



LF 1
Unterweisen
einer neuen Mitarbeiterin/
eines neuen Mitarbeiters

1

Konditorin/Konditor – ein Handwerksberuf

Situation

Ihre Konditorei plant eine Aktion, bei der den Kunden die Entwicklung der Konditorei von den Anfängen bis zur heutigen modernen Konditorei nähergebracht werden soll. Dafür sollen Sie eine Wandtafel mit folgenden Themenschwerpunkten zusammenstellen:

- Wie entstand und entwickelte sich der Konditorberuf?
- Welches Gebäck ist das Symbol der Konditorei und wie bekam es seinen Namen?
- Welchen Ursprung hatten die Gebäckformen, z. B. Zöpfe, Hörnchen und Stangen?
- Welche Erzeugnisse definieren das Berufsfeld der Konditorei?
- Wie ist die Ausbildung zur Konditorin/zum Konditor gesetzlich geregelt?

LF
1

1.1 Geschichte der Konditorei

Der heutige Beruf des Konditors ist gemessen an anderen Berufen, z. B. dem des Bäckers, relativ jung, hat aber dennoch durch seine Entwicklung über Jahrhunderte eine lange Tradition.

Entwicklung des Konditorberufs

Entwickelt hat sich der Konditorenberuf aus dem Beruf des Bäckers, die im 15. Jahrhundert, zum Ende des Mittelalters, die Kunst des Brotbackens beherrschten.

Einige Bäcker spezialisierten sich und stellten Feine Backwaren her, indem sie die Teige mit Honig, Trockenfrüchten und Gewürzen verfeinerten. Diese Spezialisten nannten sich Lebküchler, Lebküchner oder Lebzelter und befanden sich anfangs im Nürnberger Raum und später auch in verschiedenen anderen Regionen. 1643 gründeten die Lebküchner in Nürnberg eine Lebkuchenzunft.

Die Lebkuchenhersteller betrieben mit dem Wachs, dem Nebenprodukt des Honigs, ein weiteres Gewerbe: die Wachszieherei. Sie belieferten Kirchen und Haushalte mit kunstvollen Kerzen, Wachsfiguren und Wachsbildern.



Lebküchnerei

Zucker und Gewürze

Ab dem 13. Jahrhundert wurde der wenig vorhandene Zucker in Apotheken verkauft. Die damals übel schmeckenden Arzneimittel wurden mit geschmolzenem Zucker überzogen. Später verkauften die Apotheker auch Zuckerkonfekt, mit Zucker überzogene Samen, Gewürze, Nüsse u. a. Für viele Krankheiten wurden Süßigkeiten als Arznei verordnet.



Säuren und Laugen

Starke Laugen sind ähnlich giftig wie starke Säuren, z.B. Natronlauge und Salzsäure. In schwacher Form werden Laugen meist zur Reinigung verwendet (Seife, Wasch-lauge). Eine geringe Laugenkonzentration von ca. 3,5% besitzt auch die Brezellaug.



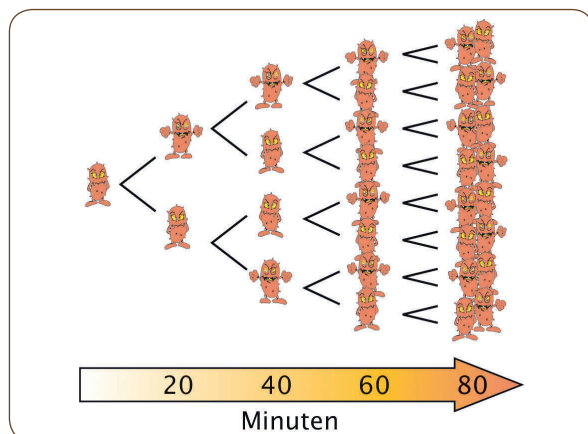
Beim Umgang mit Lebensmitteln müssen den schädlichen und genussuntauglichen Mikroorganismen die günstigen Lebensbedingungen entzogen werden. Ist nur eine der Lebensbedingungen nicht gegeben, wird die Vermehrung und somit auch der Verderb der Lebensmittel gehemmt oder verhindert.

Vermehrungsgeschwindigkeit der Mikroorganismen

Je mehr Anfangskeime auf den Lebensmitteln vorhanden sind, umso schneller steigt die Zahl der Mikroorganismen an und umso schneller verderben die Lebensmittel. Deshalb ist besonders darauf zu achten, dass der Anfangs-keimgehalt auf Lebensmitteln und Bäckerei-/Konditorei-erzeugnissen möglichst niedrig gehalten wird.

Beispiele, in welcher Zeit sich die Mikroorganismen bei optimalen Bedingungen auf das Doppelte vermehren:

Salmonellen	20 Minuten
Kolibakterien	20 Minuten
Schimmelpilze	60 Minuten
Milchsäurebakterien	100 Minuten
Hefen (nicht Backhefe)	120 Minuten
Backhefe	240 Minuten



Vermehrungsgeschwindigkeit von Mikroorganismen

Geht man von Tausenden Anfangskeimen in Lebensmit-teln aus, werden in wenigen Stunden daraus Millionen.

Aufgaben

- 1 Nennen Sie die drei wichtigen Arten der Mikroor-ganismen und geben Sie jeweils nützliche und schädliche Mikroorganismen an.
- 2 Erklären Sie den Begriff „Sporen“.
- 3 Erläutern Sie den a_w -Wert.
- 4 Nennen Sie Beispiele für Bäckerei-/Konditorei-erzeugnisse mit folgendem a_w -Wert und beschrei-ben Sie die Besonderheiten in den Bereichen:
 - a_w -Wert von 1 bis 0,6
 - a_w -Wert von 0,6 bis 0
- 5 Geben Sie Beispiele an, womit man den a_w -Wert von Lebensmitteln und Bäckerei-/Konditorei-erzeugnissen senken kann.
- 6 Beschreiben Sie die Lebensweise der Mikroorga-nismen bei folgenden Temperaturen:
 - 120 °C (Sterilisieren)
 - 60 bis 80 °C (Pasteurisieren)
 - 20 bis 40 °C (Raum- und Backstuben-temperatur)
 - 5 °C (Kühlung)
 - –18 °C (Tiefgefrieren)
- 7 Erklären Sie folgende pH-Werte von Lebens-mitteln und Bäckerei-/Konditoreierzeugnissen:
 - pH-Wert = 7
 - pH-Wert über 7
 - pH-Wert unter 7
- 8 Ihre neue Kollegin hält die Hygienemaßnahmen in Ihrem Betrieb für übertrieben. Sie erklären ihr, warum es so wichtig ist, die Keimanzahl von Anfang an so gering wie möglich zu halten.

LF
1

Rechenaufgaben

- 1 Auf einer Arbeitsschürze wurden je cm^2 24 Mikro-organismen festgestellt.
 - a) Berechnen Sie die Gesamtzahl der Mikroorga-nismen auf der Arbeitsschürze, die 60 cm breit und 1,10 m lang ist.
 - b) Wie hoch wäre die Keimzahl nach 1 Minute, wenn sie sich alle 20 Sekunden verdoppeln?
- 2 Schimmelpilze verdoppeln sich bei idealen Verhältnissen alle 60 Minuten. Wie viele davon bilden sich aus 300 Erregern in 5 Stunden?

Berufliche Handlung

Eine neue Auszubildende beginnt in Ihrem Betrieb ihre Ausbildung zur Konditorin (Bäckerin, Fachverkäuferin). Von Ihrem Chef werden Sie beauftragt, die neue Kollegin in den Betrieb einzuweisen und ihr die typischen Gebäcke zu erklären. Sie sind ihr auch bei den ersten Einträgen in das Berichtsheft behilflich, in das sie alles Wissenswerte über ihren Ausbildungsberuf schreiben soll.

LF
1

Konditor/Bäcker – ein Handwerksberuf

- 1 Geben Sie an, welches Gebäck den Berufsstand der Konditorei (Bäckerei) symbolisiert.
- 2 Die neue Auszubildende soll in ihrem Berichtsheft kurz die Geschichte und die Entstehung der Konditorei (Bäckerei) beschreiben. Erläutern Sie wichtige Epochen. Benennen und erklären Sie das Gebäck, das den Beruf der Konditorei (Bäckerei) symbolisiert.
- 3 Schreiben Sie für die Auszubildende typische Gebäcke der Bäckerei und dann Erzeugnisse der Konditorei auf, sodass sie den Unterschied und die Verwandtschaft der Berufe anhand der Waren erkennen kann.
- 4 Bevor der erste Berufsschulbesuch beginnt, erzählen Sie der neuen Auszubildenden den Ablauf der Ausbildung im Konditoreibetrieb (Bäckereibetrieb) und in der Berufsschule und welche Prüfungen sie ablegen muss, bis sie Konditorgesellin (Bäckergesellin) ist.
- 5 Überlegen Sie zusammen mit Ihrer Kollegin, welche Möglichkeiten der Weiterbildung man als Konditor-geselle/-in (Bäckergeselle/-in) hat und welche Berufe dann eingeschlagen werden können.

Produktion und Verkauf in der Bäckerei/Konditorei

- 6 Erläutern Sie der Auszubildenden bei der Betriebsbesichtigung die Produktions- und Sozialräume, die in jeder Bäckerei/Konditorei erforderlich sind.
- 7 Benennen und erklären Sie die Verwendung der einzelnen Maschinen, Geräte und Werkzeuge in der Produktion und im Verkaufsbereich.

Sicherheit am Arbeitsplatz

- 8 Weisen Sie die neue Auszubildende bei der Vorstellung der Maschinen eindeutig auf die Unfallgefahren hin. Zählen Sie außerdem weitere Gefahrenquellen im Betrieb auf.
- 9 Erklären Sie der jungen Kollegin das ergonomische Arbeiten in der Bäckerei/Konditorei, damit sie durch einseitige Arbeiten keine Rückenschmerzen und Muskelverspannungen bekommt sowie Ermüdungserscheinungen auftreten.

- 10 Zeigen Sie der neuen Auszubildenden, wo sich der Verbandskasten befindet, und erläutern Sie ihr zusammen mit dem Ersthelfer Ihres Betriebs Erste-Hilfe-Maßnahmen bei möglichen Arbeitsunfällen, z. B. nach Stürzen, Schnittverletzungen, Quetschungen, Verbrennungen und Ätzungen durch Brezellaugen.

Umweltschutz

- 11 Anfallende Abfälle müssen getrennt werden, damit diese dem Recycling zugeführt werden können und so die Abfallmenge verringert wird. Erläutern Sie, wie dies in Ihrem Betrieb gehandhabt wird.
- 12 Energieverschwendung belastet die Umwelt und kostet Geld. Zählen Sie deshalb der neuen Auszubildenden einige Möglichkeiten auf, in der Bäckerei/Konditorei Energie zu sparen.

Hygiene

- 13 Erstellen Sie mit Ihrer neuen Kollegin ein Beispiel eines Reinigungsplans für Ihren Betrieb, in die sie miteinbezogen wird.
- 14 Nehmen Sie die eingetroffene Warenlieferung zusammen mit Ihrer neuen Kollegin an und erklären Sie ihr, wie die Waren kontrolliert werden. Weisen Sie auch auf die Besonderheiten bei Tiefkühlwaren und leicht verderblichen Waren hin.
- 15 Erläutern Sie die persönliche Hygiene in Bezug auf Berufskleidung und begründen Sie, warum das Tragen von Ringen und Armbändern während der Arbeit in der Produktion nicht erlaubt ist.
- 16 Unterstützen Sie die Auszubildende beim Eintrag in ihr Berichtsheft über Mikroorganismen und ihre Lebensbedingungen. Geben Sie außerdem Auskunft über Schimmelpilze und Salmonellen in der Bäckerei/Konditorei und erklären Sie die Vorbeugemaßnahmen, damit diese Mikroorganismen gar nicht erst auftreten.
- 17 Beim Abspülen von Tablettts im Spülbecken wundert sich die neue Auszubildende, warum sie den Fettfilm auf den Tablettts nicht entfernen kann. Erläutern Sie das richtige Abwaschen.

Trockenkleber

Der Feuchtkleber wird zu einer Kugel geformt und im Ofen bzw. im Mikrowellengerät erhitzt. Dabei verdunstet das Wasser und es entsteht der „Trockenkleber“. Der durch die Hitze gebildete Wasserdampf wird vom Kleber zu vielen kleinen Poren festgehalten. Dabei dehnt er sich aus und bekommt ein großes Volumen.



Feuchtkleber

Trockenkleber



Trockenkleber im Anschnitt

Die Eigenschaften des Klebers sind mit einem Kaugummi vergleichbar. Bläst man in den Kaugummi vor dem Mund Luft hinein, wird diese zu einer großen Blase festgehalten.

In den Weizenteigen hält der Kleber das Kohlenstoffdioxid, das von der Hefe beim Gären gebildet wird, als Poren fest.

Die Gase in den Poren dehnen sich zu Beginn des Backens weiter aus, werden aber immer noch vom Kleber festgehalten.

Getreidearten wie Hafer, Gerste, Mais, Hirse und Reis besitzen zwar Eiweiß, jedoch keine Klebereiweiße. Aus diesem Getreide können nur Fladen (flache Gebäcke) hergestellt werden, weil sie die Gärgase nicht festhalten können.

Bei der Herstellung von Brot und Brötchen werden sie deshalb dem Brotgetreide wie Weizen und Roggen zugegeben, weil sie alleine nicht „backfähig“ sind.

Eiweiße des Roggenmehls

Die Eiweiße Gliadin und Glutenin des Roggenmehls sind von wassergierigen Schleimstoffen, den sogenannten **Pentosanen**, durchzogen. Pentosane sind Quellstoffe, die einen großen Anteil Wasser im Roggenteig binden können.

Roggenteige besitzen keinen Kleber

Bei der Teigknetung legen sich die Pentosane zwischen Gliadin und Glutenin des Roggenmehls und verhindern eine Kleberbildung.

Weitere Eiweiße

Albumine und **Globuline** sind Eiweiße von Milch und Eiern.

Kasein ist das Haupteiweiß der Milch, das durch Säure gerinnt und die saure Milch deshalb fest werden lässt.

Mucineiweiße befinden sich im Eiklar. Sie halten beim Aufschlagen des Eischnees die eingeschlagene Luft fest.



Aufgeschlagenes Eiklar = Eischnee

Kollagen wird aus Knochen und Häuten von Tieren gewonnen. Gelatine besteht aus Kollagen. Sie wird als Bindemittel, z. B. für Schlagsahne, verwendet. Kollagen ist wie alle Eiweiße quellfähig und bindet so größere Wassermengen und stabilisiert die Schlagsahne.



Gelatine

Mohrenköpfe

Die Biskuitmasse für Mohrenkopfschalen, auch Othello-schalen genannt, wird mit viel Eischnee und weniger Ei-gelb hergestellt. Deshalb sind die Gebäcke besonders locker, aber auch etwas trocken.

Rezeptbeispiel: Mohrenkopfschalen (Othello-schalen)

200 g Eigelb (10 Stück)	Eigelb mit Wasser
20 g Wasser	entzählen und dann mit
70 g Zucker	Zucker und Aromen
Zitronen- und	schaumig schlagen
Vanillearoma	

360 g Eiklar (12 Stück)	zu Eischnee aufschlagen
130 g Zucker	und in das schaumige
1 Prise Salz (ca. 2 g)	Eigelb melieren

110 g Weizenmehl,	sieben und in die Masse
Type 405 oder 550	melieren
110 g Weizenstärke	

1000 g Masse

Aufdressieren

Die Biskuitmasse mit einer 15-mm-Lochtülle halbkugelförmig aufdressieren. Ideal sind Knopfbleche, die gefettet und bemehlt werden, oder auf mit Backpapier belegte Backbleche aufdressieren. Die aufdressierten Schalen mit Weizenstärke bestauben, damit sie eine glatte, stabile Oberfläche erhalten.



Aufdressieren der Mohrenkopf-schalen

Backen: 180 °C, bei offenem Zug

Backzeit: ca. 20 Minuten

Nach dem Backen die Mohrenkopfschalen sofort vom Blech bzw. Papier lösen.

Überziehen

Je zwei Schalen ergeben einen Mohrenkopf. Die jeweils untere der zwei zusammengehörenden Schalen an der Rundung gerade schneiden, damit sie gut stehen kann.



Mohrenkopf mit Schlagsahne gefüllt

Die Schalen mit Schokoladenkuvertüre oder Fettglasur überziehen.

Füllungen: Schlagsahne oder Vanillecreme

Biskuitböden, Biskuitkapseln, Sahneomeletts

Rezeptbeispiel: Biskuitböden, Biskuitkapseln und Omeletts

1000 g Vollei (20 Stück)
500 g Zucker
250 g Weizenmehl, Type 405 oder 550
250 g Weizenstärke
1 Prise Salz (ca. 2 g)
Zitronen- und Vanillearoma

2000 g Masse

Herstellung der Biskuitgebäcke

Die Eier trennen, den Zucker aufteilen und die Biskuitmasse in der Zweikesselmasse wie beschrieben herstellen.

Biskuitböden

Die Masse in Tortenringe einfüllen.

Backen: 200 °C

Backzeit: ca. 30 Minuten

Die Böden sofort nach dem Backen auf mit Tüchern belegte oder mit Mehl bestäubte Bretter stürzen, damit die Oberfläche der Biskuitböden glatt wird und der Boden von unten her ausdampfen kann.

Biskuitrouladen

Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech zu Kapseln streichen.



Aufgestrichene Biskuitkapsel

25.8 Hippenmasse

Die Hippenmasse ist der Mandelmakronenmasse ähnlich.

Zutaten der Mandelmakronenmasse	Zusätzliche Zutaten
• Marzipanrohmasse • Zucker • Eiklar	• Milch oder Sahne • Weizenmehl

Zutaten und Mengenverhältnis der Hippenmasse

● ● ●	900 g Marzipanrohmasse
● ●	600 g Zucker
●	300 g Eiklar
●	300 g Weizenmehl
●	300 g Milch und/oder Sahne 1 Prise Salz (ca. 2 g) Vanille- und Zitronenarom

2400 g Hippenmasse

Für Schokoladenhippenmasse statt 300 g Weizenmehl: 220 g Weizenmehl und 80 g Kakaopulver.

LF
6

Herstellung

- Die Marzipanrohmasse mit dem Eiklar in einem Kessel mit grobdratigem Rührbesen glatt arbeiten.
- Zucker, Weizenmehl, Salz und Aromen dazugeben und verrühren.
- Milch und/oder Sahne nach und nach einrühren, bis die Masse weich und glatt ist.

Die Masse auf keinen Fall schaumig schlagen, damit sich beim Backen in den flachen Hippengebäcken keine Blasen durch die eingeschlagene Luft bilden.

Verarbeitung

- Backbleche fetten und mit Mehl bestreuen oder mit Backpapier belegen.
- Eine ca. 5 mm hohe Silikonmatte als Schablone, die es in verschiedenen Formen gibt, auf ein Blech legen.
- Die Hippenmasse mit einer Winkelpalette in die Formen der Schablone streichen.

Backen: 180 °C, offener Zug

Backzeit: ca. 12 Minuten

Die gebackenen, dünnen Hippengebäcke sollen eine durchgehend gleichmäßig hellbraune Farbe haben.

Formgebung der Hippengebäcke

Hippengebäcke lassen sich nur im heißen Zustand sofort nach dem Backen biegen und formen, z.B. Hippenrollen und Eistüten.

Kühlen Hippengebäcke während des Formens aus und sind dann starr und nicht mehr rollfähig, werden sie nochmals in den Ofen gegeben, bis sie wieder geschmeidig sind.

Hippengebäcke

Schlotfeger

- Die Hippenmasse mit einer Winkelpalette auf gefettete oder mit Backpapier belegte Bleche dünn aufstreichen.
Die Masse kann auch mithilfe einer Schablonenmatte auf Bleche gestrichen werden.
- Die Masse bei 180 °C und geöffnetem Zug backen.
- Die Hippengebäcke sofort nach dem Backen auf dem Blech zu rechteckigen Stücken, z.B. 12 × 10 cm, schneiden.
- Die noch ofenheißen rechteckigen Gebäckstücke über ein Rundholz legen, dabei die beiden Enden mit dem Rundholz zusammendrücken, sodass sie aneinander kleben und dabei Hippenrollen von ca. 3 cm Durchmesser entstehen.
- Die Hippenrollen nach dem Auskühlen außen und evtl. auch innen mit Schokoladenkuvertüre überziehen.
- Beim Verkauf oder kurz vor dem Verzehr werden die Hippenrollen mit Schlagsahne gefüllt. Befindet sich die Schlagsahne zu lange in den Schlotfegern, werden die Hippenrollen weich und verlieren ihre knusprige Beschaffenheit.



Schlotfeger

Eiweißspritzglasur



Eiweißspritzglasur ist eine Spritzglasur aus 1 Teil Eiklar und ca. 5,5 Teilen Puderzucker, z. B. 100 g Eiklar und 550 g Puderzucker.

Herstellen einer Eiweißspritzglasur

- Eiklar in ein Gefäß geben z. B. in eine kleine Schüssel oder eine Tasse. Die Spritzglasur in einer kleinen Schüssel mit einem kleinen Handrührgerät anrühren. Kleine Mengen können mit einem Löffel in einer Tasse angerührt werden.
- Gesiebten Puderzucker nach und nach in das Eiklar rühren. Kleine Puderzuckermenge lösen sich sofort im Eiklar auf.
- Einige Tropfen Säure (Fruchtsäure oder Zitronensaft) zugeben, damit die Eiweißspritzglasur geschmeidiger wird und somit beim Garnieren nicht reißt.
- Wenn die Eiweißspritzglasur die gewünschte Festigkeit hat, wird sie kräftig gerührt, bis sie glatt und geschmeidig ist und so beim Garnieren nicht reißt.
- Die Eiweißspritzglasur kann sofort nach dem Anrühren zum Garnieren verwendet werden.



Zutaten einer Eiweißspritzglasur



Geschmeidig angerührte Eiweißspritzglasur

Einfärben von Eiweißspritzglasur

Eiweißspritzglasur lässt sich zur farblichen Gestaltung mit Lebensmittelfarben einfärben. Dabei aber nur dezent (unaufdringlich) einfärben, da überfärbte Spritzglasur unnatürlich aussieht.

Eiweißspritzglasur feucht abdecken

Eiweißspritzglasur trocknet an der Oberfläche sehr schnell aus. Deshalb muss nach dem Einfüllen in das Spritztütchen die restliche Eiweißspritzglasur im Gefäß mit einem feuchten Tuch abgedeckt werden. Angetrocknete Eiweißspritzglasur weist kleine Klümpchen auf, die die kleine Öffnung der Spritztüte verstopfen und somit das Garnieren behindern.

Verwendung von Eiweißspritzglasur

- Garnierungen mit der weißen Eiweißspritzglasur ergeben einen besonders schönen Farbkontrast auf dunklen Festtagstorten, Desserts und Petits Fours.
- Lebkuchenfiguren und Weihnachtsbaumbehang aus Braunen Lebkuchen erhalten mit Garnierungen aus Eiweißspritzglasur ein besonders schönes Aussehen. Lebkuchenherzen werden mit Texten und Sprüchen garniert.
- Die Augen von Marzipanfiguren werden dick mit Eiweißspritzglasur garniert, bevor mit Schokoladenspritzglasur die Pupillen darauf gespritzt werden. Dadurch bekommen die Marzipanfiguren die übertrieben großen Augen und das lustige Aussehen.

Fehler der Spritzglasuren

Fehler	Ursachen
Der Faden der Schokoladenspritzglasur reißt beim Garnieren.	• Sie ist zu fest. • Sie ist zu kühl.
Der Faden der Schokoladenspritzglasur läuft beim Garnieren breit.	• Sie ist zu weich. • Sie ist wärmer als 40 °C und deshalb zu flüssig.
Die Eiweißspritzglasur läuft beim Garnieren breit.	Sie ist zu weich und muss mit zusätzlichem Puderzucker fester gerührt werden.
Eiweißspritzglasur reißt beim Garnieren.	Sie ist zu fest und muss mit etwas Eiklar zur richtigen Festigkeit gerührt werden.



Mit Eiweißspritzglasur ausgarnierte Lebkuchenherzen

Cremedesserts

Der Aufbau der Cremedesserts ist denen der Cremetorten ähnlich. Sie sehen jedoch anders aus als Torten, z. B. Cremerouladen oder Cremeschnitten.



Cremedesserts

Bei Schnitten werden Kapseln in ca. 10 cm breite Streifen geschnitten, mit Creme gefüllt und übereinandergesetzt. Nach dem Ausgarnieren werden sie zu Schnitten geschnitten.



Cremedesserts als Schnitten

Diese Schnitten können auch zu dreieckigen Desserts zusammengesetzt werden. Dabei werden die Streifen der rechteckigen Schnitten diagonal durchgeschnitten und die zwei Hälften zu Dreiecken zusammengestellt.



Dreieckige Cremedesserts als Schnitten

Lagerung und Abschneiden der Cremetorten und Cremedesserts

Cremetorten und Cremedesserts werden in der Kühltheke bei ca. 12 °C gelagert.

Einen glatten Schnitt bekommen sie beim Anschneiden

- direkt aus der Kühlung,
- mit einem Sägemesser,
- das in heißem Wasser erwärmt wurde und feucht ist.



Anschneiden einer Torte

Verzehr von Cremetorten und Cremedesserts

Werden Cremetorten und Cremedesserts unmittelbar aus der Kühltheke genommen und gegessen, ist die Creme zu kalt und somit zu fest. Die Cremeerzeugnisse haben dann außerdem zu wenig Geschmack. Die Butter bzw. Margarine in der Creme ist zu fest und bei Kälte kommt der aromatische Geschmack der Creme nicht zur Geltung.

Cremetorten und Cremedesserts sollen vor dem Verzehr aus der Kühlung genommen werden, damit sie sich bei Raumtemperatur etwas erwärmen. In temperierten Zustand bei 18 bis 20 °C bekommt die Creme einen zarten Schmelz und es entwickelt sich der volle Geschmack, weil die Aromastoffe erst bei Wärme frei werden.

Cremetorten sind kurzzeitig bei nicht zu warmer Raumtemperatur unempfindlich. Sie können z. B. bei Festlichkeiten einige Zeit ohne Kühlung auf dem Festtagstisch stehen.

Nährwert der Cremetorten und Cremedesserts

Im Vergleich zu den Sahnetorten und Sahnedesserts besitzen die Cremeerzeugnisse keinen höheren Fettgehalt.

Für eine Sahnetorte wird ca. 1 l Schlagsahne benötigt.	Für eine Cremetorte wird ca. 700 g deutsche Buttercreme benötigt, z. B. 300 g Butter und 400 g Vanillecreme.
1 l Schlagsahne besteht aus 30 % Milchfett $\hat{=}$ 300 g Milchfett	Butter enthält 82 % Milchfett. 300 g Butter $\hat{=}$ 246 g Milchfett; Vanillecreme ist besonders fettarm.



Sachertorte

Schokoladenfondant ist temperierter Fondant, in den flüssige Schokoladenkuvertüre eingerührt wird, bis dieser eine dunkle Schokoladenfarbe hat und der Schokoladengeschmack im Fondant deutlich wahrnehmbar ist.

Punschtorte und Punschedesserts

Der Name Punsch wurde vom Getränk abgeleitet, das aus erhitztem Rotwein, Zitronen- und Orangensaft und Gewürzen mit vor allem Rum besteht. Weil für die Füllung der Punschtorten und Punschedesserts Rum in Aprikosenkonfitüre gerührt und Rumtränke zum Tränken der Tortenböden verwendet wird, wurde der Name abgeleitet. Der Begriff Punsch bedeutet, dass die Erzeugnisse mit Rum hergestellt werden.

Herstellung

- Einen Wiener Boden dreimal auseinander geschnitten, ergibt vier Tortenbodenscheiben.
Für Punschedesserts werden Kapseln verwendet.
- Den Wiener Boden bzw. die Kapsel gut mit Rumtränke tränken (→ Seite 501).
- Aprikosenkonfitüre kräftig mit Rum zu einer Punschfüllung glatt rühren und dünn einstreichen.
- Die Torte und Desserts außen aprikotieren.
- Die Oberfläche dünn mit Marzipan eindecken.
- Die zusammengesetzten Kapseln für Desserts rechteckig oder trapezförmig schneiden.



Punschtorte

- Die Torte und Desserts mit Fondant überziehen.
- Jedes Tortenstück und jedes Dessert mit Schokoladenspritzglasur garnieren und mit einem Stück einer Belegkirsche belegen.



Punschedessert

Herrentorte

Weil früher Alkohol nur für Männer bestimmt war, wurde diese Torte in feinen Kreisen als Herrentorte bezeichnet.

- Tortenböden: einzeln gebackene Wiener Böden
- Füllung: Weincreme (→ Seite 473)
- Einschlagen: Die ganze Torte mit dünn ausgerolltem Marzipan einschlagen.
- Überzug: Schokoladenkuvertüre; Fettglasur ist nicht erlaubt.
- Dekor: Auf jedes Stück der Torte ein kleines rundes Marzipanplättchen legen, auf das ein „H“ garniert wird.



Herrentorte

Mailänder Torte

Tortenboden: heller Wiener Boden

Füllung: Aprikosenkonfitüre oder Marzipanrohmasse, die mit Aprikosenkonfitüre streichfähig gemacht wird.

Tortenoberfläche: Aus Makronenmasse ein Gitter auf ein Backblech dressieren und mit offener Flamme abflämmen. Das Makronengitter auf die Torte legen.

Tortenrand: Mit gehobelten und gerösteten Mandeln bestreuen.



Mailänder Torte

Champagner-Trüffelpralinen

Rezeptbeispiel: Champagner-Trüffelmassen

- | | |
|--|---|
| 500 g Schlagsahne
100 g Glukosesirup
900 g Milchkuvertüre
150 g Champagnerkonzentrat,
60 % vol | <ul style="list-style-type: none"> • Schlagsahne mit Glukosesirup kochen. • Klein gehackte Kuvertüre in der gekochten Schlagsahne verrühren. • In die auf ca. 40 °C abgekühlte Masse das Champagnerkonzentrat einrühren. |
|--|---|
-
- 1650 g Champagner-Trüffelmasse**

Beispiel einer handwerklichen Herstellung

- Die Champagner-Trüffelmasse auf ca. 27 °C abkühlen.
- Die Trüffelmasse in Einmaldressierbeutel füllen und in Schokoladenhohlkugeln einfüllen.
- Die gefüllten Pralinenkugeln kühl stellen, bis die Trüffelmasse angezogen hat. Anschließend die offenen Stellen der Schokoladenkugeln mit Kuvertüre verschließen.
- Die Pralinenkugeln in temperierte Kuvertüre tauchen und überziehen.
- Kurz vor dem Anziehen der Kuvertüre die Pralinen auf ein kariertes Ablaufgitter legen und die Kugeln auf dem Gitter rollen, bis die Kuvertüre grobe Spitzen zieht.



Rollen der Pralinenkugeln auf einem Gitter



Trüffelpralinen

Eierlikör-Trüffelpralinen

Rezeptbeispiel: Eierlikör-Trüffelmasse

- | | |
|---|--|
| 500 g Schlagsahne
50 g Glukosesirup
950 g weiße Schokolade
200 g Eierlikör | <ul style="list-style-type: none"> • Schlagsahne mit Glukosesirup kochen. • Klein gehackte, weiße Schokolade in der gekochten Schlagsahne verrühren. • In die auf ca. 40 °C abgekühlte Masse den Eierlikör einrühren. |
|---|--|
-
- 1700 g Eierlikör-Trüffelmasse**

Die Trüffelpralinen können rationell hergestellt werden, wenn die Trüffelmasse in runde oder ovale Schokoladenhohlkörper gefüllt wird. Die Schokoladenhohlkörper werden von der Schokoladenindustrie bezogen.



Eierlikör-Trüffelmasse in Schokoladenhohlkörper füllen

Herstellungsbeispiel

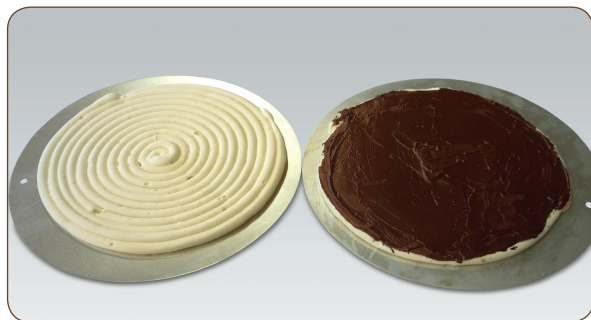
- Die Trüffelmasse auf ca. 27 °C abkühlen.
- Die Eierlikör-Trüffelmasse in Einmaldressierbeutel füllen und in ovale oder runde Schokoladenhohlkörper einfüllen.
- Die Pralinen kühl stellen, bis die Trüffelmasse angezogen hat.
- Die Oberfläche der Trüffelmasse mit Kuvertüre abdecken, damit die Sahnetrüffelmasse in den Pralinen nicht austrocknet. Dabei wird Kuvertüre dünn auf die Pralinen gestrichen.



Die Trüffelmasse der Pralinen mit Kuvertüre abdecken

Fertigstellen von Eistorten

- Einen getrockneten Baiserboden mit Schokoladenkuvertüre bestreichen oder eine Scheibe eines Tortenbodens mit aufgeschlagener Sahne bestreichen.
- Den Tortenring von der eingesetzten, tiefgefrorenen Eistorte nehmen und auf den Baiserboden bzw. Tortenboden setzen.
- Die Eistorte wie eine Sahnetorte außen einstreichen und ausgarnieren.



Baiserboden mit Schokoladenkuvertüre bestrichen



Eistorte ausgarniert

Fürst-Pückler-Eistorte

Hermann Fürst von Pückler (1785–1871) galt als Feinschmecker. Sein Konditormeister hat ihm zu Ehren die Fürst-Pückler-Eistorte kreiert.

Die Fürst-Pückler-Eistorte ist die klassische Eistorte aus Sahneeis. Diese Eistorte enthält Schlagsahne oder Parfaits in farblich und geschmacklich drei verschiedenen Schichten, die zu gleichen Teilen enthalten sind. Der farbliche Aufbau ist in den Leitsätzen festgeschrieben.

- untere Schicht: Schokoladensahneeis
- mittlere Schicht: Vanillesahneeis
- obere Schicht: Erdbeersahneeis

Rezeptbeispiel: Fürst-Pückler-Eistorte

150 g Vollei (3 Stück)
120 g Eigelb (6 Stück)
200 g Zucker
1000 g Schlagsahne

1470 g Parfait

Schokoladenparfait:

570 g Parfait
150 g Schokoladenkuvertüre

- Eier, Eigelb und Zucker aufschlagen.
- Die aufgeschlagene Sahne unter die Eiermasse heben.
- Das Parfait in drei Schüsseln wie folgt aufteilen.

- Schokoladenkuvertüre auf ca. 45 °C auflösen.
- Die warme Kuvertüre in das Parfait einrühren.
- Das Schokoladenparfait in einen Tortenring einfüllen und glatt streichen.
- Das Schokoladenparfait im Froster gut anfrieren lassen, bis die Oberfläche stabil ist.

Vanilleparfait:

500 g Parfait
ca. 30 g Vanillepaste

- Vanillepaste in das Parfait rühren.
- Das Vanilleparfait auf das Schokoladenparfait geben, glatt verstreichen und im Froster anfrieren lassen.

Erdbeerparfait:

400 g Parfait
200 g Erdbeermark
30 g Erdbeerpaste

- Das Parfait in das Erdbeermark und die Erdbeerpaste einrühren.
- Das Erdbeerparfait auf dem Vanilleparfait glatt verstreichen.
- Das Erdbeerparfait mit Pergamentpapier abdecken und tiefgefrieren.



Eingesetzte Fürst-Pückler-Eistorte