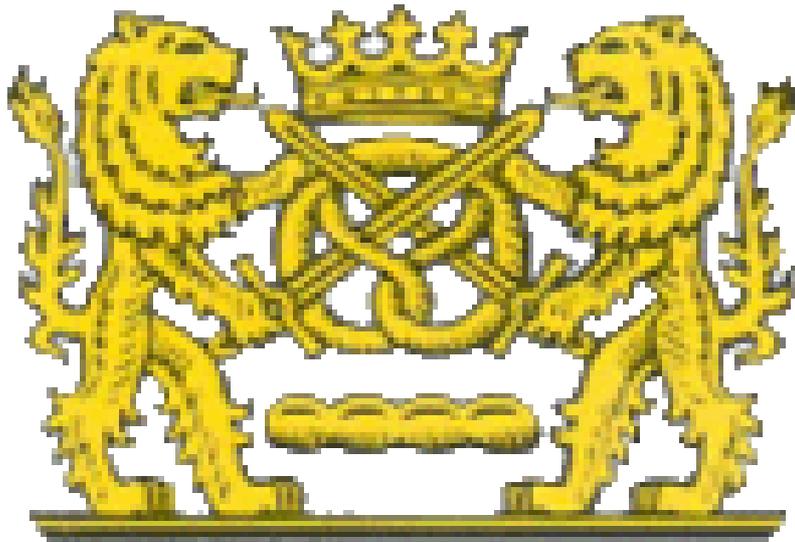


Meistermappe



Rezeptbuch
Ingmar Hensler

Bäcker-Meisterprüfung

30.7.2007 - 2.8.2007

Inhalt:

Arbeitsprobe	3
Brot:	3
Plunder:	5
Blätterteiggebäck:	7
Flechtgebäck:	8
Gelostes:	10
Prüfungsarbeiten	18
Feine Backwaren:	19
Schaustück:	27
Kleingebäck:	28
Snack:	30
Spezialbrotsorte:	33

Arbeitsprobe

Brot:

Teig Roggenmischbrot:

4500 g	Sauerteig
750 g	Roggenmehl Type 997
2000 g	Weizenmehl Type 550
100 g	Salz
1450 g	Wasser

Sauerteigbereitung:

<i>Anfrischsauer:</i>	25 g	Anstellgut
	63 g	Roggenmehl Type 1150
	75 g	Wasser
ergibt:	163 g	<i>Anfrischsauer</i>

Stehzeit: 5 Stunden

<i>Grundsauer:</i>	163 g	Anfrischsauer
	688 g	Roggenmehl Type 1150
	613 g	Wasser
ergibt:	1464 g	<i>Grundsauer</i>

Stehzeit: 12 Stunden

<i>Vollsauer:</i>	1464 g	Grundsauer
	1500 g	Roggenmehl Type 1150
	1560 g	Wasser
ergibt:	4524 g	<i>Vollsauer</i>

Stehzeit: 3 Stunden

Backtemp.: 240-220°C

Backzeit: 50 min.



Plunder:

Dänischer Plunder:

Grundrezept:

1000 g	Weizenmehl Type 550
160 g	Backmargarine
120 g	Zucker
60 g	Milchpulver
15 g	Malz
70 g	Hefe
10 g	Salz
100 g	Ei
380 g	Wasser
1915 g	Gesamtteig

Unter dänischen Plunder wird 500g Ziehfett/kg Teig mit zwei einfachen und einer doppelten Tour gezogen, hier also 1000g Ziehfett.

Teigherstellung: 2 min langsam, 7 min. schnell

Teigruhe: etwa 20 min.

Zwischengare: ca. 20 min.

Backtemp.: 210-220°C

Backzeit: 12-18 min. je nach Gebäck.

Formwahl: Kirschteilchen, Mohnschnecken, Marzipanschnitten

dafür werden folgende Füllungen benötigt:

Kirschfüllung:

1100 g Kirschsaft
200 g Rotwein
440 g Zucker
Salz, Zimt

zusammen aufkochen

300 g Kirschsaft
240 g Sauerkirschen

verrühren und die Kirschen abbinden

2400 g Sauerkirschen

zum Schluss unterheben

Mohnfüllung:

250 g Milch
350 g Zucker
160 g Butter
Salz, Vanille, Zitrone

zusammen aufkochen

500 g Mohn (gemahlen)
60 g Biskuitbrösel

einrühren

150 g Vollei

unterrühren



Blätterteiggebäck:

1000 g	Weizenmehl Type 550
50 g	Backmargarine
30 g	Zucker
15 g	Salz
20 g	Eigelb
500 g	Wasser

Zum Blätterteig kommt genauso viel Ziehfett wie Mehl, also 1000g. Getourt wird einmal einfach, einmal doppelt, dann eine Pause zum entspannen und danach wieder eine einfache und eine doppelte.

Knetzeit: 2 min langsam, 7 min. schnell

Tiegruhe: 30 min.

Backzeit: 12-18 min. je nach Gebäck.

Backtemp.: 210-220°C

Gewählte Formen: Hörnchen, Vanillebrezeln, Schweinsohren,



Flechtgebäck:

Grundrezept Zöpfe:

1000 g	Weizenmehl Type 550
150 g	Butter
115 g	Zucker
15 g	Malz
70 g	Hefe
12 g	Salz
100 g	Ei
	Vanille, Zitrone
420 g	Milch

Dies ergibt 1882g Teig

Teigruhe: 10 min.

Backtemp.: 190-200°C

Backzeit: ca. 30 min. je nach Gebäck und Teigeinlage



Grundrezept Rad:

1000 g	Weizenmehl Type 550
50 g	Zucker
75 g	Backmargarine
20 g	Goldmalz
15 g	Hefe
15 g	Salz
50 g	Vollmilchpulver
450 g	Wasser
1675 g	Gesamtteig

Einteilung:

10x70g	für Streben
3x300g	für Kranz
evtl. 5x40g	für Knoten



Gelostes:

I. Mandelmasse:

1. Florentiner:

150 g	Butter
150 g	Zucker
60 g	Honig
30 g	Glukose
90 g	Sahne
	Vanille, Salz

zu einem starken Faden aufkochen

250 g	gehobelte Mandeln
90 g	gehacktes Orangeat

unterheben.

Dies ergibt ca. 20 Florentiner, bei 200°C abgebacken. Nach dem Backen wird die Unterseite mit Kuvertüre eingestrichen und gekämmt.



2. Mandelhörnchen:

500 g	Marzipan
120 g	Zucker
120 g	Eiklar
	Salz

Die Zutaten glatt arbeiten, in gehobelte Mandeln dressieren und zu Hörnchen formen, auf Backbleche setzen. Nach dem Backen bei ca. 200°C die Enden in Kuvertüre tauchen.



3. Makronentörtchen:

Grundrezept:

200 g	Marzipanrohmasse
140 g	Zucker
40 g	Mandelgriess
20 g	Honig
80 g	Eiklar
	Salz, Zitrone



II. Teegebäck

1. Heidesand:

100 g	Puderzucker
240 g	Butter
10 g	Eigelb
300 g	Weizenmehl Type 550
	Salz, Zitrone

Den Teig wie einen Mürbteig aufarbeiten und in Stangen a 200g mit ca. 3 cm Dicke rollen. Vor dem Schneiden in Zucker wälzen. Bei ca. 200°C abbacken.



2. Nussspritzgebäck:

	325 g	Butter
	200 g	Zucker
schaumig schlagen		
	60 g	Eiklar
nach und nach dazugeben		
	320 g	Weizenmehl Type 550
	200 g	Haselnüsse, gemahlen und geröstet
		Salz, Zimt

Die Masse mit einer Lochtülle aufdressieren und mit einer Nuss dekorieren.



3. Pfauenaugen:

Grundrezept Buttermürbteig:

200 g	Staubzucker
400 g	Butter
600 g	Weizenmehl 550
	Salz, Vanille, Backpulver

Den Mürbteig auf 4 mm ausrollen, ausstechen. Oberteile extra in der Mitte ausstechen, backen. Oberteil mit Puderzucker abpudern. Die Unterseite vor dem Zusammensetzen dünn mit Johannisbeerkonfitüre bestreichen, danach die Mitte mit Gelee auslassen.



III. Sandmasse:

1. Eierlikör-Mokka-Kuchen:

	375 g	Butter
	300 g	Zucker
	2	Vanilleschoten
schaumig schlagen		
	300 g	Vollei
nach und nach unterrühren		
	15 g	Backpulver
	375 g	Weizenmehl Type 550
	190 g	Eierlikör
	120 g	geraspelte Kuvertüre
	40 g	Kaffee
zusammen unterheben		

Die Masse ergibt 3 kleine Teekuchenformen, die bei 180°C ca. 60 min. bei offenem Zug gebacken werden.



2. Englischer Teekuchen

Grundteig:

400 g	Butter
360 g	Zucker
200 g	Weizenpuder
	Salz, Vanille, Zitrone

zusammen aufschlagen

450 g	Vollei
-------	--------

nach und nach dazugeben

400 g	Weizenmehl Type 550
15 g	Backpulver
140 g	Belegkirschen
250 g	Sultaninen
100 g	Zitronat
50 g	Orangeat
150 g	gehackte Mandeln

sieben und unterheben

Mandelroulade:

90 g	Marzipan
70 g	Zucker
240 g	Eigelb
	Salz, Vanille, Bittermandeln

schaumig schlagen

360 g	Eiklar
150 g	Zucker

zu Schnee schlagen

70 g	Weizenpuder
------	-------------

70 g Weizenmehl Type 550
40 g gerösteter Mandelgries
70 g flüssige Butter

unterheben

Vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreuen, bei ca. 220°C abbacken.

Nach dem Auskühlen die Roulade mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und den Kuchen darin einschlagen.



Prüfungsarbeiten

Ich habe mich für das Thema "Die Welt des Kaffees" entschieden. Da mein langfristiger Plan vorsieht, ein Gartencafe in Limburgs Altstadt zu eröffnen, verbinde ich damit nicht nur den Kaffee an sich, sondern auch "Ins Cafe gehen" und damit natürlich auch Cappuccino oder Kakao, was sich in der Gebäckwahl bzw. den Füllungen widerspiegelt.

Aus diesem Grund findet sich auf dem Schaustück (eine Tasse) auch der Schriftzug "Lavazza" (italienischer Marktführer bei Kaffeebohnenprodukten und Cafeausstatter).

Feine Backwaren:

I. Formtorte:

Für den Boden wird eine spanische Vanille angeschlagen:

Grundrezept für spanische Vanille:

290 g	Marzipan
50 g	Glykosesirup
160 g	Eigelb
	Salz, Vanille

schaumig schlagen

240 g	Eiklar
140 g	Zucker

zu Eischnee schlagen

75 g	Weizenmehl Type 550
75 g	Weizenpuder
40 g	Belegkirschen
25 g	geh. Mandeln
125 g	geraspelte Kuvertüre

unterheben

75 g	warme Butter
------	--------------

unterheben

Backzeit: 60 min.

Backtemp.: 190°C

Zum Eindecken wird noch etwas Butterkrem benötigt:

Grundrezept Butterkrem:

100 g	Ei
100 g	Zucker

aufschlagen

250 g	Butter
-------	--------

schaumig schlagen

Danach das ganze vermischen und noch einmal kurz aufschlagen.

Weiterhin wird benötigt:

ca. 200g Marzipan für Dekorationen

etwas Kakaopulver zum Einfärben des Marzipans

ca. 30g Arctic-White für die Unterlage des Schriftzuges

insgesamt ca. 100g Kuvertüre in bitter, vollmilch und weiss

Das Thema wird durch eine in Kuvertüre gespritzte Kaffeetasse unterstrichen, welche nach folgender Form hergestellt wird:



Rohstoffaufwand:

<u>Rohstoff</u>	<u>Menge</u>	<u>Preis €/kg</u>	<u>Kosten €</u>
Marzipan	490 g	6,20	3.04
WM550	75 g	0,3935	0.03
Zucker	540 g	0,8185	0.44
Ei	560 g	0,07/St.	0,56
Glykose	50 g	1,05	0.05
Butter	325 g	3,84	1.25
Weizenpuder	75 g	0,68	0.05
Salz, Vanille			
Kuvertüre	225 g	2,99	0.67
geh.Mandeln	25 g	6,59	0.16
Belegkirschen	40 g	4,95	0.2
Arctic white	30 g	6,20	0.19
Gesamt:	3185 g		6.64

Zeitbedarf:

Arbeitsgang:	Dauer min. (ca.)
Einwiegen	12
Anschlagen	20
Untermelieren/Vermischen	3
Einfüllen	3
Einschieben	2
Ausbacken/Ausholen	2
Rüstzeiten	6
Eindecken/Einstreichen	12
Dekorerstellung	15
Gesamtzeitbedarf	75

Stundenkostensatz: 40€ (brutto)

Abgabepreis:

Rohstoffaufwand	6.64
Produktionskosten	
(75 min. x 0,67€ =)	50,25
= Herstellungskosten	
+ Retouren (0%)	0
+ Verkaufskosten (0%)	0
=Bäckereiabgabepreis	56.89

Ermittlung des Rechenfaktors:

100 %	Basiszahl=Verkaufspreis	56.89
-7%	MwSt	4,15
-0%	Retouren	0,00
-0%	Verkaufskosten	0,00
:100=	Rechenfaktor	0.5274

Preisfindung:

Rohstoffaufwand	6.64
Produktionskosten (s.o.)	50,25
= Herstellungskosten	56.89
: Rechenfaktor	0.5274
=Verkaufspreis	107.87

Wertschöpfung:

Verkaufspreis	107.87
-Mehrwertsteuer (7%)	7.06
=Nettoverkaufspreis	100.81
-Rohstoffaufwand	6.64
-Retouren	0.00
-Verkaufskosten	0.00
=Wertschöpfung	94.17
:Zeitbedarf	75
=Wertschöpfung/min.	1.26
:Minutenkostensatz Produktion	0,67
=Ertragsziffer	1.88

Mit dieser Ertragsziffer liege ich gut in der Gewinnzone und mache positiven Profit schon bei dem ersten Exemplar. Dies liesse sich sogar durch grössere Chargen noch steigern oder aber der Verkaufspreis auf Kosten des Profits verringern, um die Kundenakzeptanz zu erhöhen.

In dem vorgeführten Fall gehe ich von einer bestellten Schautorte aus, womit, nach Voraussetzung, Retouren sowie Verkaufskosten vollständig wegfallen und der Vollständigkeit halber hier mit jeweils 0% angegeben sind.



II. Desserts für gehobene Ansprüche:

Das Muster in Schokolade auf eine Schablone massieren und frosten.



heller Biskuit:

400 g Vollei
300 g Zucker

schaumig schlagen

200 g Weizenmehl Type 550
100 g Weizenpuder
 Zitrone, Salz

unterheben

Auf der gekühlten Schablone ausbreiten und bei 220°C abbacken.

dunkler Biskuit:

400 g Vollei
300 g Zucker

schaumig schlagen

200 g Weizenmehl Type 550
60 g Weizenpuder
40 g Kakao
 Zitrone, Salz

untermelieren

Das Ganze auf ein Blech mit Backpapier ausbreiten und bei 220°C bei geschlossenem Zug backen, danach mit Zucker bestreuen.

Für die Füllungen verwende ich einmal eine reine, französische Butterkrem und zum anderen eine Butterkrem mit Mokkaesgeschmack (Mokkapulver) für den farblichen Kontrast und den Bezug zu meinem Thema.

Nach dem Zusammensetzen mit Butterkrem dekorieren und mit einer Belegkirsche verzieren. Ein Kuvertürenornament rundet das Bild ab.



Schaustück:

Grundrezept toter Teig:

1000 g	Roggenmehl Type 997
500 g	Wasser
20 g	Säure
30 g	Salz

Dies ergibt einen Bruch toten Teig, der abgedrückt geflochten zu einer Kaffeetasse mit Untertasse wird.

Wieder orientiere ich mich an meinem Leitthema und erstelle eine Kaffeetasse mit der Aufschrift "Lavazza", dem italienischen Marktführer bei Kaffeebohnenprodukten und Cafeausstatter..



Kleingebäck:

I. Ortsübliche Brötchen:

Grundteig für Brötchen:

1000 g	Wasser
150 g	Hefe
50 g	Malz
35 g	Salz
2200 g	Weizenmehl Type 550

Dies ergibt 3500g Teig, also zwei Bruch

<u>im Hubknetter:</u>	min. 20 min.
<u>Backzeit:</u>	ca.20-25 min.
<u>Backtemp.:</u>	210°C

Gebäcke: Wasserweck, "normale", Kaiserbrötchen, Quartettchen,



II. Spezialbrötchen:

1. Sonnenblumenkerne-rogggen-brötchen:

- Vom Roggenmischbrotteig 1400g abnehmen und mit 400g Sonnenblumenkernen versehen.
- Diese 1800g abpressen und vor dem Aufsetzen in Sesam wälzen.
- Bei 210°C ca. 15 min. abbacken.

2. "grobe" Roggenschrotbrötchen:

1300 g	Roggenmischbrotteig
200 g	Roggenvollkornschrot
200 g	Weizenvollkornschrot
100 g	Haferflocken
200 g	Wasser
10 g	Salz

Nach dem abpressen anfeuchten und in Haferflocken wälzen, auf ein Backblech aufsetzen und bei 210°C ca. 17 min. backen.



Snack:

I. Grundrezept Quiche Lorraine:

Teig:

1500 g	Weizenmehl Type 550
750 g	Backmargarine
30 g	Salz
480 g	Wasser

Füllung:

720 g	geriebener Käse
240 g	geriebener Speck
240 g	gewürfelter Schinken
240 g	Zwiebeln
60 g	Butter

andünsten!

Guss:

200 g	Ei
400 g	Eigelb
2000 g	Sahne
500 g	Milch
	Salz, Pfeffer, Muskat, Maggi
2	Scheiben Tomaten

vermischen

Teig herstellen und auf 3 mm ausrollen, damit dann die Formen auslegen.

Backzeit: 40 min.

Backtemp.: 230°C



II. Grundrezept Pizza-Snack-Teig:

1000 g	Wasser
150 g	Hefe
50 g	Malz
35 g	Salz
50 g	Öl
60 g	Buttermilchpulver
2200 g	Weizenmehl Type 550
	Pizzagewürz

Einwage: 350g

Backzeit: 14 min.

Backtemp.: 210°C

Die Unterlage wird auf 2mm ausgerollt, auf ein Pizzablech gelegt und leicht eingeeölt. Röstzwiebeln werden darauf verteilt und mit Pizzagewürz abgeschmeckt, danach mit geriebenem Käse abgedeckt.



Spezialbrotsorte:

Zwiebel-Walnuss-Brot:

Grundrezept:

Auf 5000g Roggenmischteig (s.S.3) kommen

250 g	Haferflocken
250 g	Sonnenblumenkerne
250 g	Leinsamensaat
450 g	Walnussbruch

Dies ergibt zusammen 1200g Zugabe

Knetzeit: 2 min. langsam, 4 min. schnell im Spiralknetter
ca. 10 min. im Hubknetter bei Beimischung

Teigtemperatur: ca. 26°C

Teigruhezeit: 15 min.

Teigeinlage: 800g/600g

Backtemp.: 220°C

Backzeit: 40 min.

Brote beim aufmachen nass machen und in Kürbiskerne drücken, auf Blechen treiben lassen und abbacken.

