Feine Backwaren aus Massen
Wiener Masse

Spezialitäten aus Wiener Masse

Tortenböden aus Wiener Masse mit Kakaozusatz

Die dunklen Wiener Böden stellt man aus einer Wiener Masse her, bei der man einen Teil der Weizenstärke durch Kakaopulver ersetzt.
Das folgende Rezept für 2 Tortenböden je 28 cm Durchmesser ist dafür ein Beispiel.

Wiener Masse für dunkle Tortenböden:
550 g *Vollei*
50 g Wasser
350 g Zucker
300 g *Weizenmehl* (Type 405)
100 g *Weizenstärke*
100 g Kakaopulver
100 g *Butter*
eine Prise Kochsalz
(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Herstellung:
Die Wiener Masse schlägt man wie üblich warm und kalt auf.
Das Kakaopulver siebt man mit den Getreidemahlprodukten zusammen.
Diese Mischung meliert man unter die aufgeschlagene Vollei-Zucker-Masse.
Zum Schluss arbeitet man die zerlassene Butter vorsichtig in die Masse ein.

Tortenböden aus Wiener Masse mit Nuss- oder Mandelzusatz

Diese Wiener Böden stellt man aus einer Wiener Masse her, bei der man einen Teil der Weizenstärke durch geriebene Nüsse oder geriebene Mandeln ersetzt.
Beispielsweise setzt man 150 g geriebene Nüsse und 50 g Weizenstärke ein statt 200 g Weizenstärke.
Diese Tortenböden stellt man mit den gleichen Arbeitsschritten her wie die dunklen Wiener Böden.
Diese Tortenböden verwendet man für Nuss- oder Mandelkremtorten oder entsprechende Sahnetorten.

Zur Abgrenzung: Japonaisböden
Japonaisböden stellt man aus *Baisermasse* her.
Für Japonaisböden setzt man der Baisermasse geriebene Mandeln zu.
Japonaisböden verwendet man für spezielle Torten und Desserts, zu denen man sonst auch allgemeinübliche Baiserböden einsetzt.

Dobosböden

Das folgende Rezept gilt für eine Masse, die man im Zwei-Kessel-Verfahren kalt aufschlägt.

450 g *Eidotter*
50 g Wasser
600 g *Eiklar*
450 g Zucker
250 g *Weizenmehl* (Type 405)
150 g *Weizenstärke*
eine Prise Kochsalz
Vanillearoma
(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Die dünnen Dobosböden sind das typische Kennzeichen der Dobostorte (gesprochen: Doboschtorte).
Man bezeichnet sie auch als „Prinzregentenböden“.
Dobosböden backt man einzeln aus dünn aufgestrichener Wiener Masse.
Dobosböden sind durch das einzelne Backen kompakter als Tortenböden, die man in Ringen backt.
Dobosböden haben durch das einzelne Backen einen hohen Anteil an dünner und weicher Kruste.
Dadurch haben sie mehr Aromastoffe als Tortenböden, die man in Ringen backt.
Die Dobostorte ist üblicherweise mit Pariser Krem (= Canache) oder Schokoladenbutterkrem gefüllt.

Ein Medialink aus dem Buch "Lernfelder der Bäckerei - Produktion"
Autor: Claus Schünemann
ISBN: 978-3-8057-0760-2

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:
https://www.europa-lehrmittel.de/07602.html

Grillageböden

Das folgende Rezept ergibt 3 Tortenböden mit 26 cm Durchmesser und eine Kapsel mit 78 x 58 cm.

400 g *Eidotter*
75 g Wasser
550 g *Eiklar*
420 g Zucker
200 g *Kuchenbrösel*, fein (mit *Weizenmehl, Weizenstärke, Vollei*)
175 g *Krokant*, fein gestoßen (aus Zucker, *Mandeln*)
100 g *Mandeln*, fein gehackt
120 g *Weizenmehl*, Type 405
50 g *Weizenstärke*
5 g Zimt
eine Prise Kochsalz
Vanillearoma
(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Diese Grillagemasse schlägt man im Zwei-Kessel-Verfahren kalt auf.
Nach dem Aufschlagen fügt man beide Massen vorsichtig zusammen.
Dann meliert man das Gemisch aus Mehl/Stärke, Brösel, Mandeln und Krokant zu.
Man kann die Grillagemasse auch abwandeln, indem man zusätzlich Kuvertüre-Stückchen einarbeitet.