

Herstellung bekannter Weizenkleingebäcke I

Ihre Bäckerei will den Kunden ein großes Angebot an Weizenkleingebäcken bieten. Sie sollen deshalb Weizenkleingebäcke aus Brötchenteig mit verschiedenen Formen herstellen.

LF
5

1 Benennen Sie folgende Weizenkleingebäcke und beschreiben Sie deren Herstellung.

Bezeichnung der Brötchen: Kaisersemmeln und Sternbrötchen ←

• Stüpfeln: Nach ca. 1/3 Vorgare die Teiglinge leicht mit Mehl

bestauben und stüpfeln.

• Aufsetzen: Die Teiglinge mit der Druckstelle nach unten

aufsetzen und in den Gärraum schieben.

• Gärreife und Herrichten zum Backen: Bei knapper Gare die Teiglinge

mit der gestüpfelten Seite nach oben umdrehen.



→ Bezeichnung der Brötchen: Schrippen

• Einschlagen:

Nach ca. 1/3 Vorgare die Teiglinge leicht mit Mehl

bestauben.

Die Teiglinge in der Mitte eindrücken.

Die zwei Teighälften übereinanderlegen und länglich rollen.

• Aufsetzen: Die Teiglinge mit dem Schluss nach unten aufsetzen und in den

Gärraum schieben.

• Gärreife und Herrichten zum Backen: Bei knapper Gare die Teiglinge umdrehen,

sodass der Schluss oben liegt.

Bezeichnung des Brötchens: Schnittbrötchen

• Formen der Teiglinge: Die rundgeschliffenen Teiglinge

länglich rollen und in den Gärraum schieben.

• Gärreife und Herrichten zum Backen: Bei knapper Gare

die Teiglinge der Länge nach einschneiden.



2 Geben Sie die Bezeichnung des abgebildeten Brötchens an.

Rosenbrötchen ←

Rundbrötchen



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Brötchenfehler

LF
5

Bevor die Brötchen aus der Backstube zum Verkauf gelangen, überprüfen Sie die Einhaltung der Qualitätsmerkmale.

1 Tragen Sie in die Tabelle die Ursachen und Auswirkungen der beschriebenen Brötchenfehler ein.

Fehlerhafte Brötchen	Ursachen	Auswirkungen
zu große Brötchen, wie aufgeblasen	Hefe im Teig: <u>zu viel</u> Gärzeit: <u>zu lange</u>	Krumme: <u>zu trocken</u> Geschmack: <u>etwas leer</u>
zu kleine Brötchen 	Teig: <u>zu fest</u> Knetzeit: <u>zu kurz</u> Gärzeit: <u>zu kurz</u>	Lockerung: <u>ungenügend</u> Krumme: <u>zu kompakt</u>
flache Brötchen 	Teig: <u>zu weich</u> Gärzeit: <u>zu lange</u>	Porung: <u>unregelmäßig</u> Krumme: <u>zu trocken</u> Geschmack: <u>etwas leer</u>

2 Ergänzen Sie in der Tabelle, welche Brötchenfehler abgebildet sind, und erläutern Sie deren Ursachen.

Fehlerhafte Brötchen	Ursachen	Auswirkungen
	Backzeit: <u>zu kurz</u> Backtemperatur: <u>zu gering</u>	Krustenfarbe: <u>zu hell</u> Krustenbeschaffenheit: <u>zu dünn, ohne Rösche</u> Geschmack: <u>zu wenig</u>
	Backtemperatur: <u>zu hoch</u> Backzeit: <u>zu lange</u>	Krustenfarbe: <u>zu braun</u> Krustenbeschaffenheit: <u>zu hart</u> Krustengeschmack: <u>bitter</u>
	beim Einschieben der Brötchen in den Ofen: <u>zu geringe Schwadengabe</u>	Aussehen der Kruste: <u>glanzlos, matt</u>

3 Unterstreichen oder markieren Sie die möglichen Ursachen, wenn sich beim Schneiden und Bestreichen von Brötchen die Krumme zusammenballt.

zu fester Teig – zu weicher Teig – zu viel Schwaden im Ofen – zu wenig Schwaden im Ofen – zu kurze Gärzeit – zu lange Gärzeit – zu lange Backzeit – zu kurze Backzeit

4 Kreuzen Sie mögliche Ursachen an, wenn Brötchen eine Krumme mit ungleichmäßiger Porung haben, die zu trocken und zu leer im Geschmack ist.

<input checked="" type="checkbox"/> zu weicher Teig	<input type="checkbox"/> zu fester, trockener Teig	<input checked="" type="checkbox"/> zu viel Hefe im Teig
<input checked="" type="checkbox"/> zu lange Gärzeit	<input type="checkbox"/> zu kurze Gärzeit	<input type="checkbox"/> zu kurze Backzeit

5 Beschreiben Sie die möglichen Ursachen, wenn Brötchen über eine zu kleine und dichte Porung verfügen, die also somit gering gelockert sind und ein kleines Volumen haben.

• zu fester Teig • zu kurze Knetzeit • zu kurze Gärzeit

Toastbrote

LF
5

Ein Kunde möchte wissen, ob Weißbrote genauso zum Toasten geeignet sind wie Toastbrote. Sie geben ihm Auskunft über die besonderen Zutaten des Toastbrotteigs, erklären die Herstellung der Toastbrote und beschreiben die Qualitätsmerkmale der Toastbrote.

- 1 Toastbrote werden aus einem Weizen Teig hergestellt, der mit drei weiteren Zutaten verfeinert wird. Tragen Sie die Zutaten in das Rezeptbeispiel ein.

Rezeptur für Weizenbrote	Zusätzliche Zutaten für Toastbrote
1 000 g Weizenmehl	50 g Butter
540 g Wasser	30 g Vollmilchpulver
40 g Hefe	20 g Zucker
20 g Salz	
30 g Backmittel	1730 g Teiggewicht

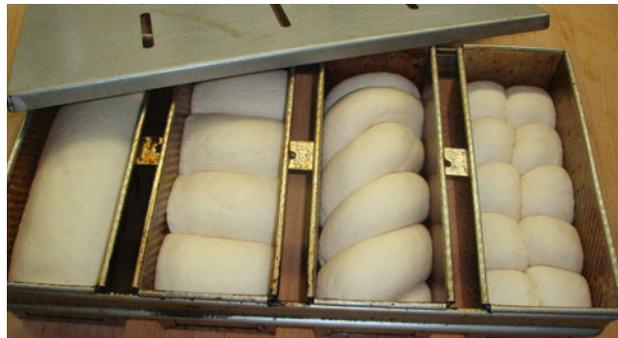
- 2 Ergänzen Sie die Angaben zur Toastbrotherstellung.

Teigtemperatur: 26 °C

Teigausbeute: 154

Knetzeit im Spiralknetter:

- 2 Minuten Langsamgang
- 7 Minuten Schnellgang



Gärzeit: Teiglinge bei knapper Gare in den Ofen schieben.

Toastbrotformen zum Backen vervollständigen: Toastbrotformen mit Deckel verschließen.

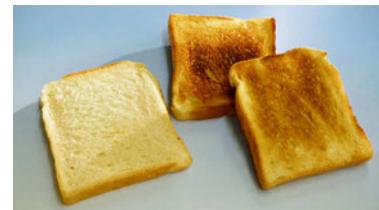
Backtemperatur: 220 °C

Begründung für die etwas längere Knetzeit und knappe Gare:

Dadurch entsteht eine gleichmäßigere und kleinporigere Krume.

- 3 Erläutern Sie, warum in einen Weizenbrotteig für Toastbrote zusätzliche Zutaten gegeben werden. Auswirkungen von Fett und Milch auf die Toastbrote:

- besonders weiche und zarte Krume
- voller Weizenbrotgeschmack
- längere Frischhaltung



Auswirkung von Zucker auf die Toastbrotsscheiben beim Toasten:

Die Oberfläche der Toastbrotsscheiben bräunt und wird rösch.

- 4 Fügen Sie die Qualitätsmerkmale der Toastbrote und der getoasteten Toastbrotsscheiben ein.

Qualitätsmerkmale der Toastbrote	Beschaffenheit der getoasteten Toastbrotsscheiben
Kruste: dünn und weich	außen: leicht gebräunt und knusprig
Krume: sehr weich und locker	innen: weich und zart

- 5 Beschreiben Sie die Bestimmungen der Leitsätze für Buttertoast.

Buttertoast enthält auf 100 Teile Mehl mindestens 5% Butter, kein anderes Fett

Sandwiches, Wraps, Quiches

Die Kantine einer Firma bestellt in Ihrer Bäckerei Sandwiches, Wraps und Quiches. Sie sollen diese Snacks herstellen und für die Lieferung herrichten.

LF
6

1 Erklären Sie Sandwiches im Gegensatz zu belegten Snacks.

Sandwiches sind zwei oder drei Brotscheiben, die in der Mitte belegt sind und direkt übereinanderliegen, sodass der Belag seitlich nicht herauschaut.

2 Beschreiben Sie die Herstellung eines Sandwiches mit Toastbrot.

Vorbereiten des Toastbrots:
Bestreichen der Toastbrote:

Zwei Toastbrotscheiben toasten.
Die zwei abgekühlten Toastbrotscheiben z.B. mit Butter, Remoulade, Frischkäse bestreichen.

Unterlage für den Belag:

Salatblätter

Hauptbelag:

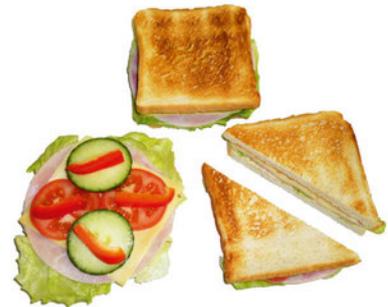
Schinken, Wurst, Käse, Fisch, Eierscheiben

Gemüse:

Tomaten, Gurken, Radieschen, Paprika

Fertigstellung:

Die zweite Toastbrotscheibe auflegen und das Sandwich diagonal halbieren.



3 Erläutern Sie Wraps, indem Sie den Text ergänzen.

Wraps werden hergestellt aus dünnen Tortillafladen

die gefüllt werden mit Gemüse, Käse, Fleisch bzw. Fisch

Nach dem Zusammenrollen werden die Rollen in der Mitte schräg durchgeschnitten und der untere Teil in Folie verpackt



4 Quiches sind gebackene Snacks, die in runden Formen gebacken werden. Benennen Sie den pikanten Teig für Quiches und ergänzen Sie das Rezeptbeispiel für Quiche Lorraine.



Teig für den Boden:

zuckerloser Mürbeteig

1 000 g Weizenmehl

500 g Butter

150 g Wasser

15 g Salz

10 g Backpulver

1 675 g Teiggewicht

Schinken-Zwiebel-Masse auf dem Teig:

1 200 g gedünstete Zwiebeln

800 g durchwachsener Schinken

800 g saure Sahne

850 g Eier

650 g geriebener Käse

Würzstoffe: Salz, Pfeffer, Paprika

4 300 g Masse für den Belag

Buttercremes, Fettcremes

Bei einer Fortbildung sollen Sie In Gruppenarbeit die drei Buttercremearten herstellen. Anschließend verkosten Sie die Cremes und beschreiben deren Vorzüge.

1 Tragen Sie bei folgenden Aussagen, die in den Leitsätzen für Buttercreme stehen, „falsch“ oder „richtig“ ein.

- | | | |
|----------------|--|---|
| falsch | Für Buttercreme muss mindestens die Hälfte des Fettanteils Butter sein, der Rest ist Crememargarine. |  |
| richtig | Wird statt Butter Crememargarine verwendet, wird die Creme als Fettcreme bezeichnet. | |
| falsch | Cremes aus Convenience-Produkten sind Buttercremes, da sie nur Butter enthalten. | |
| richtig | Cremes aus Convenience-Produkten sind Fettcremes, da sie Margarine enthalten. | |
| richtig | Wird ein Teil der Butter durch Margarine ersetzt, darf die Creme nicht als Buttercreme bezeichnet werden. | |
| falsch | Wenn nur ein geringer Teil der Butter durch Margarine ersetzt wird, darf die Creme noch als Buttercreme bezeichnet werden. | |
| falsch | Bei Buttercreme darf der Margarineanteil nicht hervorschmecken. | |
| richtig | Für Buttercreme muss als Fett ausschließlich Butter verwendet werden. | |

2 Benennen Sie die drei Buttercremearten und geben Sie jeweils die Zutaten an.

Buttercremearten	deutsche	französische	italienische
Fett der Buttercremes Zugaben zum Fett	Buttercreme	Buttercreme	Buttercreme
Bestandteile der Zugaben zum Fett	1 Teil Butter 1 bis 2 Teile Vanille- creme	1 Teil Butter 1 Teil Eiermasse	1 Teil Butter 1 Teil Baisermasse
Besonderheit der Cremes in den Creme- torten und Creme- desserts	wegen des hohen Vanillecremeanteils: gut bekömmliche Creme	wegen des hohen Butteranteils: intensiver Butter- geschmack	wegen des Anteils an Baisermasse: süße und lockere Creme

3 Ergänzen Sie den Text über die Herstellung von Buttercremes nach dem Schaumigschlagen der Butter. Tragen Sie jeweils vor der Herstellungsbeschreibung die zugehörige Buttercremeart ein.

- **Italienische** Buttercreme: Eiklar und 1/3 des Zuckers zu **Eischnee** aufschlagen. 2/3 des Zuckers und etwas Wasser auf 117 °C zum **Flugzucker** kochen. Den flüssigen Zucker in den Eischnee verrühren und die **Baisermasse** in die Butter rühren.
- **Deutsche** Buttercreme: Abgekühlte und glatt gerührte **Vanillecreme** in die schaumige Butter einrühren.
- **Französische** Buttercreme: Eier und Zucker warm und kalt **aufschlagen**. Die lockere **Eiermasse** in die schaumige Butter rühren.

Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Verlag Handwerk und Technik GmbH, Lademannbogen 135, 22339 Hamburg, Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg; E-Mail: info@handwerk-technik.de; www.handwerk-technik.de

Hinweis zu § 52 a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk gestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

LF
11

Kakaoerzeugnisse

Sie besuchen zur Fortbildung eine Schokoladenausstellung. Mithilfe der Schautafeln notieren Sie sich die Informationen über die Kakaopflanze, bis zu den gerösteten Kakaobohnen, die zur Kakaomasse verarbeitet als Ausgangsprodukt aller Kakaoerzeugnisse dienen.

1 Tragen Sie in die Textlücken die Nummern ein, die sich mit den Textteilen der unten stehenden Nummern ergänzen und so die Kakaofrucht und die Aufbereitung der Kakaobohnen erklären.

Der **8** in tropischen Ländern am Äquator.

Die 15 bis 25 cm länglichen **4** wachsen direkt am Stamm der Kakaobäume.

In einer Kakaofrucht befinden sich im Fruchtfleisch bis zu 50 **5**.

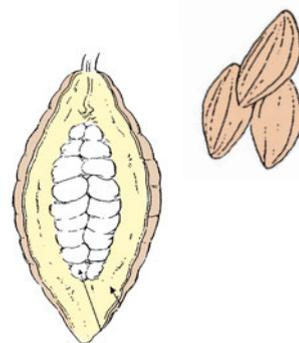
Bei ca. 50 °C erfolgt die **7**.

Beim Fermentieren färben sich die hellen Kakaobohnen **2**.

Nach der Fermentation werden die **3**.

In den Schokoladenfabriken werden die **6**.

Beim Rösten bildet sich das **1**.



- 1** Kakaoaroma und die braune Kakaofarbe entsteht
- 2** braun und Aromastoffe entstehen
- 3** Kakaobohnen getrocknet
- 4** gelb oder braunen Kakaofrüchte
- 5** helle mandelförmige Samenkerne, die Kakaobohnen
- 6** Kakaobohnen bei 120 bis 130 °C geröstet
- 7** Fermentation, ein Gärungsprozess
- 8** Kakaobaum wächst bei feuchtem und sehr warmem Klima

2 Die Kakaobohnen werden in erwärmten Walzen feinst zerkleinert, sodass die Kakaomasse abfließt. Ergänzen Sie die wichtigsten Inhaltsstoffe der Kakaobohnen und somit der Kakaomasse.

energiereiche Nährstoffe: 54 % Kakaobutter 12 % Eiweiß 7 % Stärke	gesunde Nährstoffe: 9 % Ballaststoffe 3 % Mineralstoffe und Vitamine
Bitterstoffe: 6 % Gerbstoffe	stimuliert leicht das Nervensystem: 1,2 % Theobromin

3 Nennen Sie die zwei Kakaoerzeugnisse, die beim Auspressen der erwärmten und somit flüssigen Kakaomasse entstehen.

Bestandteil, der in warmem Zustand flüssig ist: **Kakaobutter**

Bestandteil, der übrig bleibt: **Kakao (Kakaopulver)**

Bezeichnungen der Kakaopulverarten:

- **Kakaopulver** enthält mindestens 20 % Kakaobutter
- **fettarmes Kakaopulver** oder **stark entöltes Kakaopulver** enthält weniger als 20 % Kakaobutter



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Verlag Handwerk und Technik GmbH, Lademannbogen 135, 22339 Hamburg, Postfach 63 05 00, 22331 Hamburg; E-Mail: info@handwerk-technik.de; www.handwerk-technik.de

Hinweis zu § 52 a UrhG: Weder das Werk noch seine Teile dürfen ohne eine solche Einwilligung eingescannt und in ein Netzwerk gestellt werden. Dies gilt auch für Intranets von Schulen und sonstigen Bildungseinrichtungen.

Das Werk und seine Teile sind urheberrechtlich geschützt. Jede Nutzung in anderen als den gesetzlich zugelassenen Fällen bedarf der vorherigen schriftlichen Einwilligung des Verlages.

Kaffee und Kaffeegetränke

Ihre Bäckerei startet eine Aktion „Kaffee zu Kaffeegebäcken – ein Genuss“. Auf einem Flyer sollen Sie die Wirkungen des Kaffees darstellen und am Büfett im Café stellen Sie die von den Gästen bestellten Kaffeegetränke her.

- 1 Benennen Sie die hauptsächlichen Inhaltsstoffe des Kaffees und beschreiben Sie deren Wirkungen auf den Körper, indem Sie folgende Wörter in den Text einfügen.

ätherische Öle – Aroma – Blutdruck – Geruch – Geschmack – Herztätigkeit – Koffein – Verdauungssäfte – leistungsfähiger – Magenbeschwerden – Nervensystem – Gerbsäuren – Verdauung – verflüchtigen

Inhaltsstoffe des Kaffees	Wirkungen
Kaffee enthält 1,5 bis 2 % Koffein 	Es wirkt in kurzer Zeit auf den Körper und steigert die Herz-tätigkeit und somit die Durchblutung, also wird der Blutdruck höher. Ebenso wird das zentrale Nervensystem angeregt. Der Körper und das Gehirn werden deshalb leistungsfähiger . Kaffee wirkt nach dem Trinken in kurzer Zeit.
Kaffee enthält ca. 3,5 % Gerbsäuren	Sie regen die Bildung der Verdauungssäfte an und fördern somit die Verdauung . Dabei wird mehr Magensalzsäure gebildet, dadurch kann es bei empfindlichen Menschen zu Magenbeschwerden kommen.
Kaffee enthält ca. 12,5 % ätherische Öle	Diese geben dem Kaffee das hauptsächliche Aroma , d.h. den Geruch und Geschmack . Im Kaffeegetränk verflüchtigen sich diese Öle, wodurch der Kaffee intensiv riecht und schmeckt.

- 2 Beschreiben Sie bekannte Kaffeegetränke.

Kaffeegetränke	Besonderheit
Cappuccino	<ul style="list-style-type: none"> in einer Kaffee- bzw. Cappuccinotasse: Espresso obendrauf: Milchschaum Dekor: Kakaopulver
Milchkaffee oder Melange	große Kaffeetasse mit 200 bis 230 ml: <ul style="list-style-type: none"> halb Kaffee halb heiße Milch
Latte macchiato	in einem Kaffeeglas mit 200 ml sind drei Farbschichten: <ul style="list-style-type: none"> unten: heiße Milch in der Mitte: Espresso oben: aufgeschäumte Milch
Espresso	kleine Espressotasse mit <ul style="list-style-type: none"> 30 bis 40 ml starkem Espresso



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Salate

Unter dem Motto „Erfrischende Sommersalate“ soll im Café Ihrer Bäckerei eine Aktion stattfinden. Mit Ihren Kollegen planen Sie hierfür passende Salatteller und richten diese her.

1 Geben Sie Beispiele bekannter Salate an, die im Café serviert werden.

Namensbeispiele für gemischte Salatteller	Salatteller mit speziellen geschmacksgebenden Zutaten	Namen für Salate aus einem Gemüse, meist als Beilage zu Speisen
<ul style="list-style-type: none"> • gemischter Salat • italienischer Salat • griechischer Salat • Rohkostsalat 	Salate mit <ul style="list-style-type: none"> • Putenstreifen • Schinken • Meeresfrüchten • Käse 	<ul style="list-style-type: none"> • Tomatensalat • Gurkensalat • Blattsalat • Kartoffelsalat

2 Benennen Sie die Salatsoße, die sich zum Marinieren für alle Salate eignet, und geben Sie die Zutaten an, aus denen sie hergestellt wird.

Name der Salatsoße: **Essig-Öl-Salatsoße** Fachausdruck: **Vinaigrette**

Rezept: 1 Teil **Essig** Zutaten zum Abschmecken: **Salz, Pfeffer,**

2 Teile **Salatöl** **Salatkräuter, Zucker**

Dressings enthalten zusätzlich noch eine geschmacksbestimmende Hauptzutat, z. B.

Joghurt, Quark, Sahne, Mayonnaise, Senf

3 Beschreiben Sie die Grundsätze bei der Zubereitung und beim Anrichten von Salattellern. Voraussetzung für gute Qualität der Salate:

Nur frische Salate und Gemüse verwenden.

Auswahl der Salatzutaten für geschmackliche und farbliche Abwechslung:

Verschiedene Salate und Gemüse verwenden.

Fachbegriff für das Vermischen der Salate mit Salatsoße: **Marinieren**



LF
12

4 Lösen Sie das Kreuzworträtsel (Ä = Ä, Ö = Ö, Ü = Ü, ß = SS). Wird meist in Scheiben als Beigabe zu Salaten in einem Körbchen serviert.

1 Sie werden in Salatsoßen zur Geschmacksverbesserung gegeben.

2 So werden Salate serviert, damit sie am besten schmecken.

3 Das Einlegen und Wenden der Salatzutaten in Salatsoße heißt...

4 Sie werden vor dem Servieren über den Salat gegeben.

5 Speiseöl mit Eigelb schaumig gerührt und mit Essig abgeschmeckt ist

6 Intensiv schmeckende Salatzutut in Scheiben oder Würfel geschnitten:

7 Schnittlauch, Petersilie, Dill, Borretsch, Zitronenmelisse, Kerbel u. a. sind

8 Gesunde Inhaltsstoffe der Salatbestandteile für die ausgewogene Ernährung.

9 Diese gesunden Inhaltsstoffe sind wasserlöslich oder fettlöslich.



Name: _____ Klasse: _____ Datum: _____