

Teigspeisen: Zwiebelkuchen, Quiches

Ihre Konditorei bietet im Laden und im Café Zwiebelkuchen und verschiedene Quiches an. Damit die Fachverkäuferinnen und Bedienungen diese Backwaren erklären können, sollen Sie ein Informationsblatt erstellen.

- 1 Berechnen Sie die Teigmengen und benennen Sie die drei Teige, aus denen Zwiebelkuchen hergestellt werden können.

500g Weizenmehl
250g Milch
30g Hefe
100g Eier (2 Stück)
100g Butter
30g Zucker
5g Salz

1015g Hefeteig

500g Weizenmehl
200g Quark
200g Eier (4 Stück)
100g Butter, flüssig
oder Öl
20g Backpulver
10g Salz

1035g Quarkteig

500g Weizenmehl
300g Butter
200g Eier (4 Stück)
10g Backpulver
5g Salz

1015g zuckerloser
Mürbeteig



- 2 Nennen Sie anhand der Abbildungen die entsprechenden Zutaten zu den Gewichtsangaben für den Belag eines Zwiebelkuchens und beschreiben Sie die Herstellungsschritte.



1 200g Zwiebeln
100g Butter
glasig dünsten



400g Schinken, gewürfelt
in die glasigen
Zwiebeln rühren



Zwiebeln und
Schinken auf dem Teig
verstreichen



400g Schmand (Crème fraîche)
200g Eier (4 Stück)
200g geriebener Käse
10g gemahlener Kümmel
vermischen und obenauf
verteilen



Zwiebelkuchen
backen und in
Stücke
schneiden
Servieren:
heiß

- 3 Erklären Sie Quiches, indem Sie die Bestandteile der runden Kuchen benennen.

Überwiegend verwendeter Teig als Boden: zuckerloser Mürbeteig

Hauptzutaten für den Belag in fast allen Quiches:

- Crème fraîche
- Eier
- Käse

Würzstoffe zu den Hauptzutaten:

- Salz
- Pfeffer
- Paprika

Die bekannte **Quiche Lorraine** enthält zusätzlich noch geschmacksbestimmende Zutaten:

- Schinken
- Zwiebeln

Nennen Sie verschiedene Quiches, bei denen der zusätzliche geschmacksgebende Hauptrohstoff im Namen enthalten ist:

Lachs-Quiche, Gemüse-Quiche, Tomaten-Quiche, Spinat-Quiche, Spargel-Quiche

Wiener Masse: Zweikesselmasse

Für die Hochzeitsfeier sind auch eine Prinzregententorte und eine Herrentorte bestellt worden. Dafür stellen Sie einzeln gebackene Wiener Böden als Zweikesselmasse her. Außerdem sollen Sie für Sahnerouladen Kapseln aus Wiener Masse herstellen.

- 1 Erklären Sie das Backen der Wiener Masse für Tortenböden und Kapseln.



Tortenböden

Backtemperatur:

200 °C

Backzeit:

ca. 30 Minuten



Kapseln

Backtemperatur:

220 °C

Backzeit:

ca. 10 Minuten

Wiener Böden sofort nach dem Backen **umdrehen, Oberfläche unten**

Die Tortenböden bekommen dadurch eine **glatte, ebene Oberfläche**

- 2 Beschreiben Sie die Herstellung einer Wiener Masse als Zweikesselmasse, ähnlich der Biskuitmasse, für die einzeln gebackenen Wiener Böden. Tragen Sie die Zutaten ein und beschreiben Sie darunter die Herstellungsschritte. 1 Eigelb wird mit 20g und 1 Eiklar mit 30g berechnet.

Rezept: 400g Eier (8 Stück), 210g Zucker, 120g Weizenmehl, 120g Weizenpuder, 100g Butter, 1 Prise Salz (ca. 2 g), Zitronen- und Vanillearoma

1. Kessel	2. Kessel	Zugabe der restlichen Zutaten	
160g Eigelb 70g Zucker Zitronen- und Vanillearoma	240g Eiklar 140g Zucker 1 Prise Salz	100g Weizenmehl 100g Weizenpuder	100g Butter
↓	↓	↓	↓
Eigelbmasse schaumig schlagen.	- Eischnee aufschlagen. - In die Eigelbmasse melieren.	Sieben und in die Eiermasse melieren.	Flüssige Butter in die Masse melieren.

- 3 Beschreiben Sie die Gebäudeigenschaften der einzeln gebackenen Wiener Böden. Es sind **dünne** und **kompakte** Tortenböden, die an der Oberfläche leicht **rösch** sind.



- 4 Die Sachermasse für Sacherböden ist eine spezielle Wiener Masse. Geben Sie die Bestimmungen der Leitsätze dafür an. Die Sachermasse enthält auf 100 Teile Weizenmehl und Weizenpuder

- mindestens 100 Teile **Schokolade** (oder entsprechende Menge Kakaopulver, das sind ca. 60g)
- mindestens 100 Teile **Butter** (Margarine ist nicht erlaubt)
- mindestens 200 Teile **Vollei**

Erklärung der Sacherböden bei der Kundenberatung: Es sind besonders **schokoladenhaltige**

Wiener Böden, bei denen nur **Butter** als Fett verwendet werden darf.

Aufschlagen von Schlagsahne

Für Sahnetorten und Sahnedesserts sollen Sie Schlagsahne aufschlagen. Dabei sollen Sie darauf achten, dass sie gut gelockert und stabil ist sowie ein großes Volumen erhält.

- 1 Kreuzen Sie an, wie viel Milchfett nach dem Gesetz in Schlagsahne mindestens enthalten sein muss.

1,5 %

3,5 %

10 %

15 %

20 %

☒ 30 %

35 %

40 %

Woraus wird Sahne in der Molkerei hergestellt?

Der Milch wird Milchfett zugegeben, bis der gewünschte Fettgehalt erreicht ist.

- 2 Erläutern Sie, wie Schlagsahne aufgeschlagen wird, damit eine lockere und standhafte Sahne mit großem Volumen entsteht. Unterstreichen oder markieren Sie die richtigen Angaben.

Ideale Temperatur der Schlagsahne beim Aufschlagen:

-2 °C, ca. 0 °C, ca. 4 °C, ca. 10 °C

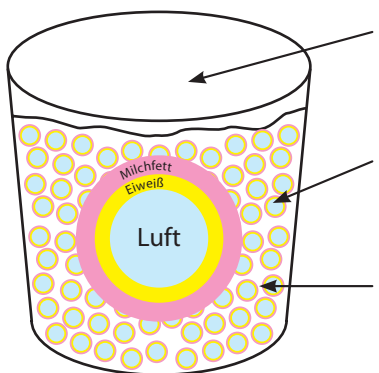
Ideale Raumtemperatur zum Aufschlagen der Schlagsahne:

ca. 10 °C, ca. 20 °C, ca. 25 °C

- Die Schlagsahne leicht gefrieren und vor dem Aufschlagen bei Raumtemperatur etwas temperieren.
- Am besten den Sahnebläser bzw. den Kessel und Rührbesen zum Aufschlagen vorkühlen.
- Im Sahnebläser entsteht die lockerste Schlagsahne mit dem größten Sahnevolumen.
- Das größte Sahnevolumen wird beim Aufschlagen in einem Kessel mit Rührbesen erreicht.
- Beim Aufschlagen im Kessel mit Rührbesen entsteht eine kompakte Schlagsahne mit kleinerem Volumen.



- 3 Erklären Sie mithilfe der Zeichnung die Vorgänge beim Aufschlagen bzw. Aufblasen von Schlagsahne und tragen Sie die Merkmale optimal aufgeschlagener Sahne ein.



Luft wird in die Schlagsahne eingeschlagen bzw.

eingebblasen.

Die Eiweiße halten die Luft zu vielen kleinen

Luftbläschen fest.

Das Milchfett umschließt außen die Luftbläschen, sodass diese nicht zusammenfallen.

Optimal aufgeschlagene Sahne ist deshalb besonders • locker und • standfest.

- 4 Erklären Sie, warum zu warme Schlagsahne nicht aufschlagfähig ist.

In zu warmer Schlagsahne ist das Milchfett weich, es klebt somit am Eiweiß.

Das fettige Eiweiß ist nicht dehnfähig, sodass die eingeschlagene Luft nicht

festgehalten werden kann.

- 5 Für eine Schlagsahnetorte mit 16 Stück werden 1 000g Schlagsahne berechnet. Berechnen Sie den Energiegehalt der Schlagsahne eines Sahnetortenstücks in kJ.

754 kJ

Zusammensetzung der Schlagsahne:

64,5 %	Wasser	3 %	Zucker
30 %	Fett	2,5 %	Eiweiß

Fertigstellen von Torten

Nachdem Sie die eingestrichenen Cremetorten cremearm ausgarniert haben, stellen Sie die Anschnitttorten fachgerecht zum Verkauf fertig. Beim Kundengespräch erklären Sie auch die Tortentränke.

- 1 Beschreiben Sie das Fertigstellen von ausgarnierten Cremetorten.



Mittelkreis

bestreuen



Tortenunterkante

absetzen



Dekormaterial

auf die Torte geben

- 2 Erklären Sie das Eindecken und Einschlagen von Torten.



Material herrichten: Marzipan dünn ausrollen.

• zum Eindecken: Die Oberfläche der Torte mit Marzipan bedecken.

• zum Einschlagen: Die Oberfläche und den Rand der Torte mit Marzipan einschlagen.

- 3 Beschreiben Sie das Überziehen von Torten mit Schokoladenkuvertüre, Fettglasur oder Fondant.



Kuvertüre, Fettglasur oder Fondant:

auf die Torte

gießen



Mit einer Palette

verstreichen

und über den Rand

laufen lassen.



Merkmale des Überzugs:

Die Torte ist mit

einer dünnen

Schicht bedeckt.

- 4 Erklären Sie die Tortentränke mit Alkoholgeschmack mit folgendem Rezeptbeispiel.

Grundzutaten:

- 1 000 g Wasser
- 500 bis 750 g Zucker

Herstellung: kochen

Fachbegriff der Flüssigkeit: Läuterzucker

Geschmackszutat einrühren: 100 bis 200 g Spirituose

z. B. Rum Tränkenname: Rumtränke



Für alkoholfreie Tortentränke wird Fruchtsaft verwendet.

Zuckerkochen, Zuckerschautstücke

Bei der Fortbildung wird das Zuckerkochen und die Herstellung von Zuckerschautstücken demonstriert. In Gruppenarbeit sollen Sie die einzelnen Arbeitstechniken einüben.

- 1 Folgender Text erklärt das Zuckerkochen für die Herstellung von Zuckerschautstücken. Füllen Sie die Lücken mit den angegebenen Wörtern.

auskristallisiert – geschmeidiger – Glukosesirup – kochen – Kupferkasserolle – Lebensmittelfarbe – Topf mit Stiel – Wärmeleiter – Wasser – Weinsteinsäure – Zucker – Zuckerthermometer – 150 °C

- Das ideale Gefäß zum Zuckerkochen ist eine **Kupferkasserolle**, ein **Topf mit Stiel**. Kupfer ist der beste **Wärmeleiter**, sodass das Erhitzen beschleunigt wird. Die Temperatur wird mit einem **Zuckerthermometer** festgestellt.
- **Zucker** und **Wasser** unter ständigem Rühren **kochen**.
- Sofort nach dem Kochen **Glukosesirup** zugeben, damit der gekochte Zucker nicht **auskristallisiert**.
- Soll der Zucker farbig sein, bei ca. 130 °C **Lebensmittelfarbe** zugeben.
- Bei 137 °C: **Weinsteinsäure** zugeben, damit der gekochte Zucker beim Verarbeiten **geschmeidiger** wird.
- Der Zucker ist bei **150 °C** fertig gekocht.



- 2 Beschreiben Sie das Zuckergießen zur Herstellung von Schautstücken.

- Form für das Motiv: **Eine Schablone erstellen.**
- Arbeitstechnik: **Den gekochten Zucker in die Schablone gießen.**
- Fertigstellung des Schautstücks: Die Teile mit **flüssigem** Zucker auf einer **Grundplatte** aus Zucker **zusammenkleben**.



- 3 Erklären Sie das Zuckerziehen für Zuckerschautstücke.

- Zustand des gekochten Zuckers bei 70 bis 80 °C: **geschmeidig und formbar zum Verarbeiten**
- Arbeitstechnik: Mit Gummihandschuhen zu Formen **ziehen** bzw. **modellieren**. Einzelteile, z. B. bei Zuckerrosen, mit **flüssigem** Zucker **zusammenkleben**.



- 4 Beschreiben Sie, wie Zucker zu Schautstücken geblasen wird.

- Gerät zum Blasen: **Gummibalsebalg** mit **Blasröhrchen**, auf dem der geschmeidige Zucker aufgesetzt wird.
- Arbeitstechnik: **Luft** in den Zucker **einblasen** und dabei den **Hohlkörper** zu einer gewünschten Form ziehen und drehen.



Pralinenherstellung

Eine Firma bestellt zum Jubiläum als Geschenk für die Mitarbeiter in Ihrer Konditorei 100 Pralinentütchen mit verschiedenen Pralinen. Dafür erstellen Sie Rezepturen von bekannten und beliebten Pralinen. Für die Herstellung überlegen Sie sich für jede Pralinenart die einzelnen Arbeitsschritte.

- 1 Ergänzen Sie die Zutaten im Rezept für eine Kirschwasser-Trüffelmasse und beschreiben Sie deren Herstellung.

Rezept: Kirschwasser-Trüffelmasse	Herstellung
500 g <u>Schlagsahne</u>	• <u>Schlagsahne mit Glukosesirup kochen.</u>
100 g <u>Glukosesirup</u> (zur längeren Frischhaltung der Masse)	• <u>Kuvertüre in der gekochten Schlagsahne verrühren.</u>
900 g <u>Kuvertüre</u>	• <u>Kirschwasser in die abgekühlte Masse rühren.</u>
150 g <u>Kirschwasser</u>	
<u>1650</u> g Kirschwasser-Trüffelmasse	

Beschreiben Sie anhand der Abbildungen, wie die Trüffelmasse zu Trüffelpralinen verarbeitet werden kann. Ergänzen Sie den Text.

Trüffelmasse in Schokoladenhohlkörper

füllen und diese mit Kuvertüre verschließen.



Plättchen als Unterlage können bestehen aus: • Kuvertüre

• Marzipan • Krokant

Pralinenherstellung: Trüffelmasse auf die

Plättchen dressieren.

Fertigstellen der Pralinen: mit Kuvertüre überziehen

- 2 Nennen Sie die Grundzutat für Marzipanpralinen und geben Sie weitere mögliche Zutaten an, die mit der Grundzutat zu einer Pralinenmasse vermischt werden. Diese Zutaten werden als Geschmacksstoff im Namen der Marzipanpralinen genannt.

Grundzutat: Marzipanrohmasse

geschmacksgebende Zutaten:

• Schalenfrüchte: Nüsse, Mandeln, Pistazien, Krokant

• Trockenfrüchte: Feigen, Datteln, Aprikosen

• Spirituosen, z. B.: Rum, Weinbrand, Amaretto



- 3 Benennen Sie die abgebildeten Pralinen und deren Zutaten.

Pralinenbezeichnung: Schichtnugatpralinen

Dunkle Streifen bestehen aus:

Nugatmasse mit dunkler Kuvertüre

Helle Streifen bestehen aus:

Nugatmasse mit Kakaobutter



Name:

Klasse:

Datum:

Eistorten

Sie werden in Ihrer Konditorei beauftragt, Eistorten mit Parfaits verschiedener Geschmacksrichtungen herzustellen. Außerdem ist eine Fürst-Pückler-Eistorte bestellt.

- 1 Tragen Sie die Zutaten in das Rezept für Erdbeerparfait ein und beschreiben Sie die Herstellung.

Rezeptbeispiel: Erdbeerparfait für 1 Eistorte	Herstellung
700 g <u>Schlagsahne</u>	• Schlagsahne <u>aufschlagen</u> .
100 g <u>Vollei</u> (4 Stück)	• Eier, Eigelb und Zucker <u>schaumig schlagen</u> .
80 g <u>Eigelb</u> (4 Stück)	• <u>Erdbeermark und Erdbeerpaste in die Eiermasse rühren</u> .
150 g <u>Zucker</u>	• <u>Schlagsahne in die Eiermasse melieren</u> .
400 g <u>Erdbeermark</u>	
40 g <u>Erdbeerpaste</u>	
<u>1470</u> g Erdbeerparfait	

- 2 Beschreiben Sie das Einsetzen von Eistorten. Füllen Sie die Lücken der Sätze.

- Auf ein Pergamentpapier einen Tortenring legen.
- Parfait in den Tortenring füllen und die Oberfläche glatt streichen.
- Das Parfait im Tortenring in den Froster stellen und tiefgefrieren.

- 3 Erklären Sie das Fertigstellen der eingesetzten, tiefgefrorenen Eistorten. Tragen Sie den Buchstaben der richtigen Satzhälfte in das Kästchen ein, um die zwei Sätze zu vervollständigen.

Die eingesetzte, tiefgefrorene Eistorte auf eine Unterlage setzen.

Diese besteht aus

b

Die Eistorte auf der Unterlage fertigstellen,

c



- a** einem dünnen Mürbeteigboden mit Konfitüre bestrichen.
- b** einem Baiserboden mit Kuvertüre bestrichen oder einer Tortenbodenscheibe mit Schlagsahne bestrichen.
- c** einem Brandmasseboden mit Preiselbeeren bestrichen.

- a** mit einem Torteneinteiler einteilen und jedes Stück mit Buttercreme ausgarnieren.
- b** oben dünn mit Ganache bestreichen und mit Schokospänen oder gehobelten Mandeln bestreuen.
- c** wie eine Sahnetorte mit Schlagsahne einstreichen und ausgarnieren.

- 4 Erklären Sie die traditionelle Fürst-Pückler-Eistorte, bei der die Sahneisorten der drei Schichten farblich von unten nach oben festgelegt sind. Geben Sie auch den Farben entsprechend passende Geschmacksrichtungen an.



untere Schicht:

mittlere Schicht:

obere Schicht:

Unterlage:

Farbe

Geschmack der Parfaits

braun

Schokoladenparfait

weiß

Vanilleparfait

rot

Erdbeerparfait

getrockneter Baiserboden

Die Garnierung und der Dekor sind beliebig.

Name:

Klasse:

Datum: