

## [WARENKUNDE 02]

### Erklärung von Fachbegriffen 02

#### Einwiegen:

Einen Rohstoff direkt in eine, auf der Waage stehende, Schüssel abwiegen.

#### Teigruhe:

Zeit vom Ende des Knetens bis zum Beginn des Formens der Teigstücke. Während der Teigruhe soll sich der Teig weiterentwickeln, das bedeutet er quillt nach und bekommt dadurch mehr Stabilität und Festigkeit.

#### Schleifen:

Das Formen der Brötchen nach der Teigruhe. Eine Technik, um Kugeln für die Brötchen zu erreichen mit genug Spannung, dass die Form stabil bleibt und es vermindert, dass Löcher im Brötchen entstehen.

#### Gare:

Zeit zwischen Formen und Backen des Teiges. Bei der Gare soll sich das Teigstück weitgehend lockern, damit das Gebäck eine schöne Krume und Volumen bekommt.

#### Abrösten:

Einen oder mehrere Rohstoffe in einem Topf auf dem Herd mit starker Hitze rösten.

#### Teiglinge:

Die rohen, ungebackenen Brötchen oder Brote

#### Absteifen lassen:

Bei Laugengebäcken der Vorgang, die gegarten Teiglinge im Kühlschrank unbedeckt eine Zeit lang fest werden lassen. Dadurch werden die Laugenteiglinge stabil und die Oberfläche trocken

### **Kuvertüre:**

Erste Qualität an Schokolade

**Dunkel Kuvertüre:** besteht nur aus Kakaobutter, Kakaomasse und Zucker

**Helle Kuvertüre** (oder Vollmilchkuvertüre): besteht nur aus Kakaobutter, Kakaomasse, Zucker und Milchpulver

**Weißer Kuvertüre** (weiße Dekormasse): besteht nur aus Kakaobutter, Milchpulver, Zucker und Aroma

### **Schokolade:**

Geringere Qualität als Kuvertüre, sowie geringerer Kakaomasseanteil, da hier auch noch Aromastoffe und sonstige Stoffe zugesetzt werden dürfen

### **Temperieren:**

Das Erwärmen von Kuvertüre oder Fondant auf die richtige Temperatur

### **Brandig:**

Mürbeteig verliert seine Bindung bei zu langem Kneten oder wenn die Rohstoffe nicht kalt genug waren

### **Dressieren:**

Weiterverarbeitung von Massen, geschlagener Sahne oder Buttercreme mit Spritzbeutel und Spritztülle

### **Gerinnen:**

Buttercreme, Nougat, Ganache usw. gerinnt durch Zugabe von Flüssigkeit (zu geringer Fettgehalt) oder durch zu starke Erwärmung oder durch unterschiedlich kalte Zutaten. Milch gerinnt beim Kochen durch die Anhäufung von Milchsäurebakterien, wenn sie zu alt ist.

## **Arten von Massen:**

### **leichte Masse:**

Eine leichte Masse erkennt man am erhöhten Ei- bzw. Eiweißgehalt, z.B. Biskuit, Wiener Masse, Baiser, Dobos Masse oder ähnliche

### **schwere Masse:**

Eine Masse mit vermindertem Ei-Anteil und Erhöhung des Fett- und Zuckeranteils, z.B. Sachertorte, Spanisch Vanille, Sandmassen, Kapseln für Petits Fours

### **Brandmasse:**

abgeröstete Masse mit hohem Ei-Anteil für z.B. Windbeutel, Kirschringe, Eclairs usw.

### **Makronenmasse:**

Masse aus Marzipan oder Mandelmasse, z.B. Makronen usw.