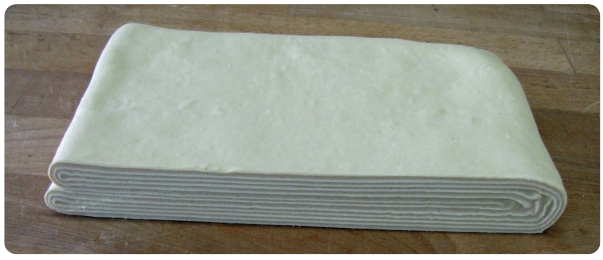
Aufgabe Referat: Feine Backwaren aus Teigen - Plunderteiggebäcke

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

Angaben zu den Urhebern und Lizenzbedingungen der einzelnen Bestandteile dieses Dokuments finden Sie unter
https://www.tutory.de/entdecken/dokument/c4df3720