

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

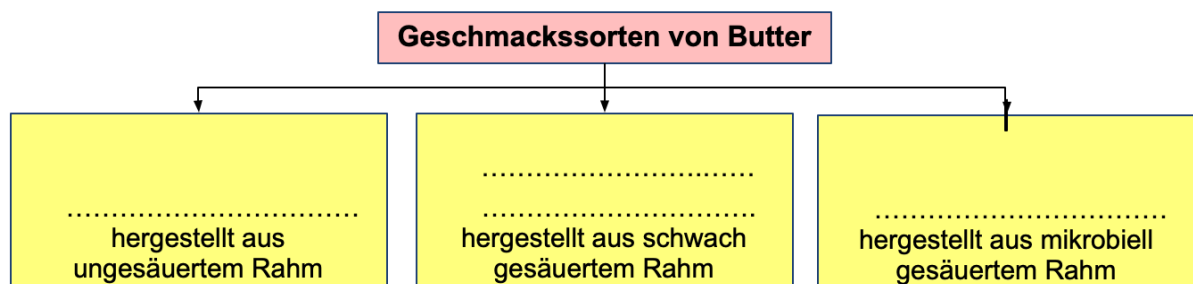
Link: https://youtu.be/PxHR_mr-WRc

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