

Viennoiserie

mit Dietmar Kappl

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Butter en Masse	4	Pflaumen-Tartelettes	45
Vanillecreme	5	Birnen-Tartelettes	48
Apfelfüllung	6	Panettone	50
Birnenfüllung	7	Tarte au Sucre	54
Mandelfüllung	8	Brioche Feuilletée	56
Croissants	9	Franzbrötchen	59
Mandelcroissants	12		
Croissants Bicolore	14		
Pain au chocolat	18		
Swiss	22		
New York Rolls	26		
Cruffins	30		
Französischer Blätterteig	33		
Apfeltaschen	35		
Schmetterlinge	38		
Schweineohren	40		
Galettes	42		

Butter en Masse

Du möchtest das Geheimnis für feinblättriges, buttriges Croissant kennenlernen? Es nennt sich: Laminieren. Wie diese Art der Teigzubereitung funktioniert, zeigt dir Bäckermeister Dietmar Kappl.

Croissant, Apfeltaschen, Birnentartelettes, Brioche Feuilletée, Schweineohren und Brioche – all diese Gebäcke gehören zur Viennoiserie. Hergestellt werden sie aus Croissant-Teig oder französischem Blätterteig. In diesem Kurs zeigt dir Bäckermeister Dietmar Kappl Schritt für Schritt, wie du die Teige behandelst, meisterhaft laminierst und daraus wunderschöne Formen kreierst.

Süße Füllungen dürfen bei den Viennoiserie Gebäcken nicht fehlen. Ob Vanillecreme, Mandelcreme, eine Apfel- oder eine Birnenfüllung – du findest ganz bestimmt eine Variante, die dir schmeckt.

In diesem Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Formen, Backen und Genießen!

Danke!

Thomas KENWOOD GEFU®

Dietmar Kappl

Ein unerwarteter Sommerjob entfachte bei Dietmar Kappl eine lebenslange Passion für Gebäck.

Bäckermeister Dietmar Kappl arbeitet seit über 30 Jahren mit Gebäck. Der Anfang seiner Leidenschaft kam jedoch unverhofft. Als Teenager meldete ihn sein Vater überraschend zur Arbeit in der Bäckerei an. Es waren Sommerferien und zunächst war Dietmar wenig begeistert. Das sollte sich jedoch schnell ändern. Dietmar fand gefallen am Backen und verbrachte immer mehr Zeit in der Bäckerei.

Als Dietmar die Schule abschloss, absolvierte er eine Lehre zum Bäcker und Konditor. Er nahm erfolgreich an internationalen Wettbewerben teil und wechselte zeitweilig in die Backmittelindustrie. Die Liebe für traditionelles Handwerk und hohe Qualität brachten ihn schließlich als Produktionsleiter zu Reichl Brot. Nebenbei pflegt er seinen eigenen Homebaking Blog, der sich zu einem der größten Brotbackblogs im deutschsprachigen Raum entwickelte. Um sein Wissen und seine Begeisterung weiterzugeben, bietet Dietmar in seinem Backstudio verschiedene Backkurse und Workshops an.

„Das Bicolore, der Cruffin, der Schmetterling – das wird bei euch genussvolle Momente zuhause in die Küche zaubern.“



Dietmar Kappl

www.homebaking.at

Apfelfüllung

Zutaten & Infos



Zubereitung
20 min



Gesamt
1h



Menge
ergibt ca. 700 g

600 g	Äpfel, in 1–2 cm Würfel geschnitten
80 g	Zucker
40 g	Butter
2 TL	Maisstärke
50 g	Wasser oder Apfelsaft
1	Zimtstange

Zubereitung

- Schritt 1
Köcheln

Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Dann die Butter hinzufügen, sodass das Karamell zu sprudeln beginnt. Die Apfelstücke und den Zimt hinzufügen. Die Hitze etwas reduzieren und alles zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.
- Schritt 2
Binden

Die Zimtstange herausnehmen. Wasser mit Maisstärke verrühren und zu den Äpfeln geben, sodass die Flüssigkeit gebunden wird.
- Schritt 3
Geschafft

Die Füllung auskühlen lassen und weiter verwenden.



Französischer Blätterteig

Im Gegensatz zum Croissantteig wird Blätterteig ausschließlich mit Butter und nicht mit Hefe gelockert. Bei einem deutschen Blätterteig kreiert man 144 Butterschichten und bei einem französischen Blätterteig in der Regel 81 Butterschichten. Es gibt auch die schnelle Variante des Blitzblätterteigs, diese führt allerdings zu einem recht ungenauen Tourieren.

Zutaten & Infos



Zubereitung
1h 30min



Gesamt
8h



Menge
ergibt ca. 1150 g Teig

Hauptteig	
115 g	Butter, geschmolzen
150 g	Wasser
350 g	Weizenmehl
13 g	Salz
Butterplatte	
375 g	Butter
150 g	Weizenmehl

Zubereitung

**Schritt 1
Teig**

Wasser, Salz, geschmolzene Butter und Mehl in eine Rührschüssel geben und 2–3 Minuten kneten. Den Teig aus der Rührschüssel herausnehmen und per Hand weiter kneten. Zu einem Rechteck vorformen, mit Mehl bestäuben und mit Plastik verpackt im Kühlschrank mindestens 2–3 Stunden ruhen und durchkühlen lassen.

**Schritt 2
Buttermasse**

Butter und Mehl miteinander verkneten. Auf einer Plastikfolie zu einem Rechteck vorformen, verpacken und mindestens 2–3 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

Tipp: *Am besten ist es, den Hauptteig und die Butter über Nacht im Kühlschrank zu lassen.*

**Schritt 3
Tourieren**

Den Teig und die Buttermasse gleichmäßig ausrollen. Die Buttermasse sollte dabei die doppelte Länge des Teiges haben. Dann den Teig in die Mitte der Butterplatte legen und diese darüber zusammenklappen. Mit dem Nudelholz andrücken und dann gleichmäßig ausrollen, bis der Teig ca. 7–8 mm dick ist. Den Teig mit einer einfachen Tour einschlagen. An den Faltseiten einschneiden, mit dem Nudelholz andrücken und in großen, gleichmäßigen Bewegungen ausrollen. Nun eine zweite, einfache Tour vornehmen.

**Schritt 4
Geschafft**

Den Teig in Plastik einwickeln und für mindestens 2–3 Stunden im Kühlschrank runterkühlen und entspannen lassen. Aus dem Kühlschrank nehmen und noch 2 weitere Touren umsetzen.

Tipp: *Sobald dir der Teig zu weich vorkommt, gib ihn abgedeckt in den Kühlschrank, also eventuell auch schon früher, als es Dietmar im Video macht.*

Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Onlinekurs
mit Dietmar Kappl

Kurs

Viennoiserie

Bäcker

Dietmar Kappl