

BLÄTTERTEIG

Es gibt drei unterschiedliche Arten für einen Blätterteig. Ich erkläre dir heute, welche es gibt. Es gibt den deutschen Blätterteig, den französischen Blätterteig und den holländischen Blätterteig.

Der holländische Blätterteig wird auch häufig als Blitzblätterteig bezeichnet, das ist so dieser „Hausfrauenblätterteig“. Beim deutschen Blätterteig ist es so, dass du das Ziehfett hast und der Grundteig außen herumkommt. Beim französischen Blätterteig hast du den Grundteig in der Mitte und das Ziehfett wird außen herumgelegt. Und bei dem holländischen Blätterteig wird das Ziehfett in Würfel eingeteilt und wird dann wild im Grundteig verarbeitet.

Die Lockerung erfolgt bei allen drei Arten ausschließlich über die physikalische Lockerung. Das musst du wissen, denn das ist häufig auch eine Prüfungsfrage.

Beim Blätterteig bestimmt die Füllung den Geschmack, da der Blätterteig nichtwirklich ein Geschmack hat. Es gibt zum Beispiel Blätterteige mit Füllungen, das sind zum Beispiel Quarktaschen oder Apfeltaschen. Dann haben wir Blätterteige, die in Zucker gerollt sind, das sind zum Beispiel die Schweineohren. Dann gibt es aber auch Blätterteige, die als Tortenböden verwendet werden. Da musst du wissen, dass die holländische Kirschsahne-Torte eine Blätterteigtorte ist. Das ist auch ein Prüfungsthema ganz gerne und wird dort abgefragt. Bei den herzhaften Blätterteigen sind es halt so kleine Käsestangen oder Pasteten oder kleine Käsehappen.

Ganz wichtig für dich, was du wissen musst: Es gibt drei Blätterteigarten, den deutschen, den französischen und den holländischen Blätterteig. Und du musst Beispiele dazu nennen können. Ganz häufig wirst du in den Prüfungen es auch erleben, dass du ankreuzen musst, was ein Blätterteig ist und was kein Blätterteig ist. Aber ich denke, du bist jetzt gut vorbereitet.