

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.

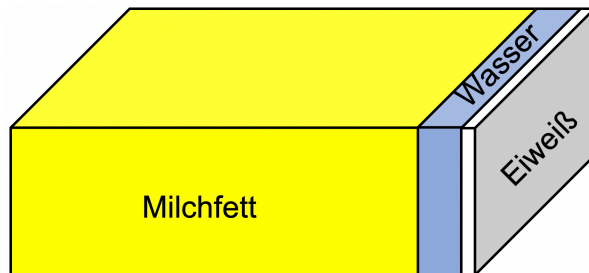


YouTube-Video

Link: https://youtu.be/PxHR_mr-WRc

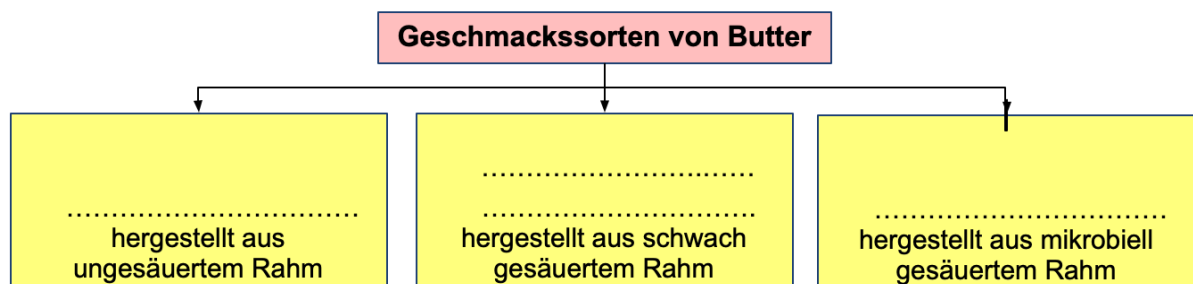
Zusammensetzung der Butter:

%
 %
 % , ,
 Vitamine ()



Handelsklassen und Sorten:

In Deutschland angebotene Butter unterscheidet man nach den **Handelsklassen** bzw. Qualitäten **pulli** Deutsche Markenbutter (beste Qualität) **lili** Deutsche Molkereibutter (geringere Qualität) **li/ul** und nach den **Geschmackssorten** **strong/p**



Gesetzliche Bestimmungen

Für die Erzeugnisse, die das Wort „Butter“ in der Verkehrsbezeichnung haben, darf bei der **/p**

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