





THEORIE



Die Hardware

KÜCHEN- UND BACKUTENSILIEN

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Überblick darüber, welche Arbeitsgeräte Ihnen die Arbeit in der Küche erleichtern können. Die Bandbreite reicht dabei von unverzichtbaren Utensilien, die Sie sich unbedingt zulegen sollten, bis zu Dingen, die einzelne Schritte zwar komfortabler machen, aber zum Gelingen nicht zwangsläufig erforderlich sind. Manche Produkte sind selbsterklärend, bei allen anderen weist eine kurze Erklärung auf die Anwendung hin.

AUS MEINER SICHT UNVERZICHTBAR

Waage

Teigspatel

Schüsseln – in verschiedenen Größen.

Messbecher

Rührgeräte – Schneebesen, Kochlöffel.

Palette(n) – Eine Winkelpalette besteht aus einem Griff und einem langen, flachen Stahlblatt, das meist eine abgerundete Spitze hat. Mit dem Begriff Winkelpalette kann auch ein Glasurmesser, ein Tortenklärer oder eine Streichpalette gemeint sein. Schmale Winkelpaletten haben die ideale Form zum Glatt- und Ausstreichen von Füllungen, Glasuren, Cremes etc.

Handmixer mit Quirl und Knethaken

Rollen – für den Teig aus Holz und für Fondant aus Plastik.

Pürierstab – zum Emulgieren von Füllungen und Pürieren von Früchten für Saucen oder Aufstriche.

Pinsel – aus Silikon und Haarpinsel.

Spritzbeutel – Einmal- oder Mehrwegspritzbeutel nutzt man zum Einfüllen von Glasuren, Cremes, Royal Icings. Die Spitze wird nach Belieben in der passenden Größe aufgeschnitten.

Spritztülle – Spritzbeutel mit einer kleinen Auswahl an unterschiedlichen Tüllen, klein, mittel, groß, z. B. Rosentüllen, Lochtüllen, Breitbandtüllen.

Elektrisches Thermometer – zum Messen und Überwachen von Temperaturen bei Cremes und Kuvertüren, die sich bei bestimmten Temperaturen verändern.

Sparschäler

Siebe – klein und mittlere Größe.

Kuchengitter

Backpapier – erhältlich in weißer oder brauner Ausführung. Das Papier ist beschichtet und für eine einmalige Anwendung konzipiert. Anders als bei Alufolie kann Backpapier von beiden Seiten verwendet werden, da diese gleich beschaffen sind.

Für den mehrmaligen Einsatz gibt es sogenannte Dauerbackfolie, die meist eine Beschichtung aus Glasfaser oder Silikon aufweist und einfach zu reinigen ist. Allerdings ist sie dicker als das Einweg-Backpapier und lässt sich daher nicht so passgenau in Formen einlegen.

HILFREICHES

Ausrollhölzer – meist in der Dicke von 3,5 bis 10 mm in Holz oder Silikon erhältlich, als Hilfestellung, um den Teig mit dem Nudelholz in gleichmäßiger Dicke auszurollen.

Ausrollmatte – rutschfeste Unterlage aus Silikon zum Ausrollen von Gebäck und Fondant.

Küchenmaschine

Glätter – für Torten.

Teigschaber – glatt und geriffelt.