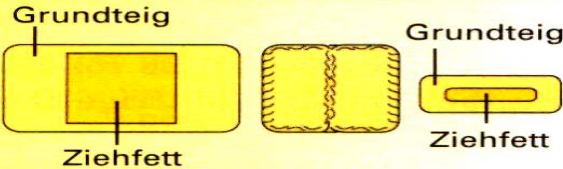
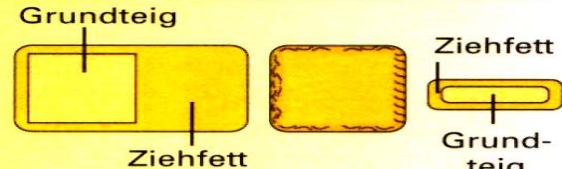



Aufgabe: Teilen Sie sich in 3 Gruppen auf und stellen Sie nach den vorliegenden Arbeitsvorschriften Butterpasteten her. Achten Sie darauf, dass jede Gruppe nur eine Blätterteigart herstellt. Wenn Sie bei der Herstellung Probleme haben, dann benutzen Sie das Fachbuch oder Ihren Ordner. Natürlich können Sie auch die Lehrer vor Ort fragen. Die Rezepte finden Sie auf der Rückseite.

	Deutscher Blätterteig	Französischer Blätterteig	Holländischer Blätterteig
Reihenfolge beim Tourieren	 <p>Beim deutschen Blätterteig wird der Grundteig um das Zieh Fett geschlagen, sodass das Zieh Fett innen und der Grundteig außen liegt.</p>	 <p>Beim französischen Blätterteig wird das Zieh Fett über den Grundteig geschlagen, sodass das Zieh Fett außen und der Grundteig innen liegt. Das Zieh Fett muss bei der Verarbeitung gut gekühlt sein. Es liegt beim französischen Blätterteig außen und kann nur gekühlt problemlos ausgerollt werden.</p>	 <p>Beim holländischen Blätterteig liegt das Zieh Fett würfelförmig im Teig.</p>
Touren	1 einfache und 1 doppelte Tour	1 einfache und 1 doppelte Tour	1 einfache Tour 2 doppelte Touren
Ruhepause	Mindestens 30 Minuten Den halb tourierten Blätterteig in eine Folie einschlagen, damit der Teig keine Haut bildet, und kühl lagern, z. B. in der Kühlung.	Den halb tourierten Blätterteig in der Kühlung kurz entspannen lassen, ca. 10 Minuten. Da das Zieh Fett außen liegt und somit eine Hautbildung des Teiges nicht möglich ist, braucht der französische Blätterteig bei der Ruhepause nicht in Folie eingeschlagen zu werden.	10 min Ruhepause 1 doppelte Tour
Touren	2 doppelte Touren	2 doppelte Touren	
Ruhepause	Den fertig tourierten deutschen Blätterteig in eine Folie einschlagen, kühl stellen und mindestens 15 Minuten entspannen lassen, bevor er aufgearbeitet wird.	Den fertig tourierten französischen Blätterteig vor dem Aufarbeiten mindestens 20 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.	Den fertig tourierten holländischen Blätterteig in Folie einschlagen und vor dem Aufarbeiten mindestens 15 Minuten in der Kühlung entspannen lassen.

§ Bei der Herstellung von **Butterblätterteig** darf für den Grundteig und als Zieh Fett nur Butter verwendet werden.

Rezepturen für Butterblätterteige nach den verschiedenen Aufarbeitungsmethoden:

Deutscher Blätterteig

1000 g Mehl (T 550)
500 g Wasser
75 g Butter
20 g Salz
30 g Eigelb
30 g Zucker
10 g Essig
<hr/>	
1645 g Grundteig
<hr/>	
1000 g Butter
50 g Mehl
<hr/>	
2695 g Blätterteig

Französischer Blätterteig

900 g Mehl (T 550)
500 g Wasser
25 g Butter
20 g Salz
30 g Eigelb
30 g Zucker
10 g Essig
<hr/>	
1515 g Grundteig
<hr/>	
1200 g Butter
450 g Mehl
<hr/>	
3165 g Blätterteig

Holländischer Blätterteig

1000 g Mehl (T 550)
500 g Wasser
700 g Butter
20 g Salz
30 g Eigelb
30 g Zucker
10 g Essig
<hr/>	
2290 g Blätterteig
=> Die Butter muss kühl sein und wird in Stücke geschnitten zu den Teigzutaten gegeben. Teig nur im Mischgang zusammenarbeiten.	



Pastetenaufarbeitung mit Boden, Rand und Deckel



Beim Abbacken kann ein Pastetenhalter benutzt werden

=> Backbleche vor dem Absetzen mit Wasser benetzen, Pastetenboden igeln => vor dem Backen 30 Min. Ruhepause => Backtemperatur ca 220 °C

Gebäckbewertung: Allg. Aussehen:		Gründe für erkennbare Gebäckfehler
Form:		
Farbe:		
Gleichmäßigkeit:		
Blättrigkeit:		
Geschmack:		