



PFANNEBERG

# Feine Backwaren aus Massen

## Lösungen zu Arbeitsblatt 41/42

### Leichte und schwere Rührmassen

### Lösungshilfen

#### Aufgabe 1:

- Kastenförmige Rührkuchen: **z. B. Sandkuchen, Zitronenkuchen, Nusskuchen, Marmorkuchen, Königskuchen**
- Rührkuchen in kleinen Förmchen: **z. B. Muffins, Rosinenkuchen, Cranberry-Törtchen**
- Blechkuchen mit Rührmasse: **z. B. Donauwelle, Rosenkuchen, verschiedene Obstkuchen**

#### Aufgabe 2:

a)

- Leichte Rührmasse: **1000 g Vollei, 1000 g Zucker, 1000 g Weizenmehl/Weizenpuder, 500 g Butter**
- Schwere Rührmasse: **1000 g Vollei, 1000 g Zucker, 1000 g Weizenmehl/Weizenpuder, 1000 g Butter**

b)

Zum Merken:

- Leichte Rührmassen schlägt man **warm** und **kalt** auf, wie die **Wiener** Masse.
- Schwere Rührmassen enthalten die Grundzutaten im Verhältnis **1 : 1 : 1 : 1**.
- Schwere Rührmassen rührt man auf **kaltem** Weg, auch im **Zwei-Kessel-Verfahren**.

### Aufgabe 3:

In 100 kg Sandmasse sind mindestens **20 kg Butter** oder die entsprechende Menge an MilCHFetterzeugnissen oder Margarine oder praktisch wasserfreier Fette sowie **20 kg Vollei** oder die entsprechende Menge eines Volleierzeugnisses enthalten.

### Aufgabe 4:

- **A** (nur Weizenmehl): **kleines Volumen, kein Ausbund, grobe Krume, dicke Kruste**
- **B** (Weizenmehl/Weizenpuder): **normales Volumen, guter Ausbund, normale Krume, normale Kruste**
- **C** (nur Weizenpuder): **großes Volumen, starker Ausbund, feinporige Krume, abgelöste Kruste**

### Aufgabe 5:

a)

**Merkmale von Vollkorn-Rührkuchen**

- **kleines Volumen**
- **etwas grobe Krume**
- **nussiges Aroma**
- **viel Ballaststoffe**

b)

- Antwort: Mindestens **90 %** (bezogen auf die Gesamtmenge an Getreideprodukten)

### Aufgabe 6:

**Bedingungen für eine gut emulgierte schwere Rührmasse**

- **Butter bzw. weiche Backmargarine als Fettzusatz**
- **Alle Zutaten auf 24 °C temperiert verarbeiten**
- **Massen-Endtemperatur von 26 °C**
- **Litergewicht von etwa 900 g**

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>