**Arbeitsauftrag: Blätterteig / Tourierter Hefeteig im ÜK hergestellt**

**Ziel:**

* Ich kenne den Unterschied zwischen der Deutschen- und Holländischen Blätterteigmethode.
* Ich kenne den Unterschied Tourierter Hefesüssteig und Dänischer Plunderteig.
* Was muss ich beachten muss beim tourieren und ausrollen von tourierten Teigen.
* Ich weiss, für welche Produkte sich die jeweiligen Teige eignen.
* Ich kenne die Biologische- und Physikalische Lockerung

**Arbeitsauftrag:**

* Beschreiben Sie die Herstellung der zwei unterschiedlichen Blätterteigarten.
* Beschreiben sie die Herstellung der beiden Tourierten Hefeteige
* Beschreiben sie die Charakteren der vier Teige
* Weisen Sie allen vier Teigen 2 Produkte zu.
* Welche Punkte müssen sie beim tourieren beachten.
* Welche Punkte müssen sie beim Ausrollen von tourierten Teigen beachten.
* Beschreiben sie die Biologische und Physikalische Lockerung

**Beschreibung der Blätterteige und Tourierten Hefesüssteige**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Deutscher Blätterteig**    **Produktefoto:** | | |  | | --- | | **Beschreiben Sie Stichwortartig die Herstellung eines Deutschen Blätterteiges** | |  | | **Besonderheiten:** | |  | | |
| **2 Produkte:** | |  | | --- | |  | | |
| **Blitz- Holländischer Blätterteig**    **Produktefoto:** | |  | | --- | | **Beschreiben Sie Stichwortartig die Herstellung eines Holländischen Blätterteiges** | |  | | **Besonderheiten:** | |  | | |
| **2 Produkte:** | |  | | --- | |  | | |
| **Dänischer Plunderteig**    **Produktefoto:** | |  | | --- | | **Beschreiben Sie Stichwortartig die Herstellung eines Dänischen Plunderteiges** | |  | | **Besonderheiten:** | |  | | |
| **2 Produkte:** | |  | | --- | |  | | |
| **Tourierter Hefesüssteig**    **Produktefoto:** | |  | | --- | | **Beschreiben Sie Stichwortartig die Herstellung eines Tourierten Hefesüssteiges** | |  | | **Besonderheiten:** | |  | | |
| **2 Produkte** | |  | | --- | |  | | |

**Beschreiben sie wichtige Punkte beim Tourieren:**

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

**Beschreiben sie Punkte, auf die sie beim Ausrollen von tourierten Teigen achten:**

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

**Erkläre die Physikalische Lockerung in Stichworten (mit Wasserdampf):**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Erkläre die biologische Lockerung mit Hefe in Stichworten (Stärkeabbau):**

|  |  |
| --- | --- |
| BACKHEFE – NATÜRLICH REIN |  |

**⮊ Durch den Berufsbildner/die Berufsbildnerin (nicht durch die Lernenden) auszufüllen**

Dieses Leistungsziel wurde 🞎 6 = sehr gut erfüllt 🞎 5 = gut erfüllt

🞎 4 = genügend erfüllt 🞎 3 = ungenügend erfüllt