

Cukrász szakmai német nyelv szituációk

1. Dobos-Torte

Zutaten und Zubereitung.

Zutaten: Mehl, Butter, Zucker, Eier

Zutaten für die Creme: Eier, Zucker, Butter, Schokolade, Kakaobutter, Kakao, Vanille

Zubereitung des Teiges: Ich mache Butterbiskuit, und backe bei 200 Grad im Dampf-Backofen.

Ich mache die Füllung.

5 Biskuitschichte fülle ich mit der Schokocreame, die sechste giesse ich mit Schmelzzucker über. Ich verziere mit Cremeröschen.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixgerät, Kühlschrank, Backofen, Waage, Heizplatte, Pinsel, Blech, Topf, Holzlöffel, Schaberkarte

2. Pressburger Kipferl

Zutaten und Zubereitung.

Zutaten: Mehl, Butter, Puderzucker, Hefe, Eigelb, Milch, Salz

Zutaten für die Füllung: gemahlene Nuss oder Mohn, Zucker, Milch, Rosinen, Vanille, Zitronenschale

Zubereitung des Teiges:

Ich lasse den Teig eine Stunde in dem Kühlschrank liegen. Ich mache die Füllung. Ich zerteile den Teig, rolle ihn aus, fülle und forme. Am Ende bestreiche ich mit Eigelb. Ich lasse im Kühlschrank liegen, dann bestreiche mit Eiweiss. Wenn das Eiweiss trocknet, backe ich bei 200 – 220 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixgerät, Kühlschrank, Backofen, Waage, Heizplatte, Backrolle, Pinsel, Blech, Mühle, Topf, Holzlöffel, Schaberkarte, Spritzbeutel

3. „Krémes“ Zutaten und Zubereitung

Zutaten für den Buttermehl: Mehl, Fett, Eier, Salz, Zucker, Wasser

Zubereitung: ich mache den Teig auf Heizplatte. Wasser, Salz, Fett und Zucker lasse ich kochen, dann gebe Mehl zu und am Ende rühre die Eier zu.

Ich forme und backe bei 230 Grad.

Zutaten für die Creme: Milch, Puddingpulver, Eischnee

Ich fülle die Kräpfen und verziere mit Schlagsahne.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixgerät, Kühlschrank, Backofen, Waage, Heizplatte, Pinsel, Blech, Mühle, Topf, Holzlöffel, Schaberkarte, Schneebesen, Messer, Siebe, Spritzbeutel

4. Diplomatenkrapfen

Zutaten für den Buttermehl: Mehl, Butter, Essig, Salz, Wasser

Zubereitung: ich mache den Teig aus Mehl, Wasser, Essig, Salz und 20 % (zwanzig Prozent) Butter. Nach halbe Stunde Ruhe verpacke ich die Butter in den Teig, dann falte ich den Teig simpel und doppel. Ich lasse den Teig im Kühlschrank liegen, und wiederhole die Faltung. Ich lasse den Teig noch einmal eine Stunde im Kühlschrank. Ich rolle den Teig 2 mm dick aus. Ich backe bei 220 – 230 Grad.

Zutaten für die Creme: Milch, Puddingpulver, Zucker, Eier, Vanille

Ich ziehe einen Rand rund dem Teig hoch und bestreiche mit der warmen Creme. Ich lasse kühlen und bedecke mit dem anderen Teigteil. Ich drehe um, schneide auf und bestaube mit Puderzucker.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Knetmaschine, Mixgerät, Kühlschrank, Backofen, Waage, Heizplatte, Backrolle, Pinsel, Blech, Mühle, Topf, Holzlöffel, Schaberkarte, Schneebesen, Messer, Siebe

5. Schwarzälder-Kirschtorte

Zutaten für den Teig: Eier, Zucker, Mehl, Kakaopulver, Schmelzbutter

Zutaten für die Creme: Sahne, Sauerkirschkompott, Zucker, Schokolade, Speisestärke, Kirschwasser, Gelatine

Zutaten für die Dekoration: Sauerkirsche, Schokoladenraspel, Schlagsahne

Zubereitung: ich mache vier Teigboden.

Füllung:

Schlagsahne mit Kirschwasser, Sahnecreme mit Schokolade, Sauerkirschcreme gekocht aus Saft der Sauerkirschkompott und Sauerkirsche, Zucker und Speisestärke.

Zubereitung der Torte:

Ich verteile alle drei Creme nacheinander mit Spritzbeutel auf die Böden. Ich friere die Torte und dekoriere.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte, Heizplatte, Schneebeesen, Litermesser, Schaumrohr, Spritzbeutel

6. Rákóczi-Quarkkuchen

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Staubzucker, Eidotter, Prise Salz

Zubereitung:

Ich knete den Teig.

Zutaten für die Füllung: Quark, Zucker, Eidotter, Vanille, Zitronenschale

Ich streiche die Füllung auf den Teig, und trockne im Ofen. Ich mache warmen Eischnee und streiche auf die Füllung. Bei 150 Grad lasse ich den Kuchen im Backofen.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Schneebeesen, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte

7. Tiroler Strudel

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Essig, Salz, Wasser

Zutaten für die Füllung: entkernte Sauerkirsche, Zucker, Zimt

Zubereitung:

Ich mache den Teig und lasse ruhen. Ich rolle aus und falte, dann lasse ich im Kühlschrank eine Stunde lang. Ich rolle den Teig aus und fülle mit der Kirschfüllung.

Ich backe bei 220 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Knetgerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Siebe

8. Pogatscha

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Essig, Salz, Pfeffer, Wasser, Eier, Grammel

Zubereitung:

Ich mache einen Vorteig und lasse ruhen. Ich packe Fett in den Teig ein, rolle aus, falte, und wiederhole den ganzen Prozess noch zweimal. Zuletzt rolle ich den Teig aus und stiche aus. Ich bestreiche mit Eier.

Ich backe bei 220 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Knetgerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Siebe, Stichform

9. Obsttorte

Zutaten für den Teig: Eier, Puderzucker, Mehl, Butter

Zubereitung: ich rühre die Butter mit Zucker schaumig, und gebe Eier und Mehl zu. Ich backe bei 190 Grad in Form. Ich fülle mit Konditorencreme. Ich verzieren mit Früchte und bestreiche mit Gelee.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte, Heizplatte, Schneebeisen, Springform

10. Obstbrot

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Zucker, Eier, Vanille, Zitronenschale, Nuss, kandierte Früchte.

Zubereitung:

Ich rühre Zucker mit Butter schaumig, und füge ein Eigelb mit Mehl und Eischnee hinzu.

Am Ende gebe ich die Aromastoffe zu.

Ich backe auf gefettetes Backblech.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Zubehör zur Zubereitung des Obstkuchen: Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte.

11. Esterházy-Torte

Zutaten für den Teig:

Eiweiß, Walnuß, Zucker.

Zubereitung des Teiges:

Aus Eiweiss und Zucker schlage ich Schnee. Ich rühre die Walnuß unter. Ich streiche 5 runde Boden auf gefettetes und mit Mehl bestaubtes Backblech. Ich backe bei 190 Grad. Ich stecke runde Boden aus.

Zutaten für die Creme:

Cremepulver, Schlagsahne, Gelatine

Ich fülle die Torte mit Creme und verbinde sie. Ich lasse im Kühlschrank frieren. Ich ziehe die Torte mit Fondant. Ich paniere die Torte mit Mandeln.

Geräte, Maschinen, Zubehör

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte.

12. Kohlstangel

Teig: Buttermilch

Zutaten: Mehl, Butter, Essig, Wasser, Salz

Zubereitung: Ich mache den Teig und ruhe, packe Fett ein, den Teig falte einmal und doppelmal, diese wiederhole. Dann rolle ich den Teig aus und fülle mit Dünstkohl, dann forme, bestreiche und backe bei 220 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Knetgerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Pinsel, Rührschüssel, Streichmesser, Siebe, Stichform

13. Puntschtorte

Zutaten für den Backteig:

Eier, Zucker, Mehl.

Zubereitung des Teiges:

Ich verrühre das Eigelb mit wenig Zucker. Aus Eiweiß und restlichem Zucker schlage ich Schnee. Ich verrühre das Eigelb mit dem Eischnee. Ich rühre das Mehl zu. Ich backe bei 180 - 200 Grad in leicht dampfigem Backofen.

Die Füllung der Torte: Bunter Rührkuchen.

Ich begieße mit Rum-Zuckersirup. Ich schneide in zwei und bestrieche mit Aprikosenmarmelade. Ich lege die Füllung zwischen zwei Biskuitböden. Ich presse während kühlen. Ich begiesse mit rosa Fondant.

Geräte, Maschinen:

Mixergerät, Backofen, Kühlschrank, Schaberkarte, Waage, Sieb, Reibeisen, Streichmesser, Pinsel, Backblech, Schneebesen, Rührschüssel, Springform, Heizplatte.

14. Amarena-Cognac-Pralinen

Zutaten: Cognac - Amarena-Kirsche, Fondantschokolade

Zubereitung: ich entsteine die Amarenakirsche, tropfe sie ab, und ziehe sie in warme Fondant. Ich lege sie auf Schokoladenböden, ziehe in temperierte Schokolade. Ich lasse sie kühlen und packe ein.

Geräte, Maschinen, Zubehör

Temperiergerät, Marmortisch, Spachtelmesser, Kühlschrank, Ziehgabel, Rührschüssel, Streichmesser, Holzlöffel, Heizplatte, Tablette

15. Eiskaffee

Zutaten: Sahne, Milch, Zucker, Kaffeepaste

Zubereitung: in Eismaschine. Bei ständigem Rühr wird die Eisbasis auf 65 Grad erhitzt und pastörisiert, dann emulgiert und in einer Stunde unter 8 Grad gekühlt. Dann wird im Kühlschrank geruht. Frosten – bei Minus 8-10 Grad. In Schüsseln einfüllen, nochmal frosten bei Minus 20 Grad. Dosieren in Eisbecher, verzieren mit Schlagsahne und Schokolade-Kaffeebohnen.

Geräte, Maschinen, Zubehör

Waage, Eiskocher, Eisfroster, Kühlschrank, Schüssel, Schaumbläser

16. Vanilleeis

Zutaten: Sahne, Milch, Zucker, Eidotter, Vanille

Zubereitung:

Eidotter mit wenig Milch verrühren. Zucker, Milch, Sahne und Vanille in die Eismaschine giessen. Bei 70 Grad die Eibasis zugeben und auf 85 Grad pastörisieren, dann emulgieren und in einer Stunde unter 8 Grad kühlen. Dann wird im Kühlschrank geruht. Frosten – bei Minus 8-10 Grad. In Schüsseln einfüllen, nochmal frosten bei Minus 20 Grad.

Geräte, Maschinen, Zubehör

Waage, Eiskocher, Eisfroster, Kühlschrank, Schüssel, Schaumbläser, Rührschüssel, Frostschränk, Schneebesen, Schaberkarte

17. Käsekräpfen

Zutaten: Wasser, Fett, Salz, Mehl, Zucker, Eier

Zubereitung:

Ich koche Wasser mit Fett, Salz, Zucker auf und gebe Mehl zu. Ich rühre die Eier zu. Ich forme auf Backblech. Ich backe bei 220-230 Grad.

Zutaten für die Füllung: Käse, Sahne, Eidotter, Butter, Salz, Weisspfeffer, Senf

Ich fülle die Kräpfen und verziere mit Wurst, Salami, Schinken und Petersilie

Geräte, Maschinen, Zubehör

Waage, Topf, Mixgerät, Heizplatte, Spritzbeutel, Schneebesen, Backofen, Backblech

18. Himbeer-Joghurt Torte, kalorienarm

Zutaten für den Biskuitteig:

Eier, Xilit, Mehl.

Zubereitung des Teiges:

Ich verrühre das Eigelb mit Xilit.

Ich rühre das Mehl zu.

Ich backe bei 180 - 200 Grad in Springform.

Die Füllung der Torte: Himbeer, fettarme Joghurt, flüssige Süßungsmittel, Sahne, Gelatin, Zitrone

Ich fülle den Biskuit mit der Creme und lasse kühlen. Ich verziere mit Himbeeren.

Geräte, Maschinen:

Mixergerät, Backofen, Kühlschrank, Schaberkarte, Waage, Sieb, Streichmesser, Pinsel, Backblech, Schneebesen, Rührschüssel, Springform.

19. Fruchtekorb

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Staubzucker, Eidotter, Zitronenschale, Vanille

Zubereitung:

Ich knete den Teig.

Zutaten für die Füllung: Puddingcreme aus Milch, Zucker, Eidotter, Cremepulver, Butter

Bei 200 Grad backe ich kleine Körbchen. Nach dem Abkühlen fülle ich diese mit der Creme und verziere mit Früchte.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Schneebesen, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte, Körbchenform

20. Teekuchen „Nero“

Zutaten für den Teig:

Butter, Mehl, Staubzucker, Eidotter, Zitronenschale, Vanille

Zubereitung: Ich knete den Teig und backe bei 180 Grad.

Ich fülle mit Marmelade oder Parisisenner Creme. Ich verziere mit Schokolade.

Geräte, Maschinen, Zubehör:

Mixergerät, Backblech, Backofen, Kühlschrank, Waage, Sieb, Reibeisen, Schneebesen, Rührschüssel, Streichmesser, Schaberkarte