



EIGENSCHAFTEN DER GEBÄCKWAREN, WO DIE KONDITOREIFÜLLUNGEN VERWENDET WERDEN KÖNNEN



Eigenschaften der Gebäckwaren,

**wo die Konditoreifüllungen verwendet werden
können**

Die Konditoreiwaren gehören zu den Lebensmitteln, die vor allem wegen ihrer sensorischen Qualität beliebt sind.

Über ihren Geschmack, ihr Aroma und ihren Nährwert entscheiden nicht nur die Zubereitung, die Rohstoffmenge und -art, sondern auch die Art von Glasur oder anderem Guss. Der endgültige Geschmack, das Aroma und die Textur der Konditoreiwaren kann durch Füllungen beeinflusst werden, die man zum Schichten und Füllen verwendet.

Die Verwendung von gebrauchsfertigen Konditoreifüllungen ermöglicht die Zubereitung der Kuchen und anderer Gebäckwaren in reproduzierbarer Qualität. Dank ihrer thermostabilen Konsistenz bleiben sie beim Backen fest und beim Einfrieren und Auftauen stabil. Sie können auch nach dem Backen verwendet werden, was auf ihre universelle Anwendung hinweist.

In diesem Artikel besprechen wir die standardmäßige Anwendung von Konditoreifüllungen für bestimmte Kuchenarten. Allerdings ist zu bedenken, dass in der Süßwarenbranche die unbegrenzte Kreativität der Konditoreimeister und ihre Ideen für unübliche Produktkombinationen besonders wichtig sind. Dieser Trend betrifft vor allem Desserts, die zum sofortigen Verzehr bestimmt sind, d.h. gleich nach ihrer Zubereitung. Als Beispiel kann hier der Waffelteig dienen, für den normalerweise keine Füllungen verwendet werden (nach kurzer Zeit wird Wasser von der Füllung aufgenommen und die Waffel wird weich). Mit einem Dessert, das in kurzer Zeit verzehrt wird, lassen sie sich jedoch gut kombinieren. Das Gleiche gilt für den Pfefferkuchen, für den ebenfalls normalerweise keine Füllungen verwendet werden. Es gibt tatsächlich viele solche Ideen, wir werden uns aber auf die Klassifizierung der Füllungsverwendung im allgemeinen Gebrauch konzentrieren.

ZUBEREITUNGSANWEISUNG

Hefekuchen

Seine Grundzutaten sind: Mehl, Eier und Milch. Außerdem verwendet man ein wenig Zucker, Fett und Hefe, die den Teig auflockern. Beim Kneten kommt es zur alkoholischen Gärung: der im Teig erhaltene Zucker wird in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Die durch den Gärungsprozess gebildeten Blasen führen dazu, dass sich das Teigvolumen mehrmals vergrößert. Durch langes Kneten ist der Hefeteig sehr plastisch.

Der Hefeteig wird für verschiedene Gebäckwaren verwendet, u.a.: für

- Gugelhupfe und Mini-Gugelhupfe. z.B. mit Zusatz von kandierten Früchten
- Obst-, Quark- und Mohnkuchen
- Strudel mit Marmelade, Frucht-, Mohn-, Quark-, Walnuss- und Mandelfüllung
- Hefeschnecken, Brioche
- Donuts
- Hörnchen
- Kuchen mit gerösteten Äpfeln, Marmelade und anderen Fruchtfüllungen
- Kuchen mit frischem Obst, Marmelade, thermostabilen Fruchtfüllungen, Mohn-, Quark-, Walnuss- und Cremefüllungen

Bei der Verwendung von Füllungen im Hefegebäck sind die richtige Konsistenz und Feuchtigkeit der Füllungen sehr wichtig. Der Teig soll sich nicht damit vollsaugen.

Blätter- und Filoteig

Er hat eine charakteristische Schichtstruktur in Form von dünnen Blättern. Er wird aus Weizenmehl, Salz, kaltem Wasser und Butter hergestellt. Zuerst wird in den Grundteig Butter eingearbeitet. Nach dem Abkühlen wird der Teig mehrmals ausgerollt und zwischen dem erneuten Ausrollen abgekühlt. Man kann den Teig falten, rollen oder

drehen, um daraus verschiedene Formen der Backwaren herzustellen. Beim Backen lässt das dampfende Wasser die Fett- und Teigschichten trennen. Der gebackene Teig ist leicht und zart und lässt sich leicht zerbröseln.

Aus Blätterteig kann man verschiedene Gebäcksorten herstellen wie Kämmen, Umschläge, Hörnchen, Muscheln, Krawatten, Tarten und Tartelettes. Beliebt sind auch Croissants, Napoleon-Kuchen oder Karpatka (Windbeutelkuchen).

Die Blätterteigwaren werden oft nach dem Backen gefüllt. Ihre Textur ist zart. Beim Backen zieht die Füllung, die schwerer ist, die Teigblätter nach unten. Allerdings hängt alles von der Kuchenform, dem Füllungsplatz und dem gewünschten Effekt an. Deswegen ist es manchmal möglich, das Produkt vor dem Backen zu füllen.

Der Filoteig ist eine Variante des Blätterteigs. Anstelle der Butter wird er mit Olivenöl hergestellt. Der Filoteig wird meistens mit nicht süßen Füllungen kombiniert.

Halbblätterteig

Es gibt folgenden Halbblätterteig: Hefe-, Sahne- und Quarkhalbblätterteig. Wenn man Butter im Hefeteig einknetet, bekommt man Hefehalbblätterteig. Verbindet man Butter mit Quark, Eiern und Mehl, bekommt man Quarkhalbblätterteig. Wenn eingeschnittene Butter mit Mehl-Ei-Sahne-Mischung vermenget wird, erhält man Sahnehalbblätterteig. Der fertige Teig wird mehrmals in dünne Scheiben ausgerollt und in die gewünschte Form gebracht.

Aus Halbblätterteig kann man verschiedene Gebäcksorten zubereiten wie Kuchen, Hörnchen, Schecken und Röllchen. Solche Backwaren werden oft mit Fruchtfüllungen kombiniert.

Mürbeteig

Er hat eine besondere, zarte Textur. Er besteht aus drei Grundzutaten: Mehl (mit Gluten geringer oder mittlerer Qualität), Butter oder Margarine und Eiern. Die beste Mehlsorte ist das Grießmehl mit eventuellem Zusatz von Kartoffel- oder Maismehl. Auf diese Weise bekommt man den Teig, der knuspriger ist als der Mehlteig mit höherem Glutengehalt. Seine Knusprigkeit wird auch vom Fettzusatz beeinflusst. Man kann auch Butter, Margarine, Schmalz oder Fettmischung verwenden. Der Fettgehalt soll 40-60% der Mehlmenge entsprechen. Rohes Eigelb macht den Teig plastisch, gekochtes Eigelb macht ihn knuspriger. Eiweiß dagegen trägt dazu, dass der Teig weniger knusprig bleibt.

Zu seinen Zutaten gehört auch der Puderzucker. Granulierter Zucker soll nicht verwendet werden. Die geringe Feuchtigkeit des Teigs führt dazu, dass sich der Kristallzucker nicht richtig auflöst und beim Backen karamellisiert werden kann.

Sahne oder Joghurt werden verwendet, um den Teig elastischer zu machen. Normalerweise werden keine Backtriebmittel zugesetzt.

Nach dem Auskneten soll man den Teig im Kühlschrank abkühlen lassen und dann in die gewünschte Form bringen (aufgrund seiner Textur ist er leicht zu formen) und backen.

Aus Mürbeteig können Cupcakes, gefüllte Plätzchen, Kuchen und Böden für Quark-, Mohn- und Obstkuchen, Tarten, Mazurek-Kuchen und andere Gebäckwaren hergestellt werden.

Halbmürbeteig

Der Halbmürbeteig wird aus denselben Zutaten wie der Mürbeteig zubereitet (Mehl, Fett, Eiern). Es werden jedoch chemische Backtriebmittel und Sahne hinzugefügt. Er eignet sich u.a. für Kuchen mit verschiedenen Zutaten oder Hörnchen. Für diese Backwaren können Frucht- und Cremefüllungen verwendet werden.

Biskuitteig

Leichter, fluffiger und elastischer Kuchen aus Eiern, Zucker und Weizenmehl. Zu seiner Zubereitung wird kein Fett verwendet. Ein Teil des Weizenmehls kann durch Kartoffelmehl ersetzt werden, wodurch der Glutengehalt im Teig reduziert wird. Dadurch bekommt der Biskuit eine zartere Textur.

Der Biskuit kann nach der sogenannten „warmen“ oder „kalten“ Methode zubereitet werden. Im ersten Fall werden Eier mit Zucker über Dampf geschlagen, wodurch der Teig lockerer wird. Die zweite Methode besteht darin, dass Eigelb mit Zucker glatt geschlagen und mit Eischnee, Zucker und Mehl gerührt wird. Beim Backen gewinnt der Biskuit erheblich an Volumen.

Dieser Teig wird für die Herstellung von Tortenböden, Kuchen, Rouladen, gefüllten Cookies, geschichteten, kleinen Tortenböden und Cupcakes. Er passt gut zu Frucht- und Cremefüllungen, die dem Gebäck einen zusätzlichen Geschmack geben.

Sandteig

Er wird aus Weizenmehl oder aus der Mischung von Weizenmehl und Kartoffelmehl (1:1), Butter oder Margarine, Zucker, Eiern und Backpulver zubereitet. Dazu passen solche Zutaten wie Trockenobst, kandierte Früchte, Kakao und Aromastoffe. Er wird wie der Biskuitteig nach der „warmen“ oder „kalten“ Methode zubereitet. Nach dem Backen hat er eine charakteristische Sandtextur. Dank dem hohen Zuckergehalt ist er fluffig und lässt sich leicht zusammenfallen. Seine „Sandigkeit“ wird auch vom Kartoffelmehlzusatz beeinflusst. Der Sandteig ähnelt dem Mürbeteig, ist aber zarter und fluffiger als er.

Daraus kann man Kuchen mit Trockenobst, Stefanka (geschichteter Honigkuchen), Mazurka-Kuchen, Sandgugelhupf, Baumkuchen, Camargo-Kuchen, kleine Tortenböden und geriffelte Kuchen herstellen. Zum Schichten von Mazurka-Kuchen, Stefanka, kleinen Tortenböden und Camargo-Kuchen können Fruchtfüllungen mit geringer Wasseraktivität verwendet werden.

Choux pastry

Das Weizenmehl wird mit kochendem Wasser mit Fett übergossen. Die entstandene Masse wird mit Eiern vermengt. Das Mehl nimmt viel Wasser auf, was zur Verdickung des Teigs führt. Um eine richtige Teigdichte zu bekommen werden weniger oder mehr Eier hinzugefügt.

Der Wasserdampf, der zur Auflockerung des Teigs beiträgt, kann aufgrund der hohen Teigdichte nicht schnell entweichen. Dadurch entstehen in der Masse freie Räume, weshalb der bereits gebackene Teig an Volumen gewinnt..

Der Brandkuchen ist leicht, trocken und innen hohl. Er lässt sich am besten mit verschiedenen Cremes füllen oder schichten (Schlagsahne, Russel-Creme, halbfette Sahnecreme, Puddingcreme). Aufgrund der Kuchentrockenheit sind feuchte Frucht- oder Cremefüllungen nicht zu empfehlen.

Diese Füllungen können jedoch mit Tier- und Pflanzensahne kombiniert werden. So bekommen wir luftige Cremee, die zum Füllen von Windbeuteln, Eclairs oder Karpatka-Kuchen geeignet sind.

Neben den obengenannten Konditoreiwaren kann man aus dem Brandteig Ringe, Posener Nester und Girlanden herstellen.

Lebkuchenteig

Es handelt sich um ein Gebäck mit süßlich-würzigem Geschmack. Zu seiner Herstellung braucht man Weizenmehl 850 und Roggenmehl 800. Der Teig wird mit natürlichem Honig, eventuell auch mit Kunsthonig oder Invertzuckersirup gesüßt.

Der charakteristische Geschmack und das Aroma kommen von den Gewürzen wie Zimt, Nelken, schwarzer Pfeffer, Ingwer, Piment, Koriander, Kardamom, Muskatnuss oder Anis. Die am meisten verwendeten Backtriebmittel sind saures Ammonium- oder Natriumcarbonat. Der Lebteig werden durch „Abbrühen“ oder im Kaltverfahren hergestellt.

Er wird zur Herstellung von Lebkuchen und Gebäck verwendet, das mit Zuckersirup, Zuckerguss, Kakao- oder Schokoglasur überzogen sind. Diese Gebäckwaren können mit Marmelade, dicker Fruchtkonfitüre oder Mandeln gefüllt werden. Zum Schichten von Pfefferböden benutzt man Fruchtfüllungen ohne Fruchtstücke. Der Kuchen kann auch mit Marmelade, dicker Konfitüre oder schwedischer Creme bestrichen werden. Zur Füllung benutzt man dagegen Nuss- oder Marzipanmasse.

Baiserteig

Die Baisers werden aus geschlagenem Eiweiß und Puderzucker hergestellt. Es ist möglich, eine kleine Menge Mehl oder Vanillezucker hinzufügen.

Der fertige Teig wird in die gewünschte Form gebracht und im Ofen bei einer Temperatur von höchstens 120 °C getrocknet, bis er eine zartgoldene Farbe bekommt und knusprig ist. Um einen weißen Baiserteig zu erhalten, soll die Trocknungstemperatur etwa 100 °C betragen.

Je nach Temperatur ist der Teig im Inneren entweder krümelig (höhere Temperatur) oder leicht gummiartig und formbar (niedrigere Temperatur). Er wird für die Herstellung von Baisers (Baumkuchen, Falken), Meringues, Macarons und Kokoskekzen, verwendet.

Die Mini-Baisers haben meistens die Form von kleinen, unregelmäßigen Kegeln. Sie werden nicht gefüllt, sondern als Dekoration verwendet.

Zur Herstellung von Macarons benutzt man Eiweiß, Puderzucker und Mandeln. Die Füllung dieses Gebäcks besteht aus Cremes wie Russel-Creme.

Die größeren Baisers oder Baisertorten werden vor allem mit verschiedenen fetten, dicken Cremes geschichtet, denn sie machen die Baisers nicht feucht. Eine Ausnahme ist die Pavlova-Torte. Es handelt sich um einen weißen, fluffigen, brüchigen, bröckeligen Baiserkuchen mit weicher und feuchter Marshmallow-Textur im Inneren. Sie wird mit Schlagsahne geschichtet und mit frischem Obst dekoriert. Will man eine Fruchtfüllung ohne Fruchtstücke oder eine Cremefüllung benutzen, soll diese mit Butter, Mascarpone oder Schokolade vermengt werden. So bekommt man eine stabile Creme mit der richtigen Konsistenz.

Waffelteig

Dieser Teig wird aus Weizenmehl und Wasser zubereitet. Statt Wasser kann normale Milch oder Konsensmilch verwendet werden. Die Milch kann das Wasser ganz oder teilweise ersetzen. Andere Zutaten sind Zucker, Pulvermilch, Eigelb oder Eipulver. Zur Herstellung von Waffelteig werden auch chemische Backtriebmittel (Natriumkarbonat) verwendet, die dem Gebäck eine charakteristische Porosität verleihen.

Es ist wichtig, eine flüssige und homogene Konsistenz zu erhalten, damit sich der Teig leicht und schnell dosieren lässt.

Beim Vermengen der Zutaten sind lauwarmes Wasser oder Wasser mit Milchzusatz zu verwenden. Die richtige Temperatur der Flüssigkeit soll 15-20 °C betragen. Bei höheren Temperaturen nimmt die Viskosität zu (das Gluten quillt auf), wodurch die Qualität des Teigs sich verschlechtern kann.

Der Waffelteig wird zur Herstellung von dekorativen Waffelblättern und verschiedenen Eisbehältern (Eisbechern, -tüten, -kegeln, -schalen) und Röllchen benutzt. Daraus kann man auch gefüllte und nicht gefüllte Waffeln herstellen.

Der Waffelteig ist trocken und knusprig. Er absorbiert sehr leicht Wasser auf, weshalb wässrige Fruchtfüllungen nicht zu verwenden sind. Die Masse, mit der der Waffelteig beschichtet wird, muss fest und ziemlich fett sein, mit Zusatz von Butter oder Margarine..

Schlagteig

Zur Herstellung dieses Teigs werden Mehl, Eier, Zucker, Fett, Aromastoffe und Spirituose verwendet. Alle Zutaten müssen gründlich vermengt und dann so lange geschlagen werden, bis ein geschmeidiger Teig mit lockerer Konsistenz entsteht.

Die Schlagkuchen zeichnen sich durch einen hohen Eigelbanteil und einen geringen Zusatz von Fett und Zucker aus. Das Eigelb und die geringe Menge von Zucker verleihen dem Teig eine angemessene Knusprigkeit. Aus demselben Grund brennt der Teig beim Frittieren nicht an. Bei der Wärmebehandlung wird das Teigvolumen nur ein bisschen vergrößert.

Die bekanntesten Schlagkuchen sind Ruderkuchen und Karnevalsrosen, die nach der Zubereitung mit Puderzucker bestäubt werden.

Der geschlagene Teig absorbiert sehr leicht Wasser und wird weich. Die Verwendung von Konditoreifüllungen, insbesondere von Fruchtfüllungen kann die Qualität dieses Gebäcks verschlechtern, da der Teig zu weich wird.

Gekochter Teig

Er wird aus Mehl, Eiern und einer kleinen Menge von Fett und Zucker hergestellt. Der Ei-Zucker-Masse werden Hefe oder chemische Backtriebmittel zugesetzt. Der Zuckergehalt bestimmt den süßen oder trockenen Geschmack des Teigs.

Die geformten Produkte sollten kurz in Wasser gekocht werden, um ihr Volumen zu vergrößern, und erst dann gebacken.

Aufgrund ihrer ziemlich festen Konsistenz werden beim Gebäck aus vorgekochtem Teig keine Füllungen verwendet. Stattdessen wird es

Die meist bekannten Backwaren aus vorgekochtem Teig sind Kringel, Bagels, Brezeln, Spiralen und Sticks.

Pfannkuchenteig

Es handelt sich um einen sehr flüssigen Teig aus Milch, Eiern und ein bisschen Mehl. Um die gewünschte Form und Größe zu erreichen, wird er in die Pfanne gegeben und ausgebacken. Der Teig gewinnt an Volumen zu und wird porö, und die Pfannkuchen werden knusprig und goldbraun.

Die Pfannkuchen werden sowohl mit verschiedenen Frucht- und Cremefüllungen als auch anderen herben Zutaten serviert. Sie dienen auch zur Herstellung von Kroketten und Pfannkuchentorten.

Maultaschenteig

Mehl mit Wasser (oder Milch) und Salz werden vermengt und ausgeknetet. Man kann auch Eier (dann wird der Teig fester) und ein wenig Fett (dann wird der Teig lockerer) hinzufügen. Die Konsistenz soll klebrig sein, aber nicht so klebrig, dass die Maultaschen

zusammenkleben. Der Teig dagegen soll fest genug sein, um dünn, ohne Löcher, ausgerollt werden zu können.

Er wird für die Herstellung der Maultaschen mit süßen (Frucht mit oder ohne Fruchtstücke) und herben Füllungen verwendet. Der aus Wasser, Mehl und Fett zubereitete Teig dient zur Herstellung von Tortillas.

Nudelteig

Der auf dem Nudelbrett ausgeknetete Teig ist dicht und wird durchs Rollen und Ausschneiden in die richtige Form und Größe gebracht.

Verschiedene Nudelformen können durch Zugabe von Obst oder Obstkonserven, Quark und Gewürzen (z. B. Zimt) als süße Speisen zubereitet werden.

Quark-Käse-Teig

Der aus Mehl, Eiern und Quark hergestellte Teig ist relativ leicht und lässt sich gut ausrollen. Er wird unter anderem für die Herstellung von Croissants, Käsekräpfen, Rondellen, Kulebjaks, Pasteten, gefüllten Brötchen, Keksen und Obstkuchen verwendet.

Zu diesem Teig kann eine aus einer Füllung und Schlagsahne hergestellte Creme verwendet werden.

Rührteig

Der Rührteig ist eine Variante vom Halbmürbeteig, obwohl er nach dem Backen die Eigenschaften eines Biskuitteigs aufweist. Er ist weich und fluffig und schmeckt hervorragend mit frischem Obst, gebrauchsfertigen Fruchtfüllungen oder Trockenobst, aber auch ohne Zusätze.

Wir verwenden diesen Teig zum Backen von Gugelhupfen, Kuchen mit Trockenobst, Obstkuchen und Quark-Muffins.

Mürbe-Hefe-Teig

Er wird aus Weizenmehl, Butter, Sahne (18%), frischer oder getrockneter Hefe und Puderzucker gebacken. Der Teig ist fluffig, ziemlich fett und bröselig.

Er wird zur Herstellung von Hörnchen mit Frucht- und Cremefüllung, Pasteten, Brötchen mit süßer Füllung, Brötchen mit herber Füllung und Böden für Minipizzas verwendet.

METHODEN DER VERWENDUNG DER KUCHENFÜLLUNGEN

Für die Kuchenfüllung können Obst und Obstkonserven, Mohn, Quark, Mandeln, Nüsse, Eier-, Butter- und Sahnecremes verwendet werden.

Die Fruchtfüllungen werden aus gefrorenem oder frischem Obst zubereitet, Cremefüllungen hingegen haben als Base pflanzliche Fette - am häufigsten wird Palmöl verwendet. Eine wichtige Zutat ist auch Zucker, der in verschiedenen Formen gebraucht wird. Dazu kommen Verdickungsmittel und Stabilisatoren, die für die richtige Konsistenz und Back- bzw. Froststabilität sorgen. Schließlich werden Farb- und Aromastoffe hinzugefügt. Diese Art von Fruchtfüllung ist thermostabil, d. h., sie behält ihre Qualität und Eigenschaften sowohl beim Backen als auch beim Einfrieren.

Die Mohnfüllung wird aus gemahlenem Mohn, Honig, Rosinen, Orangenschalen und Aromen zubereitet. Die Mandelfüllung dagegen wird aus süßen Mandeln hergestellt. Diese Füllungen eignen sich sowohl für Hefeteig als auch für Sand- und Biskuitteig. Die Haselnuss- und Walnussfüllungen werden für Hefeteig und Blätterteig verwendet.

Die Füllungen können entweder vor oder nach dem Backen verwendet werden. Für rohen Teig werden Füllungen mit wenig oder gar keinem Fett gebraucht. Am besten eignen sich hier Frucht-, Quark- oder Mohnfüllungen. Zu Füllungen, die nach dem Backen verwendet werden, gehören fetthaltige Füllungen (Sahne-, Butter-, oder Eierfüllungen). Die Sahnefüllungen Lauretta enthalten sehr wenig Fett und können vor dem Backen verwendet werden.

Die Konditoreifüllungen werden fürs Gebäck aus Hefe-, Mürbe- und Halbmürbeteig verwendet. Die Biskuit- und Lebkuchen werden erst nach dem Backen gefüllt. Der Biskuitkuchen soll zunächst mit Sirup oder Punsch bestrichen werden, die für die richtige Feuchtigkeit sorgen. So lässt sich die Füllung leichter auf den Kuchenschichten verteilen.

BEISPIELE FÜR GEFÜLLTE KONDITOREIWAREN

Tabelle 1. Teigarten, in denen Konditoreifüllungen verwendet werden können.

| Teigarten | Direkte Verwendung von Konditoreifüllungen | Verwendung von Konditoreifüllungen nach Vermischung mit anderen Rohstoffen |
|-------------|--|--|
| Hefeteig | Ja | Nein |
| Blätterteig | Ja | Unsere Füllung kann mit Butter, weißer Schokolade, Sahne oder Mascarpone vermischt werden. |

| | | |
|-------------------|------|--|
| Halbblätterteig | Ja | Unsere Füllung kann mit Butter, weißer Schokolade, Sahne oder Mascarpone vermischt werden. |
| Mürbeteig | Ja | Nein |
| Halbmürbeteig | Ja | Nein |
| Biskuitteig | Ja | Zum Bestreichen kann man hier die mit Wasser, Zucker und Gelatine vermischte Füllung verwenden. |
| Biskuit-Fett-Teig | Ja | Zum Bestreichen kann man hier die mit Wasser, Zucker und Gelatine vermischte Füllung verwenden. |
| Lebkuchenteig | Ja | Nein |
| Baiserteig | Ja | Die aus Butter, weißer Schokolade und Sahne oder Mascarpone hergestellte Füllung kann für die Macarons verwendet werden. |
| Brandteig | Nein | Hier kann die aus Füllung und Schlagsahne hergestellte Creme verwendet werden. |
| Waffelteig | Nein | Nein |
| Schlagteig | Nein | Nein |
| Gekochter Teig | Nein | Nein |
| Pfannkuchenteig | Ja | Hier kann eine aus Füllung und Schlagsahne hergestellte Creme verwendet werden. |
| Maultaschenteig | Ja | Die Füllung kann mit Quark vermengt werden. |
| Nudelteig | Ja | Nein |
| Quark-Käse-Teig | Ja | Hier kann ein aus Füllung und Schlagsahne hergestellte Creme verwendet werden. |
| Rührteig | Ja | Nein |
| Mürbe-Hefe-Teig | Ja | Nein |

In dem Artikel Die Möglichkeiten, Frucht-und Cremefüllungen zu verwenden wird beschrieben, wie Konditoreifüllungen mit anderen Rohstoffen vermischt werden können.

Bibliographie

1. Agata Marzec, Hanna Kowalska, Wojciech Gąsowski. Właściwości mechaniczne ciastek biszkoptowych o zróżnicowanej porowatości. *Acta Agrophysica* 2010, 16 (2), 359-368.
2. Anna Gerłowicz, Agata Marzec, Hanna Kowalska, Ewa Domian. Ocena wybranych właściwości fizycznych ciasta i ciastek biszkoptowych z dodatkiem naturalnych koncentratów barwiących. *Zeszyty Problemowe Postępów Nauk Rolniczych* 2018, 595, 41–49.
3. Anna Żbikowska, Krzysztof Krygier. Wpływ składu kwasów tłuszczowych na cechy miękiszu ciast biszkoptowo-tłuszczowych. *Żywność Nauka Technologia Jakość* 2004, 11 (3 (40), Supl.), 219-226.
4. Jarosława Rutkowska. The relationship between fatty acids content, solid fat content of fats, and some factors of quality of sandy cakes. *Research in Food Science and Technology* 2001, 158-162.
5. Karolina Pycia. Mazurek wielkanocny. *Cukiernictwo i Piekarstwo* 2018, 03, 30-32.
6. Magdalena Kaźmierczak. *Technologie produkcji cukierniczej. Wyroby cukiernicze*. Wydawnictwo WSiP-Rea Warszawa 2014.
7. Małgorzata Kowalska, Milena Czerwiec, Magdalena Paździor. Moisture content of sponge cake products stored in various conditions, containing different leavening agent. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego* 2020, 1, 5-13.
8. Nina Baryłko-Pikielna, Irena Matuszewska. *Sensoryczne badania żywności*, Wydawnictwo Naukowe PTTŻ Kraków 2014.
9. Zbigniew Pałacha, Magdalena Makarewicz. Aktywność wody wybranych grup produktów spożywczych. *Postępy Techniki Przetwórstwa Spożywczego* 2011, 2 (2), 24-29.

Verfasserin: Dr. inż. Dorota Czerwińska
Lehrstuhl für Humanernährung
Institut für Humanernährung-Wissenschaften
Warschauer Naturwissenschaftliche Universität
Redaktion und Textkorrektur: Ewa Socik i Dariusz Socik

COPYRIGHT-VERMERK
Urheberrecht
Urheberrechtsinhaber: Kandy Dariusz Socik

Alle in diesem Artikel vorbehaltenen Inhalte sind rechtlich geschützt gemäß dem Gesetz vom 4. Februar 1994 über Urheberrecht und verwandte Schutzrechte (einheitlicher Text: Gesetzblatt vom Jahr 2018 Position 1191). Es ist nicht erlaubt die Inhalte, ohne Einwilligung der Verfasserin, zu vervielfältigen, zu kopieren, nachzudrucken, zu speichern oder mit irgendwelchen elektronischen Mitteln, weder im Ganzen noch teilweise, zu verarbeiten. Auch die Weiterverarbeitung ist verboten gemäß Artikel 25 Komma 1 Punkt 1 Buchstabe b des Gesetzes vom 4. Februar 1994 über Urheberrecht und verwandte Schutzrechte.