

## Aufgabe Referat: Feine Backwaren aus Teigen - Plunderteiggebäcke

- ① Recherchieren Sie im Fachbuch die Herstellung von Plunderteiggebäcken

- Zutaten
- verschiedene Teigarten nach den Leitsätzen
- Herstellung des Teiges (Tourieren)
- wie die physikalische Lockerung funktioniert
- die besondere Zusammensetzung der Glasur
- die Unterschiede zwischen Croissants und den anderen Plunderteiggebäcken.



Plunderteig im Anschnitt

- ② Erarbeiten Sie schriftlich eine Vorlage zu einem Referat zu diesem Thema, in dem Ihre Rechercheergebnisse anschaulich dargestellt werden.

- durch eigene Fotos von Plundergebäcken aus Ihrem Betrieb
- durch Beschreibung von ausgewählten süßen/salzigen Plundergebäcken
- durch stichwortartige Zusammenstellung der obigen Inhalte, evtl mit Skizze(n)
- Durch die Erstellung eines Fließdiagrammes der Herstellung von z.B. Croissants

- ③ Wie viel Energie nimmt man beim Verzehr von einem Croissant zu

- ④ Tragen Sie Ihr Referat am \_\_\_\_\_ Ihren Mitschülerinnen in möglichst freier Rede vor.

- Tipp: Karten mit Stichworten vorbereiten, dazu eine Präsentation mit Folien oder Video,...



croissant, gipfeli, bäckerei