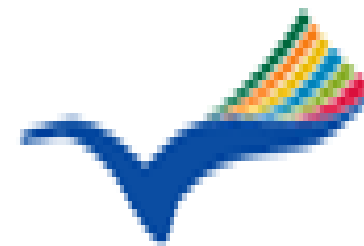
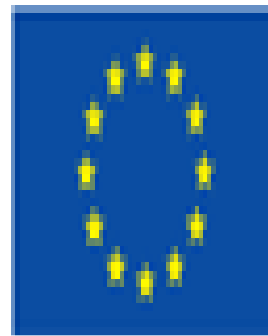




Papayediner.com



GD Izobraževanje in kultura

Heiße Desserts



Chocolatework.com

Heiße Desserts:

- mit Teig – Pfannkuchen & Krapfen
- mit Biskuit – gebackene und gedünstete Biskuitteige
- mit Eiern – Soufflés, Brot- und Butterpuddings
- mit Getreide – gebackene und gekochte Reispuddings
- mit Früchten – Fruchtstrudel, Crumbles

Schreiben Sie jeweils zwei Beispiele auf.

Verarbeitungsformen

- ▶ Aufrahmen: das Vermischen von Zucker und Butter zu einer cremigen, glatten Textur
- ▶ Gießen: die Verwendung von Förmchen zu individuellen Biskuitteigen, heißen Soufflés, Brot- und Butterpudding.
- ▶ Mischen: Zwei oder more Zutaten zu einer Teig oder Pfannenkuchen mischen



Grundlegende Verarbeitungsformen

- ▶ Portionieren: Verwendung von individuellen Formen. Eine Vorportionierung bietet eine Kontrolle, z. B. Strudel, Pudding
- ▶ Füllen: Füllformen, Förmchen, z. B. Soufflés, Fruchtkuchen
- ▶ Belüften: Heißes aus aufgeschlagenen Eiern macht das Dessert leichter, z. B. Gebackener oder gedünsteter Biskuitteig.

Grundlegende Verarbeitungsformen

- ▶ **Schälen**: das Waschen und Schälen von Früchten, z. B. Äpfel für Strudel oder Crumbles
- ▶ **Scheiben schneiden**: wie bei Weihnachtspudding oder auch Apfelstrudel

Kochformen

- ▶ Kochen / Pochieren: Früchte für Strudel oder Kuchen
- ▶ Bachen: Heiße Soufflés oder Teige
- ▶ Kochkombinationen: Wenn ein Dessert mit zwei unterschiedlichen Kochweisen zubereitet wird (z. B. Obstkuchen, erst wird das Obst gekocht, dann der Kuchen gebacken)

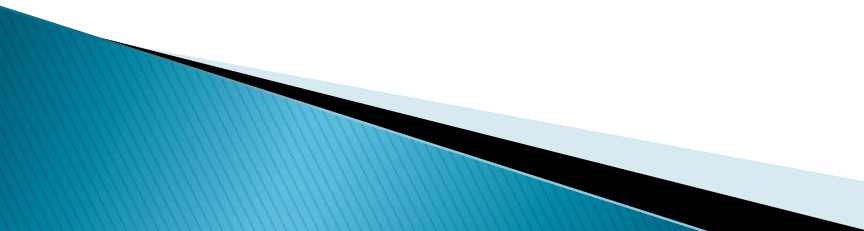


Kochformen

- Dünsten: Teige, Marmalade
- ▶ Bain-Marie; Brot- und Butterpudding
- ▶ Frittieren: Krapfen, Pfannkuchen



Verarbeitungsmethoden am Ende

- ▶ **Glasieren:** mit Eiern oder Milch bei Obstkuchen
 - ▶ **Füllen:** Obstkuchen, individuelle Teige und Pfannkuchen
 - ▶ **Aus der Form entfernen:** heiße Desserts, die in einer Form zubereitet wurden und zur Präsentation herausgenommen werden müssen
- 

Verarbeitungsmethoden am Ende

- ▶ Bestäuben: Heiße Desserts können mit Puderzucker kurz vorm Servieren bestäubt werden
- ▶ Portionieren

Aufgaben

- ▶ 1. Schreiben Sie ein Basisrezept für einen gedünsteten Biskuitteig mit Pudding.
 - ▶ 2. Finden Sie ein Rezept für Brot- und Butterpudding.
 - ▶ 3. Nennen Sie 3 Formen der Sauerstoffanreicherung.
- 