

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 Herstellungsvideo an.

Blätterteig - Rezept/Zusammensetzung (in absteigender Reihenfolge)

Hauptzutaten:

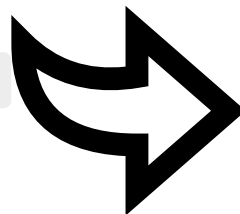
- Type 405 oder 550
-
-



[Interaktive
Übung H5P](#)

Teigverbessernde Zutaten:

- Butter oder
-
-



+ **Zieh fett**

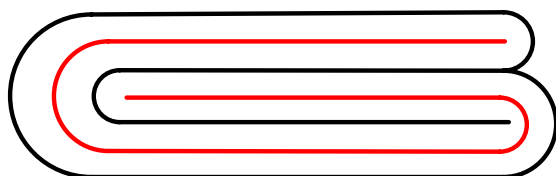


[Herstellung
Blätterteig
Bäcker Baier](#)

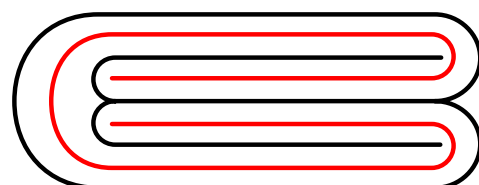
ca. 1700 g

1000 g

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



Einfache Tour
Teigschicht Fettschicht

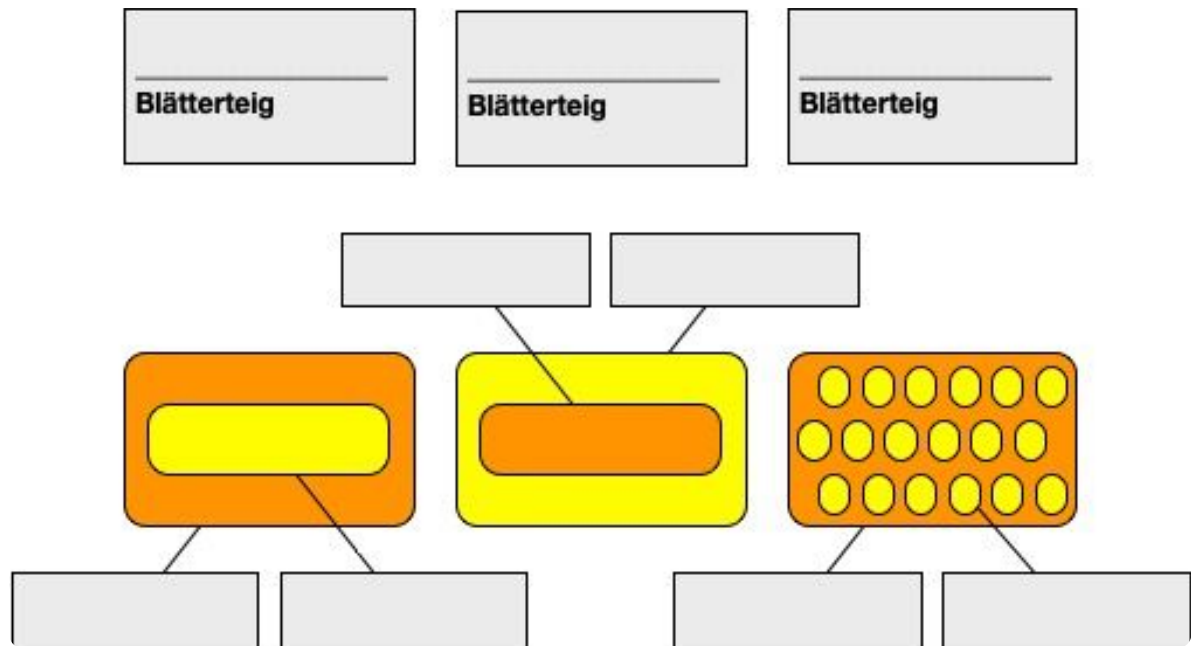


Doppelte Tour
Teigschicht Fettschicht

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](#)