

man ihn zwischen je zwei Touren 10 Minuten ruhen läßt. Wenn der Teig seine sechs regelrechten Touren erhalten hat, ist er zum weiteren Gebrauch fertig.

*Anmerkung.* 1. Für die vollkommene Vereinigung der Hauptbestandteile des Blätterteigs ist es erforderlich, daß Teig und Butter gleich fest sind. — 2. Die Butter muß, bevor sie zum Teig gegeben wird, stets gut verarbeitet werden. Während der Verarbeitung soll der Blätterteig stets kühl gehalten werden, wobei man jedoch die Berührung mit dem Eis zu vermeiden hat. — 3. Zur Erzielung einer völlig gleichmäßigen Verarbeitung der Butter in den Teig soll das Tourengaben mit geometrischer Genauigkeit erfolgen. — 4. Das Ausrollen des Blätterteigs darf nicht übereilt werden, da dies für das Backen nachteilige Folgen hat.

**Blätterteigabfälle.** — Die Blätterteigabfälle sind bei der Arbeit der Pâtisserie von großem Werte. Sie können zu Tartelettes, Croûtes und Barquettes verwendet werden. Man rollt sie kugelförmig zusammen und legt sie an einen kühlen Ort, wobei man jedoch nicht vergessen darf, daß Blätterteig im Sommer innerhalb 2 Tagen und im Winter innerhalb 4 Tagen verarbeitet sein muß.

**Gewöhnlicher Auslegeteig (Pâte à foncer ordinaire).** — *Proportionen:* 500 Gr. gesiebttes Mehl, 250 Gr. Butter, 10 Gr. Salz, 2 Deziliter Wasser. — *Zubereitung:* Das Mehl nach der bekannten Methode mit Salz, Butter und Wasser verarbeiten, den Teig kugelförmig zusammenschlagen und bis zu seiner Verwendung in einem feuchten Tuch aufbewahren.

*Anmerkung.* 1. Das Bearbeiten geschieht, indem man den Teig mit dem Daumen in kleine Teile teilt, die man dann wieder vereinigt. Es hat den Zweck, eine völlige Mischung und Vereinigung der verschiedenen Bestandteile zu erreichen. — 2. Soweit möglich, sollen alle bearbeiteten Teige einige Stunden vorher gemacht werden.

**Feiner Auslegeteig. (Für spezielle Flans und Fruchttörtchen).** — *Proportionen:* 500 Gr. gesiebttes Mehl, 10 Gr. Salz, 50 Gr. Puderzucker, 1 Ei, 300 Gr. bearbeitete Butter, 1½ Deziliter Wasser. — *Zubereitung:* Die verschiedenen Bestandteile vereinigen, das Mehl nach und nach einarbeiten und den Teig zweimal bearbeiten.

**Gewöhnlicher Fladenteig (Pâte à Galette ordinaire).** — *Proportionen:* 500 Gr. Mehl, 10 Gr. Salz, 15 Gr. Zucker, 375 Gr. Butter, 1½ Deziliter Wasser. — *Zubereitung:* Zu einem festen glatten Teig wirken, in Zwischenräumen von 8 bis 10 Minuten 3 Touren geben und nach der letzten Tour den Teig bis zur Verarbeitung noch etwas ruhen lassen.

**Trockener Zuckerteig.** — *Proportionen:* 500 Gr. Mehl, 200 Gr. Butter, 150 Gr. Zucker, 3 Eier, ½ Löffel Orangenblütenwasser. — *Zubereitung:* Wie gewöhnlich anmachen, den Teig zweimal bearbeiten und zur Aufbewahrung kugelförmig zusammenschlagen.

**Teig für kleine Kuchen. (Für Teegebäck und Süßspeisenränder).** — *Proportionen:* 500 Gr. Mehl, 300 Gr. Butter, 300 Gr. Zucker, 1 ganzes Ei und 4 Eigelb, 1 Löffel Orangenblütenwasser. — *Zubereitung:* Wie gewöhnlich anwirken, zweimal bearbeiten und bis zum Gebrauch wenigstens 1 Stunde ruhen lassen. — *Verarbeitung:* Den Teig 1 cm dick ausrollen, mit dem Ausstecher ausstechen, die Stücke auf ein Blech legen, mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit halben Mandeln, Zuckerkirschen, Angelika, Rosinen usw. verzieren. Dann im heißen Ofen backen und nach dem Herausnehmen aus dem Ofen gummieren.

*Anmerkung.* Das Gummieren hat den Zweck, den Küchelchen Glanz zu geben. Man verwendet dazu eine Auflösung von Gummiarabikum, die mit dem Pinsel aufgetragen wird. In gewissen Fällen ersetzt man das Gummiarabikum durch gezuckerte kochende sirupartige Milch.

**Teig zu Dumplings und Puddings.** — *Proportionen:* 500 Gr. Mehl, 300 Gr. trockenes Ochsenierenfett, 15 Gr. Salz, 50 Gr. Zucker, 2 Dezi-