

Liebe Auszubildende (Gruppen von Herrn Seyd) der Klassen 18 K 01, 18 K 02, 18 K 03 und 18 K 05!

Erledigen Sie bitte die angehängten Aufgaben!

1. Füllen Sie bitte mit Hilfe des Lehrbuches die zwei Arbeitsblätter aus. Die Rezepte rechnen Sie auf zwei Portionen und erarbeiten sich die Herstellung unter Berücksichtigung der Vor-, Zu- und Nachbereitung.

Zu Beginn des jeweils nächsten Blockunterrichts werde ich die Aufgaben einsammeln. Sie benötigen die ausgefüllten Arbeitsblätter für den Praxisunterricht.

Bitte daran denken, die Kopfzeile auszufüllen!

Bleiben Sie gesund!

Seyd



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Aufgabe 1

Teige und Massen

1. **Gebäcke werden in Gebäcke aus Teigen und Massen eingeteilt.
Nennen Sie jeweils 6 Beispiele.**

- Teige: _____
- Massen: _____

2. **Nennen Sie Unterschiede zwischen Teigen und Massen und ergänzen sie mit Hilfe des Lehrbuches die Tabelle!**

	Teige / pâtes	Massen / appareils
Rohstoffe		
Verfahren		
Lockerung		
Struktur		
Konsistenz		
Beschaffenheit		

3. Hefeteig

Rechnen Sie die Rezeptur von 10 auf zwei Portionen und ergänzen Sie den französischen Fachbegriff!

Franz. : _____

- Weizenmehl 0,500 kg _____
- Backhefe 0,030 kg _____
- Milch 0,150 l _____
- Zucker 0,030 kg _____
- Vollei 6,000 Stck _____
- Butter 0,250 kg _____
- Salz, Zitronenabrieb



Savarin au rhum (Bild: Seyd)



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

3.1 Herstellung von Savarin au rhum

Vorbereitung

- _____

Zubereitung

- _____

- _____

- _____

Vollendung

- _____

3.2 Beschreiben Sie den Unterschied zwischen direkter und indirekter Teigführung

4. Biskuitmasse

Ergänzen Sie den französischen Fachbegriff!

Franz.: _____

Rezeptur für eine Rolle

- Eigelb 4 Stck
- Zucker 0,100 kg
- Wasser 0,030 l
- Vanillezucker 0,010 kg
- Eiklar 4 Stck
- Weizenmehl 0,050 kg
- Weizenstärke 0,050 kg
- Zitronenabrieb, Aprikosenmarmelade



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Vorbereitung

- _____
- _____
- _____

Zubereitung

- _____
- _____
- _____
- _____ Minuten backen
- Nach dem Backen sofort mit der Oberseite auf ein leicht gezuckertes Tuch legen, Backpapier abziehen, apricotieren, zusammenrollen und auskühlen lassen

Vollendung

- Mit Buttercreme umhüllen, garnieren und kaltstellen
- zum Servieren portionieren



(Bild: Seyd)



5. Brandmasse

Ergänzen Sie den französischen Fachbegriff!

Franz.: _____

Rezeptur

- Butter 0,050 kg
- Wasser 0,125 l
- Salz
- Weizenmehl 0,100 kg
- Eier 2 Stck

Crème Pâtisserie

- Milch 0,200 l
- Eigelb 2 Stck
- Zucker 0,035 kg
- Stärke 0,010 kg
- Vanilleschote ½ Stück



Eclair (Bild: Seyd)

5.1 Vervollständigen Sie den Text.

Zubereitung

- Flüssigkeit, Butter und Salz _____
- _____ auf einmal in die siedende Flüssigkeit schütten und unterrühren
- Masse mit dem Kochlöffel _____, bis sie glatt ist und ein Kloß entsteht, der sich _____
- in eine Schüssel umfüllen und etwas _____ lassen
- die Eier _____ unterarbeiten
- mit Spritzbeutel Rosetten odgl. auf Backpapier dressieren
- im Ofen bei _____ °C ca. _____ min backen

Vollendung

- aufschneiden und mit Cremes, Sahne oder Frischkäse füllen und anrichten



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Aufgabe 2

Desserts

Rechnen Sie die Rezepturen von zehn auf zwei Portionen und beschreiben Sie die Herstellung mit Hilfe des Lehrbuches.

1. Quarkterrine mit roter Grütze

1.1 Quarkterrine

Rezeptur	10Port.	2 Port.
• Magerquark	0,700 kg	_____
• Schlagsahne	0,700 kg	_____
• Puderzucker	0,150 kg	_____
• Vanillezucker	0,020 kg	_____
• Blattgelatine	10 Stck.	_____

Vorbereitung

- _____

Zubereitung

- _____

Vollendung

- _____

1.2 Rote Grütze

Rezeptur	10 Port.	2 Port.
• Waldbeeren	0,800 kg	_____
• Rotwein	0,400 l	_____
• Kristallzucker	0,200 kg	_____
• Stärke	0,030 kg	_____
• Zitronenabrieb		



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

Vorbereitung

- _____

Zubereitung

- _____

Vollendung

- _____

2. Bayrisch Krem

Rezeptur 10 Port. 2 Port.

Vollmilch 3,5% 0,625 l _____

- Eigelb 5 Stck _____
- Kristallzucker 0,100 kg _____
- Blattgelatine 10 Stck. _____
- Schlagsahne 0,625 l _____
- Vanilleschoten 1 Stck _____
- Früchte zum Garnieren

Vorbereitung

- _____

Zubereitung

- _____

Vollendung

- _____



Name:	Klasse:	Datum:
-------	---------	--------

3. Ausbackteig (Wein, Bier, Milch)

Rezeptur	10x	2x
• Weizenmehl	0,350 kg	_____
• Flüssigkeit	0,300 l	_____
• Kristallzucker	0,010 kg	_____
• Speiseöl	0,050 l	_____
• Eier	5 Stck.	_____
• Früchte/Obst kg	_____

Vorbereitung

- _____

Zubereitung

- _____

Vollendung

- _____

