

Das Einmaleins der Backzutaten

Mehl: wird zur besseren Lockerung gesiebt. Für Teige verwendet man vor allem Mehl der Typen 480 oder 700.

Stärke: Massen werden feinporiger wenn man Teil des Mehls durch Stärke ersetzt.

Fett: Massen werden durch Zugabe von Fett schwer und saftig. Die Idealtemperatur beim Aufschlagen von Butter oder Margarine liegt bei 20° bis 21°C also Raumtemperatur.

Kristallzucker: Beim schaumig schlagen von Ei wird meist Kristallzucker verwendet.

Staubzucker: Um Klumpen zu vermeiden wird Staubzucker vor Verwendung gesiebt.

Aufschlagen und einmehlieren von Eiweiß

Vorbereitung: Kessel und Schneebesen müssen fettfrei sein. Eiklar und Eidotter sorgfältig trennen, es darf kein Eidotter zum Eiklar kommen.

Schnee mit Zucker aufschlagen:

-**Mit Schneebesen aufschlagen:** Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen, nach und nach Kristallzucker zugeben und gut durchschlagen.

-**Mit Maschine aufschlagen:** Eiweiß mit einer Prise Salz und den gesamten Zucker in einem Aufschlagkessel geben und mit der Maschine aufschlagen. Man erhält einen stabileren Eischnee und die Produkte werden feinporiger.

Schnee einmehlieren: Ein Viertel des Schnees mit Eidottermasse oder dem Abtrieb verrühren bzw. vermengen- die Masse wird dadurch geschmeidiger, restlichen Schnee vorsichtig unterheben.

Unterheben von Mehl: Mehl behutsam mit großflächigem Kochlöffel abwechselnd mit dem Eischnee einmehlieren.

Schokolade: Zerkleinert im Wasserbad schmelzen. Keinesfalls zu stark erhitzen, denn dann setzt sich die Kakaobutter ab und die Schokolade verliert ihre Geschmeidigkeit und den Glanz.

Marmelade zum Aprikotieren: Marmelade aufkochen und auf das heiße Backgut streichen oder überziehen. Dadurch das Aprikotieren erhält man einen feuchten Untergrund, der ein austrocknen sowohl der Gebäckstücke als auch der Glasur verhindert.

Nüsse, Samen, Kerne, Fruchtfleisch:

Mandeln schälen: Kerne in heißem Wasser blanchieren, ziehen lassen, bis sich die Haut löst, dann die Kerne mit den Fingern aus der Schale stülpen und trocknen lassen.

Haselnüsse schälen: Kerne im Backrohr bei 220°C ca. 5 bis 10 Minuten rösten. Die Kerne mit einem Küchentuch oder einem Drahtsieb abtreiben.

Walnüsse: Werden gehackt, gerieben oder im Ganzen verwendet.

Kokosette: Geriebenes Fruchtfleisch der Kokosnuss

Achtung: Alle diese Produkte werden, durch ihren hohen Fettanteil, rasch ranzig.

Aromen Geschmacksgeber:

Salz: Ist eine wichtige Backzutat und wird fast bei jedem Teig bzw. jeder Masse beigegeben. Es verbessert den Geschmack und festigt den Kleber.

Vanille: Vanillezucker wird mit echter Vanille erzeugt. Vanillinzucker mit künstlichem Vanillearoma. Vanilleschote der Länge nach halbieren, mit dem Messerrücken das Fruchtmarm herauschaben. Vanillecremepulver wird wie Stärke (Maizena) zum Abziehen von Saucen und Grundcremen verwendet.

Zitronen und Orangenschalen: Nur die äußere dünne Schale (ohne weiße Innenschale) von gewachsenen, nicht behandelten Früchten

Triebmittel

Luft: Die im Ei eingeschlagene Luft dehnt sich durch Erwärmung aus.

Wasserdampf: In den Teig eingearbeitete Flüssigkeit wird beim Erhitzen zu Wasserdampf, dadurch geht der Teig auf.

Germ, Hefe: Die Lockerung wird durch Kohlensäure erreicht, die bei der alkoholischen Gärung durch Hefe entstehen.

Backpulver: Kohlensäure, die im Backpulver enthalten ist, bildet durch Hitzeentwicklung Kohlendioxid, welches das Backgut lockert.