Torten und Desserts

Lösungen zu Arbeitsblatt 81/82

Desserts mit Schlagsahne sowie Sahne- und Sahnekremtorten herstellen

Lösungshilfen

Aufgabe 1:

- Desserts aus Blätterteig: ***Schillerlocken, Helgoländer (Schuhsohlen)***
- Desserts aus Brandmasse: ***Windbeutel, Eclairs***
- Desserts aus Hippenmasse: ***Hippenrollen (Schlotfeger)***

Aufgabe 2:

Rezepturgewicht = 2000 g; Schlüsselzahl zum Umrechnen = 1,5
195 g Zucker, 300 g Fruchtmark, 90 g Eidotter, 900 g Joghurt, 1500 g Schlagsahne, 15 g Gelatine

Aufgabe 3:

- Fond bereiten aus ***Zucker, Fruchtmark, Joghurt und Eidotter***
- Blattgelatine ***kalt einweichen, durch Erhitzen flüssig machen, in den noch leicht warmen Fond einrühren***
- Aufgeschlagene Sahne ***in den noch flüssigen Fond einrühren***

Aufgabe 4:

- **Sahnezubereitungen** sind ***leichtverderbliche*** Produkte. Bei zu warmer Aufbewahrung verlieren sie rasch an ***Volumen***. Die Oberfläche ***verhautet***. Bei zu langer Bevorratung kann die Zubereitung auch ***sauer*** werden.
- **Sahnezubereitungen** muss man zur ***kurzfristigen*** Bevorratung bei ***höchstens*** +7 °C lagern. Empfehlenswert ist es, Produkte mit Sahnezubereitungen bei 0 °C bis +3 °C und geregelter ***Luftfeuchtigkeit*** im ***Sahneklimaschrank*** aufzubewahren.

Aufgabe 5:

Schwarzwälder-Kirschtorte
– Tortenboden: ***Schokoladeböden und/oder helle Böden aus Wiener Masse oder Biskuitmasse***
– Früchte, bodendeckend: ***gebundene Sauerkirschen***
– Füllung: ***Schlagsahne (auch Krem möglich)***
– Aromatisierung: ***mit Kirschwasser***
– Dekor: ***mit Schokoladenspänen***

Aufgabe 6:

Flockensahnetorte
– Tortenboden: ***aus Brandmasse***
– Fruchteinlage: ***gebundene Preiselbeeren oder Konfitüre oder Pflaumenmus***
– Füllung: ***leicht aromatisierte Schlagsahne (z. B. Vanille- oder Rumaroma)***
– Eventuelle zweite Füllungsschicht: ***eine leichte Vanillekrem***
– Dekor auf der Oberfläche: ***Streusel, Puderzucker***

Aufgabe 7:

- Bei Käsesahnetorte besteht der Boden aus ***heller Biskuitmasse oder heller Wiener Masse***.
- Bei Holländischer-Käse-Sahnetorte besteht der Boden aus ***Blätterteig***.
- Bei Holländischer-Käse-Sahnetorte ist die Oberfläche dekoriert ***mit Fondantglasur***.

Aufgabe 8:

Beispiele: ***Joghurtsahnetorte, Weinsahnetorte***

Ein Medialink aus dem Buch
"Lernfelder der Bäckerei – Produktion, Fachkundliches Arbeitsheft Teil 3"
Autor: Claus Schünemann
ISBN: 978-3-8057-0747-3

Weitere Informationen und Bestellung möglich unter:
https://www.europa-lehrmittel.de/07473.html