

# 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:

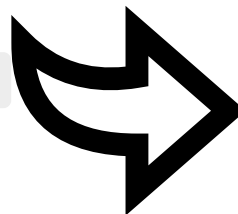
- Type 405 oder 550
- 
- 



[Interaktive Übung H5P](#)

#### Teigverbessernde Zutaten:

- Butter oder
- 
- 



+ **Zief fett**

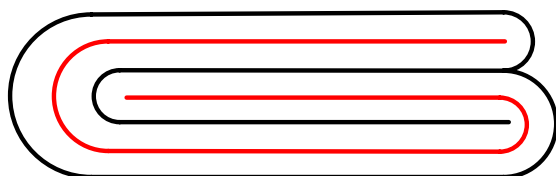


[Herstellung Blätterteig Bäcker Baier](#)

ca. 1700 g

1000 g

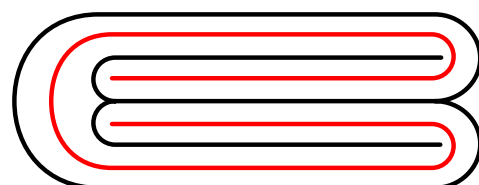
=> **Tourieren zu Blätterteig** (zwei einfache und zwei doppelte Touren im Wechsel):



Einfache Tour

Teigschicht

Fettschicht



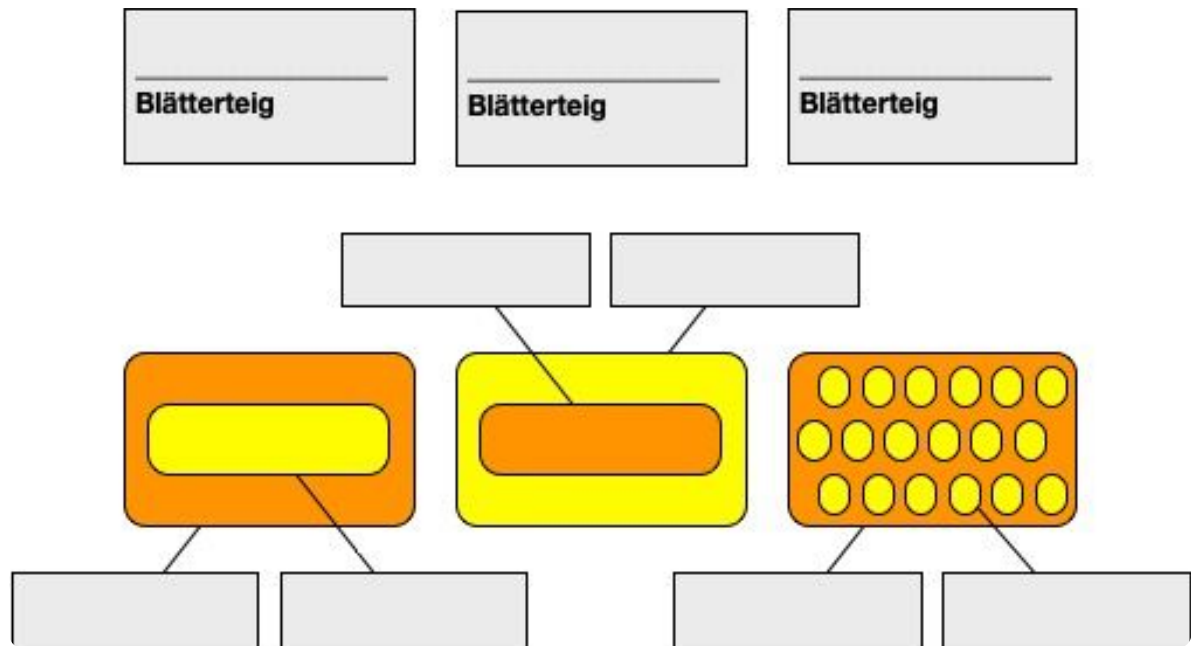
Doppelte Tour

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](#)