



BLÄTTERTEIG



Blätterteig

Die Füllungen Laretta eignen sich für das Blätterteiggebäck! Die Backwaren aus Blätterteig gehören zu den beliebtesten Snacks und sind in vielen Konditoreien ein fester Bestandteil ihres Angebots. Manchmal werden sie einfach ohne Füllung verkauft, am liebsten aber mit einer leckeren Füllung gekauft.

Eine solche Füllung muss mehrere Minuten, manchmal sogar eine halbe Stunde, bei einer Temperatur von über 200 °C im Backofen aushalten. Das gelingt dank ihrer Konsistenz und geringer Wasseraktivität.

Immer öfter werden die Blätterteigwaren tiefgekühlt und erst vor Ort gebacken, d.h. in Hotels, Restaurants oder an Tankstellen. Die Füllungen Laretta können im fertigen Produkt gebacken, durch das Schockfrostern eingefroren und dann ausgebacken werden. Unabhängig davon, ob die Füllung sich im Inneren des Produkts oder obendrauf befindet, behält sie bis zum Schluss ihre ideale Konsistenz, ihren

Geschmack und ihr Aroma, die sie weder beim Backen noch beim Frieren oder Ausbacken verliert.

Unser Angebot mit der Verwendung von Blätterteiggebäck mit Lauretta-Füllungen:



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.