Torten und Desserts

Kremtorten

Spezielle Kremtorten

Frankfurter Kranz

Typisch für Frankfurter Kranz ist der ringförmige Tortenboden.
Diesen stellt man aus Wiener Masse, Sandmasse oder Biskuitmasse her.
Man füllt Frankfurter Kranz in mehreren dünnen Schichten mit heller Butterkrem.
Nach dem Einstreichen des Tortenkörpers mit Krem ummantelt man diesen mit gestoßenem Krokant.
Als Dekor dressiert man Kremrosetten auf, mit Auflage einer Belegfrucht (z. B. Kirschen).
Nach einem Gerichtsurteil handelt es sich bei Frankfurter Kranz um ein Spitzenerzeugnis der Bäckerei/Konditorei.
Deshalb ist die Verwendung von Margarine in Boden und Füllung ausgeschlossen.
Die Menge der Butterkremfüllung muss dem Urteil nach 50 % der Gesamtmenge des Erzeugnisses ausmachen.

Herrentorte

Die Herrentorte stellt man aus dünnschichtig gebackenen Dobos- oder Sandmasseböden her.
Man füllt die Herrentorte mit einer alkoholhaltigen Krem.

Füllung:
500 g Weißwein
125 g Zitronensaft
125 g Zucker
80 g *Eidotter*
50 g *Weizenstärke*
300 g *Marzipanrohmasse*
(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)
Man kocht zunächst ähnlich wie Vanillekrem eine weinhaltige Grundkrem.
Nach dem Erkalten der Grundkrem rührt man die Marzipanrohmasse ein.

Prinzregententorte

Die Prinzregententorte stellt man aus dünnschichtig gebackenen Wiener Böden her.
Traditionell besteht die Torte aus 7 dünnen Böden mit einer Schokoladen-Krem-Füllung.
Diese Tradition bezieht sich auf die frühere Herstellung in einer Konditorei in München.
Der Konditor stellte die Torte für den bayerischen Prinzregenten Luitpold her.
Luitpold war ab 1886 Prinzregent von Bayern.
Er mochte gern Schokoladentorte.
Die Zusammensetzung der Torte mit 7 Böden soll sich auf die 7 Regierungsbezirke Bayerns beziehen.

Füllung:
Die Schokoladen-Krem stellt man üblicherweise aus Deutscher Krem her.
Rezept:
1000 g *Vollmilch*
150 g Zucker
80 g *Eidotte*r
90 g *Vanillekrempulver*
Prise Kochsalz
100 g Blockschokolade
(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)

Dobostorte

Die Dobostorte (gesprochen: Doboschtorte) stammt ursprünglich aus Ungarn.
Man stellt sie traditionell aus 6 einzeln gebackenen, dünnen Dobosböden her.
Die Dobosmasse für die Tortenböden entspricht einer Wiener Masse oder einer leichten Sandmasse.

Füllung:
Die Füllung für Dobos-Torte stellt man traditionell aus Französischer Butterkrem her.
Rezept:
250 g Butter
150 g Puderraffinade
80 g Eidotter
150 g Kuvertüre, dunkel
20 g Kirschwasser
(Zutaten in *kursiver Schrift* = Allergene)
Als Dekor sind Fächer aus Karamell möglich.

Grillagetorte

Die Grillagetorte ist eine Torte, die man mit Mokkakrem, Nugatkrem oder Canache füllt.
Typisch für Grillagetorte ist der Tortenboden aus Biskuitmasse.
In die Masse gibt man zusätzlich Krokant und Mandelgrieß.

Grillageböden
Das folgende Rezept ergibt 3 Tortenböden mit 26 cm Durchmesser und eine Kapsel mit 78x58 cm.
400 g *Eidotter*
75 g Wasser
550 g *Eiklar*
420 g Zucker
200 g *Kuchenbrösel*, fein (enthält *Weizenmehl*)
175 g *Krokant*, fein gestoßen (enthält *Mandeln* oder *Haselnüsse*)
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 von Mehl/Stärke, Brösel, Mandeln und Krokant zu.
Man kann die Grillagemasse auch abwandeln, indem man zusätzlich Kuvertüre-Stückchen einarbeitet.

Grillagetorte nach niederrheinischer Art

Die Grillagetorte nach niederrheinischer Art (auch: Grillaschtorte) ist eine Torte mit halbgefrorenem Sahneeis.
Die Böden dieser Torte sind hauchdünne Baiserböden.
Der schweren Baisermasse kann man gemahlene Nüsse untermischen.
Die Baisermasse spritzt man mit der Lochtülle spiralig und dünn auf Backpapier.
So lässt man die Masse bei 100 °C etwa 5 Stunden trocknen.
Die fertigen Baiserböden bestreicht man dünn mit Kuvertüre.
So schützt man sie vor dem Durchweichen, wenn die Sahnefüllung eingebracht ist.
Für die Füllung einer Torte benötigt man 500 g Schlagsahne mit 80 g Schokoladenspäne.
Die zusammengesetzte Torte friert man über etwa 4 Stunden ein.
Zum Servieren taut man die Torte nur kurz auf.
Sie soll leicht gefroren verzehrt werden.Vor dem Servieren streicht man die Torte mit Sahne ein und streut Schoko-Späne auf.
Man kann die Stückeinteilung durch Sahnerosetten betonen.

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