

[WARENKUNDE 1]

Erklärung von Fachbegriffen 01

Hefeteig:

ist der süße Teig für Zöpfe & Co

Brötchenteig/Brotteig/Teig:

Teig für Brot usw. ohne Zucker

Rührteig:

Ein Teig der als Grundlage Butter, Zucker, Ei hat in sehr hohen Anteilen

Teig:

alles was mit Knethaken gemacht wird

Masse:

alles was mit Schneebesen oder Flachrührer (z.B. K-Haken) aufgeschlagen wird, bzw. überhaupt aufgeschlagen werden kann

Unterschied von Pudding und Crème:

Crème: (z.B. Vanille-Crème)

wird auf dem Herd gekocht und abgebunden.

Pudding:

Ähnliche Mischung wie Crème nur das die kalt zusammen gerührte Mischung im Ofen im Wasserbad gestockt wird.

Diese Unterscheidungen sind wichtig, denn z.B. ein Hefeteig muss anders behandelt werden wie ein Brot- oder Brötchenteig.