

Inhaltsübersicht zu Kapitel 1

Die Herstellung von Weizenkleingebäcken und Weizenbrot

Merkmale ungesüßter Weizengebäcke	12	Aufarbeiten von Weizenteigen	74
Unterscheidung: Weizenbrot und Weizenkleingebäck ...	13	Teigteilung	75
Brotgetreide und andere Getreidearten	15	Formgebung	76
Weizenmehl und seine Gewinnung	17	Gärführungen von Weizenteigen	77
Typen der Weizenmahlerzeugnisse	18	Direkte Gärführung	77
Backeigenschaften der Weizenmahlerzeugnisse	20	Gärreife und Gärtoleranz	78
Inhaltsstoffe der Weizenmahlerzeugnisse	21	Langzeitführung	80
Beurteilung von Weizenmahlerzeugnissen	27	Gärverzögerung	81
Kennzahlen aus Laboruntersuchungen der Mehle	30	Gärunterbrechung	82
Lagerung von Mahlerzeugnissen	32	Backen von Weizengebäcken	84
Mehlsilierung	33	Direkter Backverlauf	85
Backmittel für Weizengebäcke	34	Beschicken	87
Inhaltsstoffe	35	Backbedingungen	88
Enzyme	36	Unterbrochener Backverlauf	89
Emulgatoren	37	Projekt:	
Projekt:		Verwendung von Weizenbackmitteln	38
Verwendung von Weizenbackmitteln	38	Kältetechnik	91
Lockerung von Weizenhefeteigen	39	Herstellen spezieller Weizenhefengebäcke	92
Backhefe für biologische Lockerung	40	Vollkornbrötchen	93
Hefevermehrung und -gärung	42	Laugengebäcke	94
Triebkraft der Hefesorten	43	Weizenbrote mit Langzeitführung	96
Hefelagerung und Hefebeurteilung	44	Weizentoastbrot	98
Gewinnung von Backhefe	45	Projekt:	
Gas- und Porenbildung im Teig	47	Snack-Weizengebäcke	99
Kochsalz als Backzutat	50	Qualität von Weizengebäcken	100
Maschinen und Anlagen für Weizenteige	52	Volumen und Form	101
Dosieranlagen	53	Krustenbeschaffenheit	102
Knetmaschinen	54	Krumenbeschaffenheit	103
Aufarbeitungsmaschinen	58	Qualitätsmängel bei Weizengebäcken	105
Weizenbrotanlagen	61	Brötchenfehler und ihre Ursachen	106
Weizenteigführung	62	Brotrkrankheit Fadenziehen	108
Direkte und indirekte Führung	63	Qualitätserhaltung bei Weizengebäcken	109
Bereitstellung der Zutaten	64	Tiefkühlagerung	110
Salz-Hefe-Verfahren	66	Schockfrost	111
Teigfestigkeit und Teigausbeute	67	Betreiben kältetechnischer Anlagen	112
Teigbereitung und Teigentwicklung	69		
Knetung von Weizenteigen	70		
Reifung von Weizenteigen	72		

Inhaltsübersicht zu Kapitel 2

Die Herstellung von roggenhaltigen Gebäcken

Roggenhaltige Brote und Kleingebäcke	114	Der Backvorgang	168
Projekt: Weizen- und Roggenmischbrot	116	Krumenbildung	168
Roggenmahlerzeugnisse	118	Krustenbildung	170
Backverhalten der Roggenmahlerzeugnisse	119	Brotaroma	170
Ernährungswert der Roggenmahlerzeugnisse	119	Der Backverlauf	172
Beurteilung von Roggenmahlerzeugnissen	120	Besondere Backverfahren	173
Backversuche und Laborwerte	120	Unterbrech-Backmethode	174
Auswuchsmehl und seine Verarbeitung	122	Vorbereiten zum Backen	174
Säuerung roggenhaltiger Teige	124	Schwadengabe und Schwadenwirkung	175
Indirekte Führung	124	Backofenprogramme und ihre Nutzung	176
Sauerteig	125	Backverlust und Brotausbeute	178
Führungsbedingungen für Sauerteige	126	Beurteilung der Brotqualität	180
Reifesteuerung bei Sauerteigen	128	Brotfehler und ihre Ursachen	182
Saueranteil	129	Vermeiden von Brotfehlern	186
Direkte Führung	130	Brotfehler-tabelle	187
Teigsäuernde Backmittel	131	Altbackenwerden und Brotfrischhaltung	188
Brotfertigmehle	132	Vorgänge des Altbackenwerdens	188
Kombinierte Führung	133	Mindesthaltbarkeitsdauer	189
Arten der Sauerteigführungen	134	Verzögern des Altbackenwerdens	190
Mehrstufenführungen	134	Schimmel als Brotkrankheit	193
Zweistufenführungen	138	Produktsicherheit	193
Einstufenführungen	139	Schimmelbekämpfung	194
Kontinuierliche Sauerteigführung	142	Lagerbedingungen für Brot	195
Sauerteiganlagen	142	Schrot-, Vollkorn- und Spezialbrote	196
Sauerteigfehler	143	Projekt:	
Zu junger und zu alter Sauerteig	143	Qualitätssicherung bei Vollkornbrot	197
Reife- und Abstehtoleranz	143	Vollkornmahlerzeugnisse und Backschrot	198
Bereitung roggenhaltiger Teige	144	Quellungsmaßnahmen	199
Arbeitsrezepte	145	Führungsbedingungen	200
Bereitstellen der Zutaten	146	Spezialbrotsorten	201
Teigfestigkeit und Teigausbeute	147	Brote mit alternativen Produkten	210
Knetung roggenhaltiger Teige	148	Projekt:	
Aufarbeiten roggenhaltiger Teige	150	Herstellen von Spezialbrot	211
Formgebung	151	Snacks mit Brot	212
Stückgare	152	Brot in Fertigpackungen	214
Gärsteuerung	153	Schnittbrot	215
Grundkurs: Gestalten mit Brotteig	154	Verpacken und Lagern von Brot	217
Backen	156		
Backofentypen	157		
Beschickungssysteme	162		
Heizsysteme	163		
Wirtschaftlichkeit	165		
Umweltschutz und Energieersparnis	166		

Inhaltsübersicht zu Kapitel 3

Die Herstellung von Hefefeingebäcken

Merkmale von Hefefeinbackwaren	220
---	-----

Zutaten für Hefefeinbackwaren	221
--	-----

Backgrundstoffe	221
Milch als Backzutat	222
Gewinnung von Konsummilch	224
Milchsorten und Milcherzeugnisse	225
Zucker als Backzutat	226
Zuckerarten	228
Fondantglasur	230
Speisefette als Backzutat	230
Margarine als Emulsionsfett	233
Fettwirkungen im Teig	233
Fetthärtung	234
Butter und Butterfette	235
Eier als Backzutat	237
Güte- und Gewichtsklassen für Eier	239
Produktsicherheit: Umgang mit Rohei	240
Eiprodukte	241

Füllungen und Auflagen für Hefefeingebäck ...	242
--	-----

Frischobst	242
Verarbeitetes Obst	243
Obsterzeugnisse	245
Füllungen mit Schalenobst	246
Füllungen aus Rohmassen	247
Füllungen mit Mohn und Quark	248

Führung von Hefefeinteigen	249
---	-----

Zusammensetzung der Teige	249
Zucker-Fett-Anteil	250
Direkte Hefefeigführung	251
Indirekte Hefefeigführung	251
Teigherstellung	252
Convenienceprodukte für Hefefeinteige	252

Gebäcke aus leichten Hefefeinteigen	253
--	-----

Herstellungsverfahren	254
Herstellen von leichtem Kaffeegebäck	255
Teigaufarbeitung und Formung	255
Herrichten mit Aprikotur und Glasur	256

Herstellen von Zwieback	258
--------------------------------------	-----

Einback als Grundlage	258
Anforderungen an Zwiebacksorten	259

Herstellen von Plundergebäcken	260
---	-----

Zieh Fett	261
Tourieren von Plunder Teig	262
Teigausrollmaschinen	263
Herstellungsablauf für Croissants	264
Snacks aus Plunder Teig	265
Beurteilung von Plundergebäcken	266

Projekt: Plunder-Kaffeegebäck	267
--	-----

Grundkurs: Gestalten mit Plunder Teig	268
--	-----

Gebäcke aus mittelschwerem Hefefeinteig	269
--	-----

Aufarbeiten zu Blechkuchen	270
Typische Hefekuchen auf Blechen	271
Streuselkuchen und Zuckerkuchen	271
Bienenstich-, Käse- und Mohnkuchen	272
Obstkuchen	273
Formgebäcke	274

Grundkurs:

Herstellen von Form- und Flechtgebäcken	275
--	-----

Gebäcke aus schwerem Hefefeinteig	277
--	-----

Stollenherstellung	278
Verfahren der Herstellung	278
Herstellungsablauf	279

Gebäcke aus gerührtem Hefefeinteig	281
---	-----

Guglhupf	281
Panettone	281

Siedegebäcke aus Hefefeinteig	282
--	-----

Herstellung von Berliner Pfannkuchen	283
Einflüsse auf den Siedefettverbrauch	284
Backen im Fettbad	286
Siedefette	287
Altfettentsorgung	287
Fettbackgeräte und Fettbackanlagen	288

Vollkorngebäcke aus Hefefeinteig	289
---	-----

Erhaltung

der Qualität von Hefefeingebäcken	291
--	-----

Inhaltsübersicht zu Kapitel 4

Die Herstellung von Feinen Backwaren aus besonderen Teigen und aus Massen

Merkmale von Feinteigen ohne Hefe	294	Herstellen von diätetischen Feinbackwaren	338
Herstellen von Blätterteiggebäcken	295	Zuckerkrankheit	339
Herstellungsmethoden	297	Zuckeraustauschstoffe und Süßstoffe	340
Tourieren von Blätterteig	298	Beispiele für Diätgebäcke	341
Aufarbeiten und Formen von Blätterteig	299	Herstellen von Torten und Desserts	342
Snacks aus Blätterteig	300	Gebackene Torten	343
Backen und Lockerung von Blätterteig	301	Backen nach Kerntemperatur	344
Herstellen von Mürbeteiggebäcken	302	Obsttorten	346
Arten der Mürbeteige	302	Kremtorten und -desserts	348
Bereitung von Mürbeteigen	303	Krems und ihre Zubereitung	349
Aufarbeiten von Mürbeteigen	304	Arbeitstechniken bei der Herstellung von Torten	353
Grundkurs: Gestalten mit Mürbeteig	305	Grundkurs: Gestalten bei Torten	355
Gebäcke von ausrollbarem Mürbeteig	306	Torten und Desserts mit Schlagsahnezubereitungen	356
Pikante Mürbeteiggebäcke	307	Bindemittel	357
Herstellen von Lebkuchengebäcken	308	Produktsicherheit: Umgang mit Rohsahne	360
Lebkuchenarten	308	BMK und HACCP	361
Braune Lebkuchen	309	Überzüge und Dekors	364
Oblatenlebkuchen	311	Grundkurs: Gestalten mit Dekorteilen	367
Gewürze und Aromen	312	Rationelle Herstellung von Torten und Desserts	368
Backtriebmittel und ihre Verwendung	314	Projekt: Rationelle Herstellung von Torten	371
Herstellen von Gebäcken aus Massen	317	Pikante Torten und Desserts	372
Merkmale von Massen	317	Kakaoerzeugnisse und Rohmassen	374
Maschinen zur Massenbereitung	318	Kuvertüre und ihre Verarbeitung	375
Gebäcke aus geschlagenen Massen	320	Schokoladewaren	377
Baisermassen	321	Kakao und kakaohaltige Fettglasur	378
Gebäcke aus Biskuitmassen	323	Gewinnung von Kakaoerzeugnissen	379
Arten der Biskuitmassen	323	Rohmassen aus Ölsamen	380
Wiener Masse	325	Marzipan- und Nugatmassen	380
Mängel bei Biskuitgebäcken	326	Persipan- und andere Ölsamenmassen	381
Gebäcke aus gerührten Massen	327	Speiseeis und Süßspeisen	382
Arten der Rührmassen	327	Speiseeissorten	383
Rührkuchengebäcke	328	Süßspeisen	384
Fehler bei Rührmassengebäcken	331	Hygiene im Umgang mit Speiseeis	384
Gebäcke aus Brandmasse	332	Lebensmittel- und	
Gebäcke aus Makronenmassen	334	gewerberechtliche Bestimmungen	385
Gebäcke aus Röstmassen	337	Lebensmittelüberwachung	386
Florentiner und Nussecken	337	Verwendung von Zusatzstoffen	387
Kochzuckerprodukte	337	Anforderungen des Gewerberechts	389
		Bewirtung von Kunden und Gästen	390