

Blätterteiggebäcke im Verkauf



Herstellung

- ① Machen Sie sich mit der Herstellung von Blätterteigen vertraut.
- Informieren Sie sich mit Hilfe Ihres Fachbuches, woraus sich Grundteig und Tourierfett zusammensetzen.
 - Vervollständigen Sie den Lückentext und schauen Sie sich das Herstellungsverfahren an.

Blätterteig - Rezept/Zusammensetzung (in absteigender Reihenfolge)

Hauptzutaten:

- Type 405 oder 550

-

-



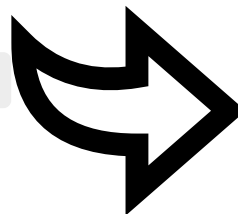
[Interaktive Übung H5P](#)

Teigverbessernde Zutaten:

- Butter oder

-

-



+ **Zief Fett**

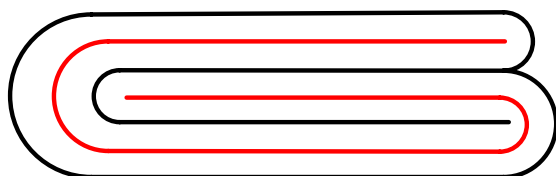


[Herstellung Blätterteig Bäcker Baier](#)

ca. 1700 g

1000 g

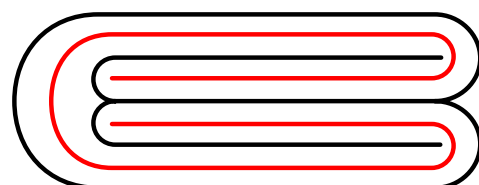
=> **Tourieren zu Blätterteig** (zwei einfache und zwei doppelte Touren im Wechsel):



Einfache Tour

Teigschicht

Fettschicht



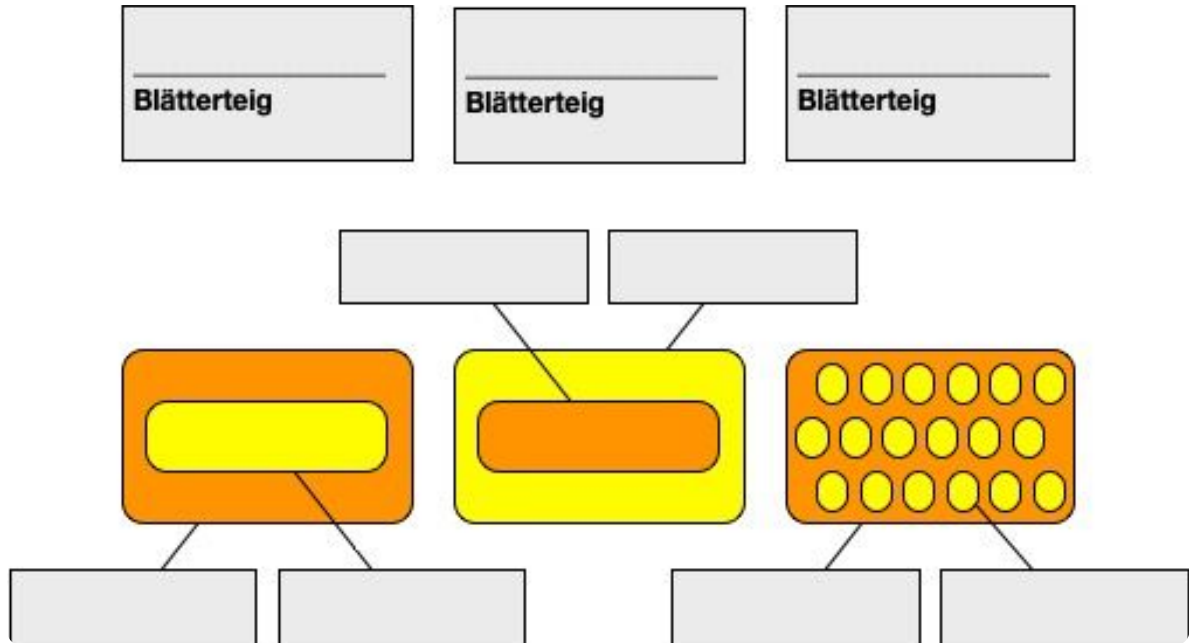
Doppelte Tour

Teigschicht

Fettschicht

Blätterteigarten

- ② Recherchieren Sie die drei verschiedenen Blätterteigarten in Ihrem Fachbuch:
- Beschriften Sie die Blätterteigarten nach Art der Herstellungsweise.
 - Beschriften Sie die Grafiken mit den jeweiligen Bestandteilen Grundteig und Ziehfett.



- ③ Erklären Sie in Stichworten, wie Blätterteiggebäcke gelockert werden.

- ④ Notieren Sie sich hier möglichst viele Beispiele für Blätterteiggebäcke aus Ihrem Betrieb:



[Feine Backwaren aus Teigen: LearningApp](#)