

Schild, Der junge Konditor  
Band 2



# Der junge Konditor

Lehrbuch für die Berufsausbildung des Konditors

## Band 2

Die Herstellung der  
Erzeugnisse der Konditorei

sowie die Bestimmungen über  
Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz;  
Technik in der Konditorei

herausgegeben von Egon Schild

Verfasser: Studiendirektor Egon Schild  
Konditormeister Ralph Decker

9., überarbeitete Auflage



---

Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

## **Bildquellennachweis**

Konditoreninnung Mittelhessen (die fotografierten Objekte wurden freundlicherweise zur Verfügung gestellt):

Seite 47, 53, 87 (2), 91, 93, 141 (2), 144, 156, 159, 175, 176, 203, 212, 234, 241, 280, 281, 296

Meistermarken-Backinstitut, Bremen: Seite 27, 28 (2), 33

Rheinische Preßhefe- und Spritwerke, Monheim: Seite 63

Bundesforschungsanstalt für Getreideverarbeitung, Detmold: Seite 69

Dr. Spicher, Detmold: Seite 70 (2)

Dierks & Söhne, Osnabrück: Seite 71

Werner & Pfeiderer, Stuttgart: Seite 74 (2), 397 (2), 405

Café Löhner, Rheinbach: Seite 317

Wodschow & Co., Glostrup/Dänemark: Seite 403 (3), 404 (2)

Konditormeister Rudi Schöner, Bonn: Seite 99, 118, 120, 158, 178, 199, 265, 266, 267, 274 (2), 277, 278, 282, 304, 313, 345

Alle übrigen Fotos sowie die Zeichnungen wurden angefertigt von:

Konditormeister Ralph Decker, Krefeld

Studiendirektor Egon Schild, Bonn

Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co., Gießen · Leipzig

ISBN 3-8057-0401-1

Alle Rechte vorbehalten.

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

© by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

Umschlagentwurf: Erich Augstein, Gießen

Druck und buchbinderische Verarbeitung: Media-Print Informationstechnologie GmbH, Paderborn

## Vorwort zur 9. Auflage

Das Fachbuch „Der junge Konditor, Band 2“ wurde in der vorliegenden Auflage auf den aktuellen Stand der rechtlichen Vorschriften gebracht und um ein neues Kapitel „Süßspeisen – Desserts“ ergänzt. Damit soll auf die neue Entwicklung eingegangen werden, wonach Desserts in Form von süßen Nachspeisen heute nicht mehr nur in Restaurants/Hotels vom Patissier zubereitet werden; vielmehr werden diese Nachspeisen in zunehmendem Maße auch im Café nachgefragt.

Das Gesamtwerk „Der junge Konditor“ ist so aufgebaut, daß im Band 1 die ernährungsphysiologischen und naturgesetzlichen Grundlagen sowie die Rohstoffe der Konditorei dargestellt sind.

In diesem zweiten Band des Fachbuches wird **die Herstellung der Erzeugnisse der Konditorei** ausführlich beschrieben.

Um zu gewährleisten, daß Theorie und Praxis voll übereinstimmen, wurde dieser Band vom Herausgeber und einem selbständigen Konditormeister und Caféhaus-Besitzer in enger Zusammenarbeit verfaßt.

Es werden insgesamt 18 Produktgruppen beschrieben, aus diesen 190 einzelne Erzeugnisse mit Rezeptgenauigkeit und exakter Herstellungsanleitung.

In der *methodischen Anlage* wird so verfahren, daß:


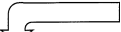
- das Besondere aller Produktgruppen und die dazu verwendeten Teige oder Massen erläutert und auf naturgesetzlicher Grundlage erklärt werden,
- der jeweils spezielle Einfluß der rezeptmäßigen Rohstoffe dargestellt wird,
- die unterschiedlichen Verfahrenstechniken beschrieben,
- die möglichen Fehler tabellarisch aufgezeigt und ihre Ursachen stichwortartig erklärt werden.

Am Ende jedes Kapitels erfolgen gezielte Aufgabenstellungen; durch sie wie durch Kontrollfragen, die sich an die Gliederung des Buchtextes anlehnen, soll für den Auszubildenden eine spezielle Lernorientierung und für den Lehrer eine umfassende Lernkontrolle ermöglicht werden.

Als *methodische Lernhilfe* dienen 63 Zeichnungen und mehr als 200 Fotos sowie die besondere typographische Gestaltung und eine übersichtliche Gliederung:

sparsamer Umgang mit Überschriften; statt dessen:

- Themenbezeichnungen im Rahmen (links),
- Erläuterungen und Erklärungen dazu rechts daneben,
- Verwendung von Hinweissymbolen, und zwar:

 oder  = besondere Heraushebung oder Themenstellungen,

- = sachliche Untergliederung in Teilaspekte,
- ▶ = Erklärungen, Erläuterungen; Arbeitsschritte,
- = Aufzählungen.

Zum schnellen Auffinden von Einzelheiten enthält auch dieser Band ein ausführliches Sachregister mit ca. 1 500 Begriffen sowie zahlreiche Seitenverweise im Text.

## Inhaltsverzeichnis

<b>Erzeugnisse aus Blätterteig</b> .....	13
1. Einteilung der Erzeugnisse .....	13
2. Die besondere Beschaffenheit der Gebäcke .....	15
3. Die besondere Beschaffenheit des Blätterteigs .....	18
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit</b> .....	18
1. Ziehfette .....	18
2. Die Rohstoffe im Grundteig .....	21
<b>Verfahrenstechnik</b> .....	22
1. Teigbereitung .....	22
2. Aufarbeiten des Teiges .....	26
3. Backen .....	35
4. Frosten von Blätterteig .....	39
5. Der Einfluß von Temperatur und Frische auf den Geschmack der Erzeugnisse .....	40
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse</b> .....	42
1. Pasteten .....	42
2. Pastetenhaus .....	45
3. Wurstbrötchen .....	47
4. Schweinsohren .....	48
5. Gebäcke mit Käse (Käsestangen, -gebäcke, -fours) .....	50
6. Gefüllte Tagesgebäcke (Schillerlocken, Tausendblätterkuchen, Torteletts) .....	52
<b>Gebäckfehler-Tabelle</b> .....	55
<b>Aufgabenstellungen</b> .....	57
<b>Erzeugnisse aus Hefeteig</b> .....	58
1. Einteilung der Erzeugnisse .....	58
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse .....	59
3. Die besondere Beschaffenheit der Hefeteige .....	59
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit</b> .....	61
<b>Die Lockerung von Hefeteigen</b> .....	63
1. Zweck der Hefezugabe .....	63
2. Wirkungsweise der Hefe .....	63
3. Lebensbedingungen der Hefe im Hefeteig .....	65
<b>Verfahrenstechnik</b> .....	67
1. Vortegführung (Hefeansatz) .....	67
2. Hefeteigführung .....	68
3. Backen .....	76
<b>Der Einfluß der Frische auf den Geschmack der Erzeugnisse und das Problem des Altbackenwerdens</b> .....	81
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse</b> .....	82
1. Gebäcke aus leichtem Hefeteig (tägliche Frischgebäcke, Zwieback) .....	82

2. Gebäcke aus mittelschwerem Hefeteig (Blechkuchen: Butter-, Streusel-, Quarkkuchen, Bienenstich; Obstkuchen) . . . . .	84
3. Gebäcke aus schwerem Hefeteig (Stollen) . . . . .	88
4. Gebäcke aus geschlagenem Hefeteig (Berliner, Brioches) . . . . .	91
5. Gebäcke aus gerührtem Hefeteig (Napfkuchen, Savarins) . . . . .	94
6. Gebäcke aus gezogenem Hefeteig (Plunder) . . . . .	96
<b>Gebäckfehler-Tabelle</b> . . . . .	100
<b>Aufgabenstellungen</b> . . . . .	102
<b>Erzeugnisse aus Mürbeteig</b> . . . . .	103
1. Einteilung der Erzeugnisse . . . . .	103
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse . . . . .	104
3. Die besondere Beschaffenheit der Mürbeteige . . . . .	104
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit</b> . . . . .	106
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	108
1. Teigbereitung . . . . .	108
2. Aufarbeitung . . . . .	109
3. Backen . . . . .	109
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse</b> . . . . .	110
1. Böden . . . . .	110
2. Ausgestochenes Teegebäck . . . . .	111
3. Eingelegtes Teegebäck . . . . .	112
4. Spritzgebäck . . . . .	113
5. Zusammenstellung von Teegebäckmischungen . . . . .	113
6. Spekulatius . . . . .	114
7. Streusel . . . . .	116
8. Gebäcke aus Linzer Teig . . . . .	117
9. Gebäcke aus Käsemürbeteig . . . . .	118
10. Waffeln . . . . .	118
11. Mutzen-Mandeln . . . . .	119
12. Mutzen . . . . .	120
<b>Teig- und Gebäckfehler-Tabelle</b> . . . . .	121
<b>Aufgabenstellungen</b> . . . . .	122
<b>Erzeugnisse aus Lebkuchenteigen</b> . . . . .	123
1. Einteilung der Erzeugnisse . . . . .	123
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse . . . . .	123
3. Die besondere Beschaffenheit der Lebkuchenteige . . . . .	125
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit</b> . . . . .	126
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	131
1. Teigbereitung . . . . .	131
2. Überprüfung der Backfähigkeit . . . . .	135
3. Aufarbeitung . . . . .	135
4. Backen . . . . .	136
5. Behandeln der ausgebackenen Lebkuchen . . . . .	136
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse</b> . . . . .	137
1. Braune Lebkuchen (Hamburger braune Kuchen, Honigkuchen) . . . . .	137

2. Lebkuchen und lebkuchenartige Backwaren . . . . .	140
3. Oblatenlebkuchen . . . . .	146
<b>Gebäckfehler-Tabelle . . . . .</b>	<b>148</b>
<b>Aufgabenstellungen . . . . .</b>	<b>149</b>
<b>Erzeugnisse aus Brüh- oder Brandmasse . . . . .</b>	<b>150</b>
1. Einteilung der Erzeugnisse . . . . .	150
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse . . . . .	150
3. Die besondere Beschaffenheit der Brüh- oder Brandmasse . . . . .	151
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf die Teig- und Gebäckbeschaffenheit . . . . .</b>	<b>152</b>
<b>Verfahrenstechnik . . . . .</b>	<b>153</b>
1. Zubereiten der Röstmasse . . . . .	153
2. Unterrühren der Eier zur Brüh- oder Brandmasse . . . . .	154
3. Vorbereitung zum Backen . . . . .	154
4. Backen . . . . .	154
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse . . . . .</b>	<b>155</b>
1. Fettgebäcke (Spritzringe, Krapfen) . . . . .	155
2. Ofengebäcke (Windbeutel/Eclairs, Flockenböden, kleine Erzeugnisse) . . . . .	157
3. Waffelgebäcke . . . . .	159
<b>Aufgabenstellungen . . . . .</b>	<b>160</b>
<b>Gebäckfehler-Tabelle . . . . .</b>	<b>161</b>
<b>Erzeugnisse aus gebackenen Mandel- oder Mandelersatzmassen . . . . .</b>	<b>162</b>
1. Einteilung der Erzeugnisse . . . . .	162
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse . . . . .	163
3. Die besondere Beschaffenheit der Mandel- und Mandelersatzmassen . . . . .	164
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf Massen- und Gebäckbeschaffenheit . . . . .</b>	<b>166</b>
<b>Verfahrenstechnik . . . . .</b>	<b>167</b>
1. Herstellen von Makronengebäcken . . . . .	167
2. Herstellen von Hippengebäcken . . . . .	170
3. Herstellen von Duchesse . . . . .	172
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse . . . . .</b>	<b>172</b>
1. Erzeugnisse aus Mandelmassen . . . . .	172
2. Erzeugnisse aus Mandelersatzmassen . . . . .	176
3. Erzeugnisse aus Hippenmassen (Hippenrollen) . . . . .	177
4. Erzeugnisse aus Duchessemasse (Ananasduchesse) . . . . .	179
<b>Gebäckfehler-Tabelle . . . . .</b>	<b>180</b>
<b>Aufgabenstellungen . . . . .</b>	<b>181</b>
<b>Erzeugnisse aus Eiermassen . . . . .</b>	<b>182</b>
1. Einteilung der Erzeugnisse . . . . .	182
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse . . . . .	183
3. Die besondere Beschaffenheit der Eiermassen . . . . .	183
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf Masse und Gebäck . . . . .</b>	<b>185</b>
<b>Verfahrenstechnik . . . . .</b>	<b>187</b>
1. Schlagen von Eischnee . . . . .	187
2. Warm- und Kaltschlagen von Vollei . . . . .	189
3. Schaumigrühren von Butter . . . . .	189



4. Entzählen von Mehlkleber im Eigelb	190
5. Vorbereitung von Kuchenfrüchten für Massen	190
<b>Herstellen von Erzeugnissen aus Biskuitmassen</b>	191
1. Herstellen von Biskuitmassen	191
2. Erzeugnisse aus Biskuitmassen	192
<b>Herstellen von Erzeugnissen aus Wienermassen</b>	197
1. Herstellen von Wienermassen	197
2. Erzeugnisse aus Wienermassen	199
<b>Herstellen von Erzeugnissen aus Sandmassen</b>	201
1. Herstellen von Sandmassen	201
2. Erzeugnisse aus Sandmassen	203
<b>Herstellen von Erzeugnissen aus Baumkuchenmassen</b>	207
1. Verfahrenstechnik der Baumkuchenherstellung	207
2. Erzeugnisse aus Baumkuchenmasse	212
<b>Herstellen von Erzeugnissen aus Schaummassen</b>	214
1. Herstellen von Schaummassen	214
2. Erzeugnisse aus Biskuitmasse (Baiserschalen)	216
<b>Herstellen von gebackenem Käsekuchen</b>	216
<b>Aufgabenstellungen</b>	218
<b>Gebäckfehler-Tabelle</b>	220
<b>Erzeugnisse aus Röstmassen</b>	223
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf die Beschaffenheit von Masse und Gebäck</b>	223
<b>Verfahrenstechnik</b>	223
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse</b>	225
<b>Gebäckfehler-Tabelle</b>	227
<b>Aufgabenstellungen</b>	227
<b>Füllungen</b>	227
1. Einteilung der Erzeugnisse	227
2. Die besondere Beschaffenheit der verschiedenen Füllungen	228
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf die Beschaffenheit von Kreams sowie Süßspeisen</b>	229
<b>Verfahrenstechnik</b>	231
1. Gekochte Kreams (Kochkreams)	231
2. Butterkreams	236
3. Schlagsahne	239
4. Sahnekreams (Frucht-, Wein-, Käse-, Schokoladen-, Reissahnekrem)	240
<b>Süßspeisen/Desserts</b>	243
<b>Verfahrenstechnik</b>	244
1. Sturzkreams (Sturzsahne-, Sturzeierkreams)	247
2. Schüsselkreams	248
<b>Fehlertabelle</b>	248
<b>Aufgabenstellungen</b>	250
<b>Überziehen und Dekorieren der Erzeugnisse</b>	251
1. Überziehen	251
2. Dekorieren	251

<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	254
1. Herstellen und Verarbeiten von Glasuren . . . . .	254
2. Zubereiten von Überzügen . . . . .	259
3. Spritz- und Garniertechniken . . . . .	263
<b>Aufgabenstellungen</b> . . . . .	268
<b>Herstellen von Torten, Schnitten, Desserts und Petits fours</b> . . . . .	269
<b>Überblick</b> . . . . .	269
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	271
1. Herstellung von Torten . . . . .	271
2. Herstellen von Desserts . . . . .	279
3. Petits fours . . . . .	281
<b>Aufgabenstellungen</b> . . . . .	282
<b>Zubereiten und Verarbeiten von Marzipan</b> . . . . .	283
1. Arten von Marzipan . . . . .	283
2. Verwendung . . . . .	284
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	285
1. Behandlung der Rohmasse . . . . .	285
2. Anwirken zum Marzipan . . . . .	285
3. Aufbewahren des angewirkten Marzipans . . . . .	286
4. Abwiegen . . . . .	286
5. Modellieren . . . . .	286
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse</b> . . . . .	287
1. Marzipanfiguren . . . . .	287
2. Marzipanfrüchte . . . . .	288
3. Marzipanpralinen . . . . .	289
4. Marzipandekorstücke . . . . .	290
5. Gebackene Marzipanerzeugnisse . . . . .	291
6. Erzeugnisse aus Königsberger Marzipan (Konfekt, Randmarzipan, Torten) . . . . .	291
<b>Aufgabenstellungen</b> . . . . .	292
<b>Herstellung von Nugat</b> . . . . .	293
1. Arten . . . . .	293
2. Verwendung . . . . .	294
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	294
1. Herstellen von hellem Nugat . . . . .	294
2. Herstellen von dunklem Nugat . . . . .	295
<b>Herstellung besonderer Nugatarten</b> . . . . .	295
1. Gianduja-Nugat . . . . .	295
2. Weißer Nugat . . . . .	296
<b>Erzeugnisse mit und aus Schokolade/Kuvertüre</b> . . . . .	297
1. Unterscheidung: Schokolade – Kuvertüre . . . . .	297
2. Aufbewahrung der Kuvertüre . . . . .	297
3. Verwendung . . . . .	298

<b>Mechanische Eigenschaften der Kuvertüre</b> . . . . .	298
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	300
1. Temperieren der Kuvertüre . . . . .	300
2. Überziehen mit Kuvertüre . . . . .	302
3. Gießen von Kuvertüre zu Schokoladenkörpern . . . . .	304
<b>Herstellung von Pralinen</b> . . . . .	306
1. Überblick über die Pralinenherstellung . . . . .	306
2. Herstellen einzelner Pralinenarten . . . . .	311
<b>Fehler des Kuvertüreüberzugs</b> . . . . .	318
<b>Aufgabenstellungen</b> . . . . .	319
<b>Erzeugnisse aus gekochtem Zucker</b> . . . . .	320
1. Arten von gekochten Zuckererzeugnissen . . . . .	320
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse . . . . .	320
<b>Mechanisches Verhalten des Zuckers beim Erhitzen und Abkühlen</b> . . . . .	321
1. Kochen von Zuckerlösungen . . . . .	321
2. Schmelzen von Zucker . . . . .	323
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	324
1. Herstellen von Fondant . . . . .	324
2. Herstellen von Karamel . . . . .	325
3. Erzeugnisse aus Karamel . . . . .	326
4. Herstellen von Felsenzucker . . . . .	329
5. Herstellen von Krokant . . . . .	330
<b>Aufgabenstellungen</b> . . . . .	331
<b>Erzeugnisse aus Obst</b> . . . . .	332
1. Behandlung von Obst . . . . .	332
2. Verwendung . . . . .	332
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	333
1. Obsterzeugnisse . . . . .	333
2. Obstkonserven . . . . .	336
<b>Fehlertabelle</b> . . . . .	340
<b>Aufgabenstellungen</b> . . . . .	341
<b>Herstellung von Speiseeis</b> . . . . .	342
1. Einteilung der Speiseeissorten . . . . .	342
2. Bezeichnung der Speiseeissorten . . . . .	343
3. Eisspeisen und speiseeishaltige Zubereitungen . . . . .	344
4. Die besonderen hygienischen Anforderungen . . . . .	346
<b>Der Einfluß der Rohstoffe auf die Beschaffenheit von Speiseeis</b> . . . . .	347
1. Die Quellungsvorgänge . . . . .	348
2. Die Eiskristallbildung . . . . .	349
3. Die Rückkristallisation des Zuckers . . . . .	350
4. Die Kristallstabilisierung . . . . .	350
<b>Verfahrenstechnik</b> . . . . .	350
1. Kälteerzeugung und Kälteübertragung . . . . .	350
2. Zubereitung von Speiseeisgrundmassen . . . . .	353
3. Gefrieren von Speiseeis . . . . .	356

<b>Herstellung einzelner Speiseeissorten</b> .....	359
1. Kremeis (Vanille-, Schokoladen-, Nußeis) .....	359
2. Fruchteis (Erdbeer-, Zitroneneis) .....	360
3. Spezialitäten aus Sahneeis .....	360
<b>Anfertigung von Eisattrappen</b> .....	363
<b>Tabelle über Speiseeisfehler</b> .....	364
<b>Aufgabenstellungen</b> .....	365
<b>Erzeugnisse für Diabetiker</b> .....	366
1. Erläuterungen zum Krankheitsbild „Diabetes“ .....	366
2. Zusammensetzung der Erzeugnisse .....	367
3. Deklarationsvorschriften .....	368
<b>Die besondere Beschaffenheit der Rohstoffe für Diabetikererzeugnisse</b> .....	369
<b>Herstellung einzelner Erzeugnisse für Diabetiker</b> .....	370
1. Diabetiker-Mandelstollen .....	370
2. Diabetiker-Buttergebäck .....	371
3. Diabetiker-Lebkuchen .....	372
4. Diabetiker-Cointreau-Sahneschnitte .....	373
<b>Aufgabenstellungen</b> .....	374
<b>Bestimmungen über Hygiene in der Konditorei</b> .....	375
1. Grundsätze und Bestimmungen zur Vermeidung von Gesundheits- gefahren durch schädliche Kleinlebewesen .....	375
2. Bestimmungen über Zusatzstoffe zu Konditoreierzeugnissen .....	380
3. Bestimmungen über Gebrauchsgegenstände (Gefäße und Geräte, Arbeits- und Verkaufstische, Papier oder sonstiges Verpackungsmaterial, Bezeichnungen und Preisschilder) .....	388
<b>Sicherheit am Arbeitsplatz</b> .....	391
1. Die Sorgspflicht für die Betriebssicherheit .....	392
2. Baubehördliche Bestimmungen .....	393
3. Umgang mit Maschinen und Geräten .....	396
4. Verhalten bei Unfällen .....	397
5. Berufskrankheiten .....	398
<b>Technik in der Konditorei</b> .....	399
1. Backgeräte .....	399
2. Wärmeaggregate .....	401
3. Kühlaggregate .....	402
4. Maschinen zur Herstellung von Teigen und Massen .....	403
5. Maschinen zum Formen von Teigen .....	404
6. Überziehmaschinen .....	405
7. Verpackungsmaschinen .....	405
8. Geräte .....	406
9. Werkzeuge .....	407
<b>Alphabetisches Sachregister</b> .....	409

# Beschreibung der Herstellung der Erzeugnisse

## ERZEUGNISSE AUS BLÄTTERTEIG

### A. Überblick

#### 1. Einteilung der Erzeugnisse aus Blätterteig

Erzeugnisse aus und mit Blätterteig werden in zwei Grundgeschmacksrichtungen hergestellt:

süßschmeckende Erzeugnisse

- Kaffeegebäcke – z.B. Windmühlen, Strudel, Mandalletten; Taschen
- Dessertgebäcke – z.B. Schillerlocken, Sahnerollen, Schweinsohren (Schweinsohren), Fächer, Zitronenfalter
- Teegebäcke – z.B. Schweinsöhrchen
- Böden/Kapseln – z.B. für bestimmte Torten (Holänder Kirschtorte) und Schnitten

würzig schmeckende Erzeugnisse

- Pasteten – z.B. Formpasteten, Pastetenhäuser
- Käsegebäcke – z.B. Käsestangen, ausgestochenes Käsegebäck, Käsefours (= gefülltes Käsegebäck)
- Salzgebäcke – z.B. Salzstangen
- Kuchen – z.B. Zwiebelkuchen, Pizza
- Appetithappen – z.B. Wurstbrötchen, Schinkenkipfel, Cocktailpasteten
- ausgestochene Blätterteigstücke (Fleurons) – z.B. als Dekorteile für Formpasteten und Pastetenhäuser

All diese Erzeugnisse bestehen aus gebackenem Blätterteig, viele enthalten eine Füllung, manche darüber hinaus einen Überzug.

Die Füllungen werden zum Teil dem Blätterteig zugesetzt und mitgebacken; einige Füllungen werden erst dem fertigen Blätterteiggebäck zugesetzt.

Zu den **Füllungen**, die in fertige Gebäcke aus Blätterteig eingefüllt werden, zählen:

werden zugesetzt zu

verzehrfertige Erzeugnisse  
(süßschmeckend)

- |               |            |                   |
|---------------|------------|-------------------|
| ● Obst        | – Taschen  | – Obsttaschen     |
| ● Schlagsahne | – Fächer   | – gefüllte Fächer |
|               | – Hörnchen | – Schillerlocken  |
|               | – Rollen   | – Sahnerollen     |

verzehrfertige Erzeugnisse  
(würzig schmeckend)

- |  |  |                     |
|--|--|---------------------|
| ● Fleischragouts,<br>Pilz-, Gemüse-<br>zubereitungen | – Pasteten                                   | – gefüllte Pasteten |
|  | – Formpasteten                               |                     |
|  | – Pastetenhäuser                             |                     |
| ● Käsekreams   | – ausgestochene Teile<br>aus Käseblätterteig | – Käsefours         |

Zu den **Füllungen**, die mitgebacken werden, zählen:

verzehrfertige Erzeugnisse  
(süßschmeckend)

- |                    |   |
|--------------------|---|
| ● Obst, z.B. Apfel | – Apfel im Schlafrock                               |
| ● Obststücke       | – Strudel, Windmühlen u.a.                          |
| ● Marzipan         | – Hörnchen, Mandaletten                             |
| ● Kreams           | – Kaffeegebäcke                                     |
| ● Kristallzucker   | – Schweinsohren, Fächer,<br>Falter, Schweinsöhrchen |

verzehrfertige Erzeugnisse  
(würzig schmeckend)

- |                   |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|
| ● geriebener Käse | – Käsegebäcke, z.B. Käse-<br>stangen |
| ● Kochsalz        | – Salzstangen                        |

Zu den **Füllungen**, die mitgebacken werden, zählen:

verzehrfertige Erzeugnisse  
(würzig schmeckend)

- Wurst, Schinken
  - Fleischragout
  - Zwiebelfüllung
  - Fischfüllung
  - verschiedene würzige Füllungen
- Wurst-, Schinkenbrötchen, Schinkenkipfel
  - Cocktailpasteten
  - Zwiebelkuchen<sup>1</sup>
  - Sardellenstäbchen
  - Pizza<sup>1</sup>

Zu den **Überzügen** für Erzeugnisse aus Blätterteig zählen:

- Aprikotur und Fondantglasur
  - Kuvertüre
  - Käseglasur
- Bei manchen Erzeugnissen, z.B. Pasteten, Fleurons u.a., wird vor dem Backen
- **Eistreiche** auf die Teigstücke aufgetragen.
  - z. B. auf Kaffeegebäcken
  - z. B. auf Schweinsohren
  - z. B. auf Käsefours

## 2. Die besondere Beschaffenheit von Gebäcken aus Blätterteig

Nach den „Leitsätzen für Feine Backwaren“

- sind Blätterteige Teige ohne Triebmittel,
- müssen bei der Herstellung mindestens 68,3 kg Butter oder die entsprechende Menge MilCHFetterzeugnisse oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette, bezogen auf 100 kg Getreideerzeugnisse, verwendet werden.

Gebäcke aus  
Blätterteig sind:

Ursachen dafür sind:

Erklärung

- besonders voluminös
- ▶ der hohe Druck des Dampfes, der sich beim Backprozeß aus dem Wasser in den einzelnen Teigschichten bildet
- ▶ Durch die besondere Verfahrenstechnik beim Ausrollen des Blätterteiges (= Tourieren) entstehen zahlreiche blätterdünne Teig- und Fettschichten.
- ▶ Der Wasserdampf, der durch die Ofenhitze entsteht, drückt die einzelnen Schichten auseinander; dies ergibt ein besonders großvolumiges Gebäck.

<sup>1</sup> Zwiebelkuchen und Pizza werden in der Regel aus Hefeteig hergestellt.

Gebäcke aus Blätterteig sind:

- blätterdünn geschichtet, dabei brüchig – splittig
- besonders reich an Geschmacksstoffen
- von ansprechendem Aussehen

Ursachen dafür sind:

- ▶ Die Verkrustung der Teigbestandteile infolge des Anstiegs der Temperatur auf weit über 100 °C
- ▶ der hohe Anteil an Fett
- ▶ die zahlreichen Röstprodukte, die infolge der hohen Temperaturen gebildet werden
- ▶ die jeweils besondere Füllung der Gebäcke
- ▶ die Schönheit der Gebäckformen
- ▶ die intensive Bräunung

Erklärung

- ▶ Da das Wasser aus den dünnen Teigschichten nahezu restlos entweicht (verdunstet), steigen die Temperaturen auch im Innern der Gebäckstücke bald auf über 100 °C an.
- ▶ Bei Temperaturen weit über 100 °C werden die Teigbestandteile z.T. chemisch umgewandelt; dabei verhärten sie zu brüchigen Gebäckschichten (= Krustenbestandteilen; s. S. 37).
- ▶ Butter ist besonders aromareich.
- ▶ Alle Fette sind besondere Geschmacksstoffträger, d.h. viele Aromen werden erst bei Anwesenheit von Fetten dem Gaumen besonders deutlich wahrnehmbar (schmeckbar).
- ▶ Eiweiße und Zuckerstoffe werden durch die Hitze umgewandelt in lösliche, besonders intensiv schmeckende Stoffe.
- ▶ Blätterteig ist einfach und vielgestaltig ausformbar.
- ▶ Durch die hohe, trockene Hitze entstehen zahlreiche Farbstoffe, u.a. Kulör (Couleur).



Gebäcke aus  
Blätterteig  
sind:

Ursachen dafür sind:

Erklärung

▶ die Form- und Farbschönheit der verwendeten Füllungen (Obst-arten und Kreams), Überzüge (Glasuren, Eistreiche) oder Ornamente (z.B. Fleurons bei Pasteten)

• von längerer  
Haltbarkeit

▶ der geringe Wasser-  
gehalt

▶ Das Wasser ist verdampft. Allerdings sind Gebäcke mit wasserhaltiger Füllung (Kaffeegebäcke) nur kurzfristig lagerfähig.

▶ der hohe Fettanteil

▶ Die Gebäcke bleiben saftig, besonders, wenn man sie unmittelbar vor dem Verzehr kurz erhitzt.

Da Blätterteig zu den besonders fettreichen Erzeugnissen der Konditorei zählt, stellt sich die Frage nach der Bekömmlichkeit.

▶ Sofern zur Herstellung ausschließlich Butter oder Butterfett verwendet wurde, ist Blätterteiggebäck auch für solche Menschen bekömmlich, die gegen Fett empfindlich sind:

- Butter enthält keine fremden Zusätze außer Kochsalz,
- alle – der Milch entstammenden – Fett sind naturbelassen.

▶ Sofern Ziehmargarine verwendet wurde, ist dann die Gefahr der Unbekömmlichkeit gegeben, wenn die darin enthaltenen Fette einem Härtingsverfahren unterzogen worden sind, bei dem die chemische Struktur der Fette verändert worden ist („hydrieren“; s. Bd. 1).

Die meisten Ziehmargarinen werden heute jedoch durch das schonendere Verfahren der Umesterung gehärtet; auf diese Weise gehärtete Fette sind bekömmlicher.

▶ Bei der Mitverarbeitung von gehärteten Pflanzenfetten (Siedefetten) ist die Frage der Bekömmlichkeit ebenfalls im Zusammenhang mit der Art der Härtung dieser Fette zu sehen.

### 3. Die besondere Beschaffenheit des Blätterteiges

Blätterteige werden hergestellt:

- in der Regel aus einem **Grundteig**
  - ▶ Dieser besteht aus Mehl, Wasser und Kochsalz.
  - ▶ Er kann ferner enthalten: Fett, Ei bzw. Eigelb, Zucker, Gewürz, Rum, Essigsäure.
- unter Zusatz eines hohen Anteils an **Zieh-fett** (Butter, Zieh-margarine, Pflanzenfett)
  - ▶ Das Ziehfett wird mit dem Grundteig ausgerollt.
  - ▶ Es dient als Trennschichtbildner zwischen den Teigschichten.
  - ▶ Der Konditor rechnet auf 1 kg Mehlanteil im Grundteig etwa 1 kg Ziehfett.

Man schlägt entweder das Ziehfett in den Grundteig (= deutscher Blätterteig) oder umgekehrt den Grundteig in das Ziehfett ein (= französischer Blätterteig) und rollt beides zusammen aus.

Eine besondere Art der Verfahrenstechnik wird als „Blitz-“, „Schnell-“ oder „holländischer Blätterteig“ bezeichnet. Dazu wird das Ziehfett im Mehl zu groben Würfeln gehackt und zusammen mit den übrigen Rohstoffen vorsichtig zu einem Gesamteig verarbeitet (= „All-In-Verfahren“).

Durch mehrmaliges Ausrollen, Übereinanderschlagen und erneutes Ausrollen des Teiges (= Tourieren) entsteht ein Teig, der aus zahlreichen blattdünnen Teig- und Fett-Schichten besteht = Blätterteig.

Dieser ausgerollte Teig läßt sich durch Schneiden, Ausstechen, Überschlagen, Drehen u.a. zu vielfältig verschiedenartigen Gebilden formen.

Er kann im Anschluß an die letzte Formgebung nach einer kurzen Ruhepause gebacken werden. Unter Einwirkung der Ofenhitze entsteht ein blättrig gelockertes Gebäck.

Blätterteig kann auch auf Vorrat hergestellt und dann, auch als vorgeformte Teile, tiefgefroren werden. Bei Bedarf wird er aufgetaut und dann gebacken.

## B. Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit

### 1. Ziehfette

- Als Ziehfette verwendet der Konditor:
- Butter (evtl. Butterfett)
  - Ziehmargarine
  - gehärtetes Pflanzenfett

### Ziehfette bewirken im Teig:

- ▶ den Abbau der Oberflächenspannung des Klebers
- ▶ die Isolierung der einzelnen Teigschichten
- ▶ Dadurch wird der Blätterteig dehnbarer.
- ▶ Das führt zur Bildung zahlreicher, hauchdünner, geschlossener Teig- und Fettschichten.

### Ziehfette müssen sein:

- fließfähig (dehnbar)
- bindig (zerreifest)
- möglichst wasserarm
- ▶ Voraussetzung ist, daß genug flüssige Fettfraktionen vorhanden sind.
- ▶ Das ist am besten bei Ziehmargarine gewrleistet, da diese aus stabilen Fettkristallen besteht (vgl. Bd. 1).
- ▶ Durch Verbindung des Wassers mit den Teigschichten würde die Geschlossenheit der Teig- und Fettschichten beeinträchtigt.

Die verschiedenen Ziehfette erfüllen diese Voraussetzungen auf unterschiedliche Weise:

Butter	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ist sehr fließfähig</li> <li>▶ besitzt nur geringe Bindigkeit</li> <li>▶ enthält bis zu 16 % Wasser</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Das liegt am hohen Anteil an flüssigen Fettfraktionen; Butter muß daher besonders khl verarbeitet werden</li> <li>▶ Durch Zusatz von gehärteten Pflanzenfetten wird die Bindigkeit verbessert.</li> <li>▶ Durch Zusatz (Unterkneten) von Mehl in die Butter wird das Wasser gebunden.</li> </ul>
--------	---	--

„Butterbltterteige“ ziehen weniger hoch als solche mit Ziehmargarine.

Der Konditor verwendet Butter trotzdem als Zieh Fett, weil ihr Aromagehalt dem Gebäck einen besonders guten Geschmack verleiht.

Die Bezeichnung „Buttergebck“ ist nur dann zulässig, wenn kein anderes Fett außer Butter bzw. Butterfett verwendet wurde (auch kein Anteil an Pflanzenfett).<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Falls Pflanzenfette enthalten sind, ist der Hinweis „Blätterteig mit Butter“ zulässig.

Butterfett	▶ ist sehr fließfähig	▶ (wie Butter)
	▶ besitzt eine zu geringe Bindigkeit	▶ Das beruht auf der Hitzeschädigung der Fetttröpfchen bei der Gewinnung des Butterfettes: dabei werden die Oberflächenspannung der Fetttröpfchen und damit ihre plastischen Eigenschaften geschädigt.

Butterfett ist für Blätterteig kaum geeignet: die daraus hergestellten Erzeugnisse erzielen nur ein geringes Volumen; es treten besonders leicht Fehler in der Gebäckform auf.

Zieh- margarine	▶ ist fließfähig	▶ Sie enthält einen genau bemessenen Anteil an öligen und festen (kristallinen) Fettfraktionen.
	▶ besitzt besonders gute Bindigkeit	▶ Durch ein gezieltes Härungsverfahren (Umestern; vgl. Bd. 1) wird die Bildung besonders stabiler Fettkristalle erreicht.

Ziehmarginare lässt sich in der Ausrollmaschine zu einem millimeterdünnen, langen Band ausrollen, ohne zu zerreißen.

Sie kann bei Raumtemperaturen von ca. 20 °C touriert werden.

Blätterteiggebäcke mit Ziehmarginare erzielen ein besonders großes Volumen und einwandfreie Form.

gehärte- tes Pflanzenfett	▶ ist fließfähig	▶ Es ist ein ausreichender Anteil an öligen Fettfraktionen vorhanden.
	▶ besitzt genügende Bindigkeit	▶ Bei der Härtung der Pflanzenöle (meist Erdnußöl) sind stabile Fettkristalle entstanden.

Erdnußfett wird häufig mit Butter vermischt als Zieh Fett verwendet; es kann aber auch allein als Zieh Fett dienen.