

# Fachbegriffe aus der Konditorei



Baiser >

< weiche, zähflüssige Masse aus Zucker, Wasser und Gelatine, die zum Überziehen von Kuchen und Torten verwendet wird

Fondant >

< Teig aus Mehl, Butter, Zucker und Eiern, der in der Konditorei häufig für Tortenböden verwendet wird

Mürbeteig >

< süße, gelartige Zubereitung aus Zucker, Gelatine und Saft oder Sirup, die oft als Füllung für Konditoreiware verwendet wird

Crempatisserie >

< süße, cremige Zubereitung aus Butter, Puderzucker und Milch, die oft als Füllung für Kuchen und Torten verwendet wird

Buttercreme >

< luftige und süße Zubereitung aus Eiweiß und Zucker, die oft als Topping für Kuchen und Torten verwendet wird

Petit-fours >

< kleine, rechteckige oder quadratische Konditoreiware, die oft aus Mürbeteig, Fondant und verschiedenen Füllungen hergestellt werden

Gelee >

< Art von Konditoreiware, die aus cremigen Füllungen und feinen Keksböden besteht