LehrBar

Ganze Eier

Aufgaben der Eier

Eiweiss Eigelb

Eigenschaften

Bindemittel, z.B. bei Cremen und Saucen
Emulgatoren, z.B. bei der Mayonnaise
Lockerungsmittel, z.B. bei Biskuit
Schaumbildung, z.B. bei Mousse, Eischnee
Färbungsmittel, z.B. bestreichen von Gebäcken
Klebemittel, z.B. bestreichen von Teigrändern

Saucen

Mayonnaise TT S. 105
Sauce Hollondaise TT S. 107
Sauce Bernaise

Warum werden Cremen und Saucen dickflüssig?

Dessert

Mousse TT S. 352
Tiramisu TT S. 330
Glace TT S. 347
Vanillecreme TT S. 388

Sieden

Gebäcke

Kuchen TT S. 285
Biscuits TT S. 292
Hefegebäcke TT S.
Kleingebäcke TT S. 299
Brandteig/Ofenküchli TT S. 312
Meringue/Macrons

Backen im Backofen

Gerichte

Spiegelei — Braten
Französische Omeletten TT S. 163
Tortilla TT S. 165
Harte Eier TT S. 160 — Sieden
Pochiertes Ei TT S. 161
Spätzli TT S. 248
Omeletten — Backen in der Pfanne

Guss/Massen

Guss bei Wähen TT S. 280
Guss bei Aufläufen TT S. 242
Soufflé TT S. 171
Masse für Quiche, salzige Wähen TT S. 26

Was passiert, wenn ich Eiweiss zu Eischnee schlage?

Welche Aufgabe haben Eier in Gebäcken?

Verwendung von rohen Eiern: Hygiene beachten, **Salmonellengefahr**!

unvollständige Rezeptauswahl aus dem Tiptopf

Corinne Senn 2022