

Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

1 Zucker – Sorten und Wirkung

1. Kreuzen Sie an, wie die genannte Zuckersorte verwendet wird und beschreiben Sie diese Zuckersorte kurz.

Zuckersorte	Beschreibung	(X) Verwendung als	
		Gebäckzutat	Dekoration
Kristallzucker/ Raffinadezucker	ist besonders reiner, feinkristalliner Zucker	X	X
Puderzucker	staubfein vermahlener Zucker, bei dem die Zuckerkristalle nicht mehr tastbar sind	X	X
Hagelzucker	aus vielen Zuckerkristallen zusammengeklebte grobe Körner		X
Dekorpuder	Puderzucker umhüllt von Stärke, damit der Zucker kein Fett oder Feuchtigkeit zieht		X
Vanillezucker	mit echter gemahlener Vanille gemischter Kristallzucker	X	X
Vanillinzucker	mit Vanillin (Aroma) gemischter Kristallzucker	X	X
Zimtzucker	mit Zimt gemischter Kristallzucker	X	X
Glukosesirup	klarer Sirup aus Traubenzucker, Dextrinen, Wasser, gegen Auskristallisieren von Zucker	X	

2. Erläutern Sie, wie sich Zucker als Zutat auf die Gebäckseigenschaften auswirkt.

a) geringe Zuckerzugaben zum Teig (bis zu 10 %)

- ▮ Volumen: Zucker dient der Hefe als Nährstoff und fördert daher die Hefetätigkeit im Teig.
Die Krume der Gebäcke ist deshalb gut aufgelockert und das Volumen ist groß.
- ▮ Bräunung: Zucker karamellisiert ab einer Temperatur von 150 °C. Es entstehen braune
Abbauprodukte, die zu einer verstärkten Krustenbräunung führen.
- ▮ Geschmack: leicht süßlicher, aromatischer und vollmundiger Geschmack durch die vermehrte
Hefetätigkeit, die Karamellisierung und die Verbindung mit Eiweißstoffen.

b) hohe Zuckerzugaben zum Teig

- ▮ Volumen: Zucker ist stark wasseranziehend und hemmt die Gärtätigkeit der Hefe. Entspre-
chend ist die Krume nur schwach gelockert und das Volumen der Gebäcke ist klein.
- ▮ Bräunung: Bei hohen Zuckermengen ist die Bräunung schwächer.
- ▮ Geschmack: stark süßer Geschmack, aromatischer und vollmundiger Geschmack.

Feine Backwaren aus Hefefeinteigen

Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

2 Fette – Sorten und Wirkung

1. Geben Sie die wichtigsten Merkmale von den in Teigen eingesetzten Fetten wieder.

a) Backmargarine

- ▮ Verwendung: zur Herstellung von Hefefeinteigen und Mürbeteigen
- ▮ Eigenschaften: enthält besondere Emulgatoren und lässt sich daher leicht mit den Zutaten der Teige verarbeiten



b) Butter

- ▮ Inhaltsstoffe: mind. 82 % MilCHFett, daneben geringe Mengen von MilChzucker, MilCheiweiß, Mineralstoffe, Carotin (Provitamin A/gelbe Farbe) und Lezithin (Emulgator).
- ▮ Geschmack: verfeinert das Gebäck durch den aromatischen Buttergeschmack

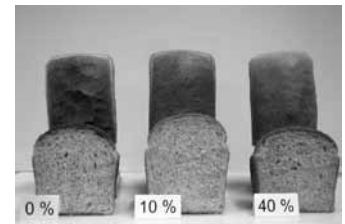
c) Butterreinfett (Butterfett)

- ▮ Inhaltsstoffe: MilCHFett ohne Wasser und Eiweißstoffe.
- ▮ Eigenschaften: Es ist länger lagerfähig und kann als Siedefett eingesetzt werden. Der Nachteil ist der nicht ganz so volle Buttergeschmack.

2. Ergänzen Sie die wichtigsten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu Buttergebäcken.

Wird in der Verkehrsbezeichnung von Gebäcken das Wort Butter verwendet, so ist Folgendes einzuhalten:

- ▮ Es darf außer Butter oder Butterfett kein anderes Fett verarbeitet werden.
- ▮ Die Mindestmengen (auf 100 kg Getreidemahlerzeugnisse und/oder Stärke bezogen) betragen für:
 - fettarme Feine Backwaren mindestens 10 kg Butter,
 - für Butter- oder Butterstreuselkuchen mindestens 30 kg Butter,
 - für Butterplunder mindestens 30 kg Butter (einschl. Ziehfett)
 - für Butterstollen mindestens 40 kg Butter.



3. Beschreiben Sie kurz, wie sich Fett als Zutat auf die Gebäckeeigenschaften auswirkt.

a) geringe Fettzugaben zum Teig (bis zu 15 %)

- ▮ Volumen: großes Volumen
- ▮ Krume: fein- und gleichmäßig geport, leicht mürbe, weich und elastisch
- ▮ Bräunung: keinen Einfluss auf die Bräunung
- ▮ Geschmack: milder aromatischer, arttypischer Geschmack
- ▮ Frischhaltung (im Vergleich zu einem Weizenbrötchen): leicht erhöhte Frischhaltung

b) hohe Fettzugaben zum Teig

- ▮ Volumen: kleines Volumen
- ▮ Krume: kleinporig, fest und mürbe, brüchig weich
- ▮ Bräunung: keinen Einfluss auf die Bräunung
- ▮ Geschmack: aromatischer, arttypischer Geschmack
- ▮ Frischhaltung (im Vergleich zu einem Weizenbrötchen): lange Frischhaltung

Name: Klasse: Datum:

LF
1.4**3 Milch – Sorten und Wirkung**

1. Was versteht man in Mitteleuropa unter dem Begriff Milch?

Nach dem Milchgesetz wird der Begriff Milch ausschließlich für Kuhmilch verwendet.

2. Unterscheiden Sie die folgenden Milchsorten voneinander und geben Sie jeweils Verwendungsmöglichkeiten in der Bäckerei bzw. Konditorei an.

a) Vollmilch

Beschreibung: **enthält mindestens 3,5 % Fett, muss wärmebehandelt sein**Verwendungsmöglichkeiten: **z. B. als Zutat für Teige oder Massen, für Kaffeespezialitäten**

b) Fettarme Milch

Beschreibung: **enthält mindestens 1,5 – 1,8 % Fett, muss wärmebehandelt sein**Verwendungsmöglichkeiten: **z. B. als Zutat für Teige oder Massen, Milchschaum für Kaffee**

3. Ergänzen Sie die wichtigsten Haltbarmachungsverfahren für Milch.

Methode	Bezeichnung der Milch	Abtötung von	Temperatur/Zeit
Pasteurisieren:	Frischmilch	den meisten schädlichen Mikroorganismen	60 – 90 °C kurze Zeit
Ultrahocherhitzen:	H-Milch	allen lebenden Mikroorganismen	bis zu 143 °C wenige Sekunden

4. Erläutern Sie kurz, was unter der Bezeichnung „homogenisiert“ zu verstehen ist.

Homogenisieren soll ein „Aufrahmen“ der Milch verhindern. Die Milch wird durch feine Düsen mit hohem Druck gepresst. Die Fetttröpfchen in der Milch verteilen sich fein und gleichmäßig, so dass sie nicht mehr an die Oberfläche der Milch wandern können.

5. Ergänzen Sie in der Tabelle den prozentualen Anteil. Kreuzen Sie an.

Inhaltsstoffe von Vollmilch	Milchzucker	Milchfett	Milcheiweiß	Vitamine/ Mineralstoffe
prozentualer Anteil (%)	4,8 %	3,5 %	3,5 %	1,0 %
Wirkung auf das Gebäck				
größeres Volumen	X	X		
gut gebräunte Kruste	X		X	
feinporige, weiche Krume		X	X	
aromatischer Geschmack	X	X	X	X
längere Frischhaltung		X		
höherer Gesundheitswert			X	X

Feine Backwaren aus Hefefeinteigen

Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

4 Füllungen und Auflagen

1. Listen Sie auf, welche Füllungen und Auflagen für Feine Backwaren häufig verwendet werden.

- Obst, Obsterzeugnisse und Trockenfrüchte
- Rohmassen wie Marzipan oder Persipan
- Marmeladen und Konfitüren
- Quark und Quarkzubereitungen
- Schalenobst wie Mandeln, Nüsse, Pistazien
- unterschiedliche stärkehaltige Krems
- Mohn und Mohnzubereitungen

2. Nennen Sie Gründe, warum heutzutage häufig vorverarbeitetes Obst für Backwaren verwendet wird.

- preiswerter als frisches Obst
- längere und einfachere Lagerung möglich
- es steht jederzeit zur Verfügung
- spart Zeit und Personalkosten

3. Unterscheiden Sie Konfitüre von Marmelade.

Konfitüre wird aus der ganzen, gegebenenfalls geschälten oder entkernten, geteilten oder zerdrückten Frucht oder mehreren Fruchtarten gekocht.

Marmelade wird dagegen nur aus Zitrusfrüchten gekocht

4. Erläutern Sie das Bild rechts über die Herstellung von Marzipanrohmasse mit eigenen Worten.

Marzipanrohmasse wird aus 2/3 Mandeln und 1/3 Zucker hergestellt.

5. Was ist der Unterschied von Persipanrohmasse zur Marzipanrohmasse und warum darf sie nicht für hochwertige Backwaren verwendet werden?

Persipanrohmasse wird wie die Marzipanrohmasse hergestellt und verarbeitet.

Wird aus Aprikosen- und Pfirsichkernen oder entbitterten bitteren Mandeln hergestellt. Persipanrohmasse gilt als nachgemachte Marzipanrohmasse mit geringer Qualität, hat ein intensiveres Aroma und schmeckt leicht bitter und herb.



6. Ergänzen Sie die Tabelle mit den Zutaten und der Herstellung von Marzipanfüllungen.

Marzipanfüllungen	Zutaten und Herstellung
Franchipanfüllung	<u>Backfeste Füllmasse aus Marzipanrohmasse, Butter, Zucker, Eigelb und Stärke, die streichfähig gearbeitet wird.</u>
Einfache Marzipanfüllung	<u>Marzipanrohmasse, Milch oder Wasser (evtl. Zucker) und Kuchenbrösel werden streichfähig gearbeitet.</u>
Fruchtige Marzipanfüllung	<u>Marzipanrohmasse und Konfitüre wird zusammen glatt gearbeitet.</u>

7. Beschreiben Sie kurz die aufgelisteten verschiedenen Vanillekreats

- a) gekochte Vanillekrem: wird aus Milch, Zucker, Vanille, evtl. Ei und Stärke gekocht
- b) kaltgebundene Krem: wird mit Kaltkrempulver und Wasser angerührt
- c) leichte Vanillekrem: meist gekochte Vanillekrem wird mit Eischnee zusätzlich gelockert

Name: Klasse: Datum:

5 Gebäcke aus Hefefeinteigen – Einteilung, Eigenschaften und Gebäckbeispiele

Ergänzen Sie die Tabelle mit den Richtwerten, typischen Eigenschaften und Gebäckbeispielen.

	Gehalt an (auf 1000 g Mehl)	Gebäck-beispiele	Haltbarkeit (Tage)	Präsentation in der Verkaufsfiliale
	Zucker	Fett		
Leichter Hefefeinteig – ohne Eianteil	75 bis 150 g	75 bis 150 g	1-2 ca. 30	in einem Brotkorb oder auf einem Blech im Tresen verpackt in transparenten Folienbeuteln auf dem Tresen oder in einem separatem Verkaufsregal
			1-2	auf einem Blech (nicht gestapelt) in der A-Zone im Tresen
			1-2	auf einem Blech (nicht gestapelt) im Tresen
			2-3	im Brotregal in der Nähe der Weißbrote oder an der Seite im Verkaufstresen
– mit Eianteil			1-2	in Stücke geschnitten auf einem Blech im Tresen
			2-3	in Stücke geschnitten auf einem Blech im Tresen nicht stapeln
			2-3	in Stücke geschnitten auf einem Blech in der A-Zone im Tresen
			2-3	in Stücke geschnitten auf einem Blech im gekühlten Tresen
Mittelschwerer Hefefeinteig	150 bis 200 g	150 bis 200 g	mehr als 30	im ganzen oder in Scheiben geschnitten verpackt in der A-Zone im Tresen oder auf dem Tresen
Schwerer Hefefeinteig	75 bis 150 g	300 bis 500 g		

Feine Backwaren aus Hefefeinteigen

Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

6 Überzüge für Gebäcke aus Hefefeinteig

1. Erläutern Sie die grundlegenden Unterschiede zwischen Kuvertüre und kakaohaltiger Fettglasur.

Kuvertüre ist eine hochwertige Schokolade mit einem hohen Kakaobutteranteil. Sie besteht aus Kakao, Kakaobutter und Zucker.

Kakaohaltige Fettglasur enthält statt der Kakaobutter andere Fette (z. B. Erdnussfett) und lässt sich daher leichter verarbeiten.

2. Sie sollen Gebäcke aus Hefefeinteig mit Fondant überziehen. Beschreiben Sie die einzelnen Arbeitsschritte und erläutern Sie auch die vorbereitenden Arbeitsschritte.

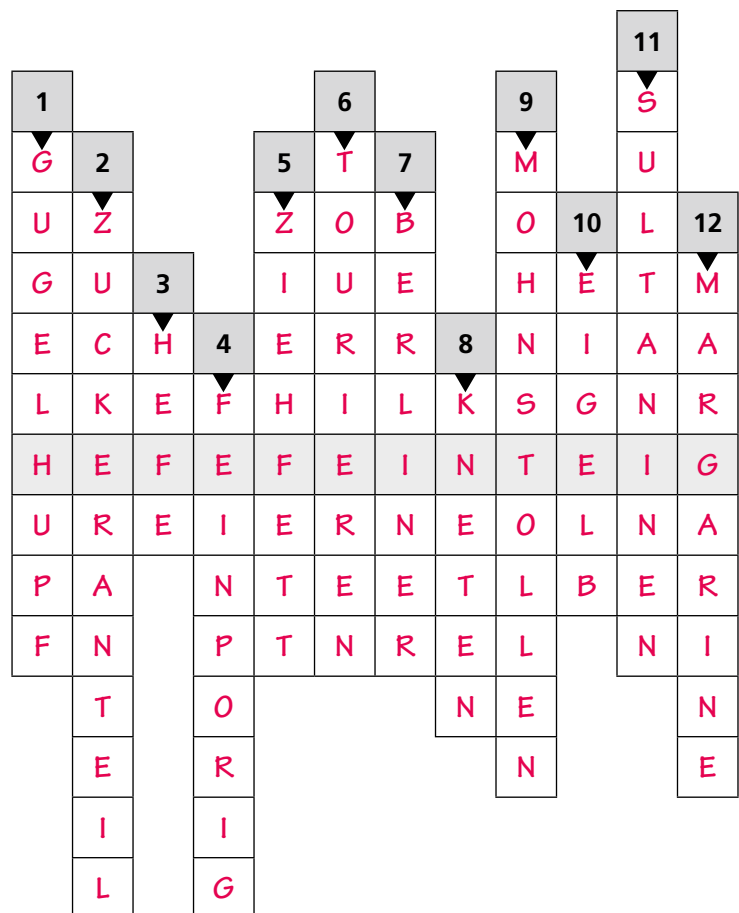
Vorbereitung: **Aprikosenkonfitüre mit etwas Wasser aufkochen. Die Fondantmasse im Wasserbad auf 40°C erwärmen, bis sie eine cremige, leicht flüssige Konsistenz hat.**

Aprikotieren: **mit einem Pinsel werden die Gebäcke direkt nach dem Backen mit der flüssigen und heißen Aprikosenkonfitüre dünn und gleichmäßig bestrichen.**

Glasieren: **Auf die aprikotierten und noch leicht warmen Gebäcke wird mit einem Pinsel vorsichtig und dünn die Fondantglasur aufgestrichen.**

7 Wiederholung zum Thema Hefefeinteig

- Ein Gebäck aus einem gerührten schweren Hefefeinteig.
- Ein Unterscheidungsmerkmal für die verschiedenen Hefefeinteige.
- Davon gehen die Teige „auf“.
- Merkmal der Lockerung von Milchbrötchen
- Wichtigste Zutat in Plunderteigen.
- Herstellung der Schichten bei Plunderteigen.
- Hat in der Mitte einen „Kragen“.
- Dadurch wird aus den Zutaten ein Teig.
- Typisches Weihnachtsgebäck mit dunkler Füllung.
- Diese Zutat macht die Krume leicht gelb.
- Getrocknete Weinbeeren.
- Diese Zutat verlängert die Frischhaltung.



Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

1 Besondere Gebäckmerkmale

1. Beschreiben Sie kurz die allgemeinen Merkmale für Plundergebäcke.

- typische Formen: Schnecken, Kämmе etc.
- Porung: grob, z. T. geschichtet bis wild
- Kruste: blättrig, lamellenartig
- Geschmack: leicht süß, sehr aromatisch
- Krustenfarbe: etwas kräftiger braun
- Energiegehalt: besonders gehaltvoll

2. Geben Sie zu den Angebotsformen von Plundergebäcken typische Beispiele aus ihrem Betrieb.

ungefüllt: z. B. Croissant, Dänische Brötchen

mit süßen Füllungen: z. B. Mohnschnecken, Quarkkämmе, Kirschtaschen

mit herzhaft pikanten Füllungen: z. B. Spinatdecken, Pizzaschnecken, Gemüse-taschen

2 Zusammensetzung und Herstellung

1. Ergänzen Sie die Zutaten für einen Plunderteig.

Art des Plunderteiges	Zusammensetzung	
	Zieh-fett / Butter (Mindestmengen auf 1000 g Mehl)	Hefefeinteig (Zutaten)
Deutscher Plunderteig (einfacher Plunderteig)	<u>mindestens 300g</u>	<u>Weizenmehl, Milch, Backmargarine, Ei, Zucker, Hefe, Salz</u>
Dänischer Plunderteig	<u>mindestens 600 g</u>	
Kopenhagener	<u>mindestens 600 g (meistens deutlich mehr)</u>	

2. Erläutern Sie, wieso die Anzahl der Teig-Fett-Schichten mit zunehmender Fettmenge ebenfalls ansteigen.

Je mehr Zieh-fett in den Hefefeinteig eingearbeitet wird, desto mehr Teig-Fett-Schichten müssen erzeugt werden. Ansonsten würden die zu dicken Fettschichten beim Backen auslaufen.

Die Anzahl der Teig-Fett-Schichten betragen beim

Deutschen Plunder: 12 – 27 Schichten

Dänischen Plunder: 27 – 36 Schichten

Kopenhagener: 36 – 48 Schichten

3. Geben Sie die wichtigsten Merkmale von Zieh-fett wieder.

a) Zieh-margarine

Verwendung: zur Herstellung von Plunder- und Blätterteigen

Eigenschaften: geschmeidig, stabil, trocken und auch reiß-

fest. Der Fettgehalt liegt bei 90 % und die beste Verarbeitungstemperatur bei 20 °C.

b) Zieh-but-ter

Eigenschaften: wird nicht so schnell weich wie normale Butter.



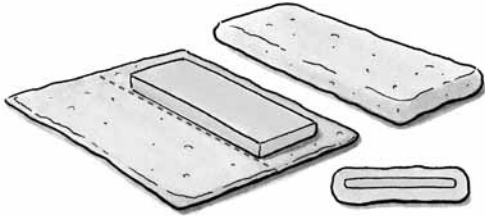
Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

3 Herstellung – Tourieren von Plunderteigen

1. Erläutern Sie die Arbeitsschritte auf den Bildern mit eigenen Worten.

I. Einschlagen des Ziehfettes in den Hefefeinteig



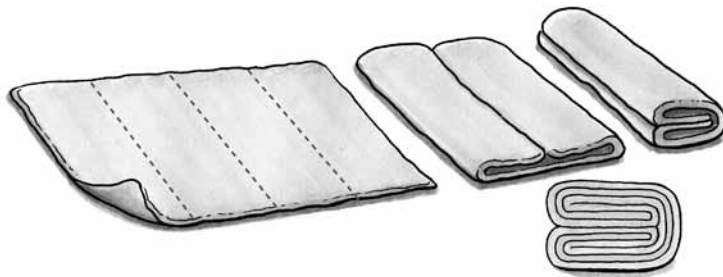
Der Hefefeinteig wird zu einem Rechteck ausgerollt, welches doppelt so groß ist, wie das Ziehfett. Das Ziehfett wird auf eine Hälfte aufgelegt und die andere Hälfte des Hefefeinteiges wird darüber geklappt. Die Teigränder werden zusammengedrückt.

II. Tourieren einer einfachen Tour



Das Teig-Fett-Paket wird rechteckig ausgerollt. Ein Drittel des ausgerollten Teiges wird auf das mittlere Drittel gelegt und das verbliebene Drittel oben aufgelegt. Es entstehen so drei Teig-Fett-Schichten.

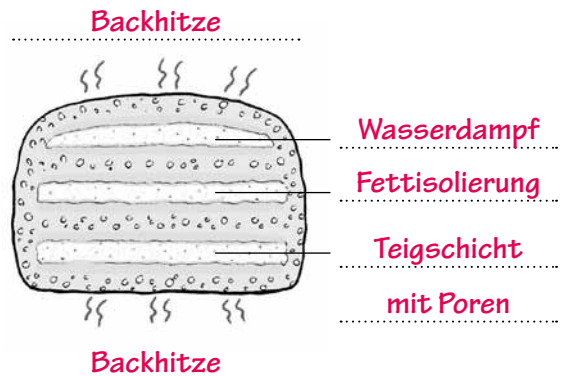
III. Tourieren einer doppelten Tour



Das Teig-Fett-Paket wird rechteckig ausgerollt. Von beiden Seiten wird der Teig bis in die Mitte umgeschlagen und dann wie ein Buch zusammengeklappt. Es entstehen so vier Teig-Fett-Schichten.

2. Auf welche zwei Arten werden Plundergebäcke gelockert. Erläutern Sie diese kurz mit eigenen Worten.

- ▶ biologisch durch die Gärgase der Hefe vor dem Backen, sie bilden feine Poren
- ▶ physikalisch durch den Wasserdampf während des Backens. Der Wasserdampf entsteht aus der Teigflüssigkeit. Das geschmolzene Fett isoliert die Teigschichten voneinander und der Wasserdampf drückt die Teigschichten auseinander. Es entstehen große, grobe Poren.



Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

1 Besondere Gebäckmerkmale

1. Beschreiben Sie kurz die allgemeinen Merkmale für Blätterteiggebäcke.

- ▮ Volumen: großes Volumen
- ▮ Kruste: blättrig, lamellenartig
- ▮ Krustenfarbe: goldgelb bis hellbraun
- ▮ Kaeindruck: zerfallen zart-blättrig
- ▮ Geschmack: nicht süß, eher neutral
- ▮ Energiegehalt: besonders gehaltvoll

2. Geben Sie zu den Angebotsformen von Blätterteiggebäcken typische Beispiele aus ihrem Betrieb.

- ▮ ungefüllt: z. B. Schweinsohren, Krawatten, Pasteten
- ▮ mit süßen Füllungen: z. B. Windmühlen, Marzipankämme, Kirschtaschen, Schuhsohlen
- ▮ mit herzhaft pikanten Füllungen: z. B. Wurst im Schlafrock, Käse-Schinken-Hörnchen

2 Zusammensetzung und Herstellung

1. Erläutern sie den hauptsächlichen Unterschied zwischen einem Plunderteig und einem Blätterteig.

Plunderteige enthalten immer Hefe und zumeist auch Zucker. Blätterteige werden aus einem Weizengrundteig und ohne Hefe hergestellt.

2. Ergänzen Sie die Zutaten und die Herstellung der verschiedenen Blätterteige.

Zusammensetzung	
Grundteig (Zutaten)	Ziehfeff/Butter (Mindestmengen auf 1000g Mehl)
<u>Weizenmehl, Wasser, Salz</u>	<u>mindestens 620 g</u>

Art des Blätterteiges	Herstellung
Deutscher Blätterteig	<u>Das Fett wird in den Grundteig eingeschlagen. Die Fettschichten liegen innen.</u>
Französischer Blätterteig	<u>Das Fett wird ausgerollt und darin wird der Grundteig eingeschlagen. Die Fettschichten umschließen den Teig (seltene Art).</u>
Holländischer Blätterteig	<u>Das Fett wird würfelartig in den Teig eingearbeitet und ohne Ruhepause touriert. Das spart Zeit, daher der Name Blitzblätterteig.</u>

3. Nennen Sie die Art der Lockerung von Blätterteigen und beschreiben Sie die Vorgänge dabei im Ofen.

- ▮ Art der Lockerung: physikalisch durch Wasserdampf
- ▮ Lockerungsvorgang: Während des Backens verdampft das im Teig vorhandene Wasser, dehnt sich aus und hebt das Gebäck an. Die Fettschichten lassen den Wasserdampf nicht durch und halten ihn in der Teigschicht, bis das Teiggerüst stabil gebacken ist

Feine Backwaren aus Blätterteigen

Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

3 Blätterteigempfehlungen zu bestimmten Anlässen

1. Empfehlen Sie passende Blätterteiggebäcke zu den in der Tabelle angegebenen Anlässen.

Anlass	Passende Gebäcke aus Blätterteig
Herzhafter Snack für Zwischendurch	Herzhafte Hörnchen oder Schnecken, Wurst im Teig, Käsegebäck
Süßes Gebäck für auf die Hand	Schweinsohren, süß oder fruchtig gefüllte oder belegte Blätterteig-taschen oder -teilchen
Kaffeetafel	Schweinsohren, süß oder fruchtig gefüllte oder belegte Blätterteig-taschen oder -teilchen, Blätterteigstrudel, Schillerlocken, Schuhsohlen
Zum festlichen Essen	Pasteten (gefüllt mit Ragout fin oder anderen Fleischfüllungen)
Abends, zum Sekt oder Wein	Kleine Gebäcke gefüllt mit Fleisch- oder Gemüsezubereitungen Käse-gebäck, Paprika- oder Sesamstangen

4 Hinweise für den Verkauf

1. In welchem Bereich der Verkaufsstelle würden Sie folgende Blätterteiggebäcke präsentieren?

Käsegebäck (in Tüten abgepackt) auf dem Verkaufstresen oder im SB-Regal

Schinken-Brokkoli-Taschen im Snackbereich des Verkaufstresen

Marzipankamm bei den süßen Gebäcken / Plundergebäcken im Tresen

2. Beschreiben Sie ein Schweinsohr anhand folgender Gebäckmerkmale.

Form: unten abgerundete Herzform

Aussehen: goldbraun gebacken, deutliche Schichten zu erkennen, mit Zucker bestreut oder Fondant glasiert, Enden meist mit Kuvertüre überzogen

Kau eindruck: rösch bis zartsplittrig fest, zergeht auf der Zunge

Geschmack: feines Aroma, süß im Geschmack, herbe Kakaonote durch Kuvertüre

3. Nennen Sie zwei Verkaufsargumente für ein Schweinsohr.

Schweinsohren sind ein ideales Gebäck für die kleine Pause zwischendurch.

Schweinsohren sind handlich und daher gut für Kinder geeignet.

4. Warum ist der Verzehr von Blätterteiggebäcken für ältere Menschen nur eingeschränkt zu empfehlen?

Gebäcke aus Blätterteig sind fetthaltig und schwer verdaulich, für gesunde Menschen aber unbedenklich und gut bekömmlich.

5. Dürfen Kunden mit einer Zöliakie Gebäcke aus Blätterteig essen?

Nein, da Blätterteig aus einem Grundteig mit Weizenmehl hergestellt wird.

Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

1 Besondere Gebäckmerkmale

1. Beschreiben Sie kurz die allgemeinen Merkmale für Mürbeteiggebäcke.

Volumen: kleines Volumen Kaueindruck: zart-weich, mürbe bis sandig

Krustenfarbe: goldgelb bis hellbraun Geschmack: angenehm süß

Krumenporung: schwache bis keine Porung Energiegehalt: besonders gehaltvoll

2. Geben Sie zu den Angebotsformen von Mürbeteiggebäcken typische Beispiele aus ihrem Betrieb.

Verzehrfertige Gebäcke: z. B. Teegebäck, Schwarz-Weiß-Gebäck, Mutzenmandeln

Halbfertigprodukte für Kuchen/Torten: z. B. Torten-und Blechkuchenunterlagen, Tortenböden

Halbfertigprodukte für Kleingebäcke: z. B. Torteletts, Ringe oder Taler für z. B. Nougatringe

2 Zusammensetzung und Herstellung

1. Ein 1 : 2 : 3-Mürbeteig ist ein Standardrezept für viele Mürbeteiggebäcke.

- a) Wofür stehen die Mengenanteile in der Rezeptur?

1 Teil Zucker, 2 Teile Fett, 3 Teile Mehl

- b) Überlegen Sie sich einen kurzen Merksatz für die Standardrezeptur.

z. B. Zum feinen Mürbeteig nimmt man Zucker, Fett, Mehl

2. Ergänzen Sie die verschiedenen Rohstoffarten für Mürbeteig und deren besonderen Einsatz.

Rohstoff	Art der Zutat	Besonderheit
Zucker	Kristallzucker	Für normale Gebäckqualitäten.
	Puderzucker	<u>Für feinere Gebäcke.</u>
Fett	<u>Butter</u>	<u>Für hochwertige Gebäcke.</u>
	<u>Backmargarine</u>	<u>Für normale Gebäckqualitäten.</u>
	<u>Kremmargarine</u>	<u>Für zartes Spritzgebäck.</u>
Mehl	Weizenmehl Type 405	<u>Ist ein kleberarmes Mehl.</u>

Weitere Zutaten zum Verfeinern von Mürbeteigen sind: Eier, Eigelb, Kakao, Schalenobst, Gewürze und Aromen

3. Erläutern Sie kurz die Herstellung eines Mürbeteiges.

Die kühlen Zutaten Fett, Zucker und Gewürze werden in der Knetmaschine glatt gearbeitet.

Danach kommt das Mehl dazu und wird nur kurz zu einem glatten Teig verarbeitet.

4. Welche Fehler können bei der Herstellung eines Mürbeteiges auftreten?

Wird der Teig zu lange geknetet, erwärmt sich das Fett und tritt aus, der Teig verliert die Bindung und wird brandig. Nach dem Backen ist er dann hart und nicht mürbe.

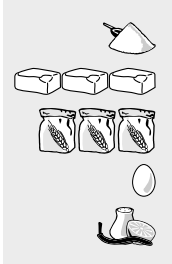
Feine Backwaren aus Mürbeteig

Name: Klasse: Datum:

LF
1.4

3 Besondere Mürbeteiggebäcke

1. Ergänzen Sie die Tabelle mit den fehlenden Angaben zu den entsprechenden Mürbeteigarten.

Mürbeteigart	Zutaten	Beschaffenheit/Gebäckbeispiele
Streusel- mürbeteig	 1 Teil Zucker 1 Teil Fett 2 Teile Mehl	Beschaffenheit der Streusel: Knusprig, angenehm süß Gebäckbeispiele: Als Auflage bei Blechkuchen wie z. B. Streuselkuchen, Obstkuchen
Spritz- mürbeteig	 1 Teil Zucker 3 Teile Fett 2 Teile Mehl 1 Teil Vollei Salz, Aromen	Beschaffenheit der Gebäcke: Sehr zart, mürbe und sandig Gebäckbeispiele: Aufgespritztes Teegebäck, Flammende Herzen
Spekulatius	Zuckerreicher, fettarmer Mürbeteig, zum Teil mit Mandeln oder Gewürzen	Beschaffenheit der Gebäcke: Sehr knusprig Gebäckbeispiele: Butterspekulatius, Mandelspekulatius, Gewürzspekulatius
herzhafte Mürbeteige	Butter, Mehl, anstatt Zucker wird Käse, wie Gouda, Emmentaler, Parmesan und Gewürze verwendet	Beschaffenheit der Gebäcke: Würzig durch den Käse und die Gewürze Gebäckbeispiele: Käsemürbeteig

4 Hinweise für den Verkauf

1. Begründen Sie folgende Präsentationsweisen für Mürbeteiggebäcke.

- ▶ Teegebäck lose im Tresen **es betont die eigene Herstellung**
- ▶ Teegebäck auf Edelstahlplatten **es betont die hochwertige Qualität der Gebäcke**
- ▶ Vorverpacktes Teegebäck **vereinfacht den Verkaufsablauf und ermöglicht die Selbstbedienung**

2. Erläutern Sie Vorteile bei Lagerung und Haltbarkeit von Mürbeteiggebäcken.

Mürbeteiggebäcke lassen sich bei normaler Raumtemperatur problemlos lagern; da die Feuchtigkeit der Gebäcke gering ist, besteht nicht die Gefahr des Austrocknens. Der Fettgehalt von Mürbeteiggebäcken ist hoch und somit bleiben sie lange frisch, zart und mürbe.