

## Butter

### Aufgabe:

Füllen Sie die Lücken mit Hilfe Ihres Fachbuches!

### Handwerkliche Butter: Wie entsteht feinste Sauerrahmbutter? | Unser Land | BR

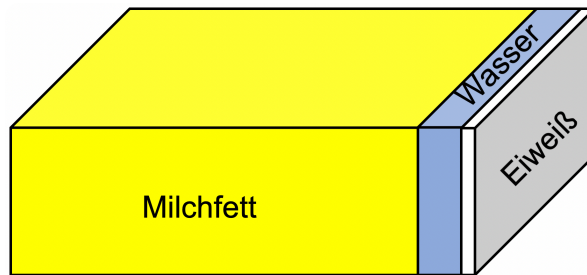
Die meisten Landwirte liefern ihre Milch an Molkereien. Ein Landwirt aus Garching an der Alz verarbeitet einen Teil seiner Milch in der eigenen Hofmolkerei.



YouTube-Video

Link: [https://youtu.be/PxHR\\_mr-WRc](https://youtu.be/PxHR_mr-WRc)

### Zusammensetzung der Butter:



%

%

% , , ,

Vitamine (  )

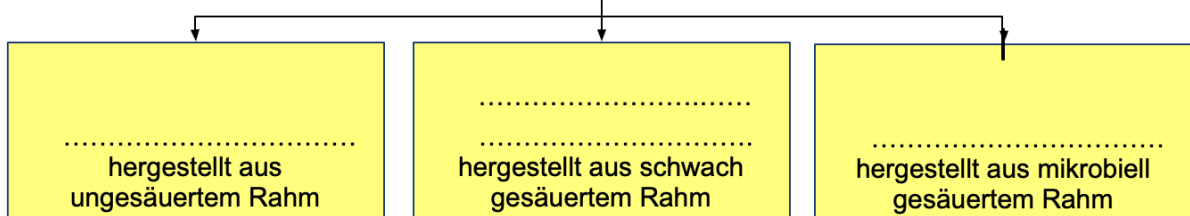
### Handelsklassen und Sorten:

In Deutschland angebotene Butter unterscheidet man nach den **Handelsklassen bzw. Qualitäten**

- Deutsche Markenbutter (beste Qualität)
- Deutsche Molkereibutter (geringere Qualität)

und nach den **Geschmackssorten**

#### Geschmackssorten von Butter



### Gesetzliche Bestimmungen

Für die Erzeugnisse, die das Wort "Butter" in der Verkehrsbezeichnung haben, darf bei der

**Aufgabe:**

Nennen Sie verschiedene Buttergebäcke (aus Ihrem Betrieb)!

---



---



---



---



Butterschmalz

**Vorteile der Verwendung von Butter:**

typischer Buttergeschmack, ist bei Kunden beliebt

**Nachteile der Verwendung von Butter:**

teurer als Margarine, für Gebäcke benötigte Eigenschaften schwer einstellbar

**Butterreinfett (-schmalz) und Butterfett**

Butterfett 1x

Butterreinfett 1x

Haltbarkeit 1x

Milcheiweiß 1x

Milchzucker 1x

Wasser 1x

Butter kann zu Butterreinfett verarbeitet werden. Dabei werden der Butter das [ ] sowie [ ] und [ ] entzogen. Die Vorteile von Butterreinfett liegen in der längeren [ ] und der möglichen höheren Erhitzbarkeit.

Anstelle von Butter können in der Bäckerei [ ] (mind 99,8 % Fett) bzw. [ ] (mind. 96 % Fett) verwendet werden. Der Name Butter-Gebäck darf dabei verwendet werden. Dabei gilt laut Leitsätzen für Feine Backwaren: 10 kg Butter entsprechen 8,2 kg Butterreinfett bzw. 8,6 kg Butterfett