



Vorgaben zur Erstellung von Avorblätter

Die Avor – oder Rezeptblätter können mit dem PC oder von Hand (gut lesbar) geschrieben werden.
Sämtliche Vorgaben sind erfüllt, wenn folgende Punkte vorhanden sind:

1. Gerichtetitel
2. Gartechnik und Zeitangaben (Tipp: Zeiten für Vor- und Zubereitung erfassen)
3. Zutaten: Angaben per Personenanzahl, Liter, Kilo etc.
4. Rezeptmenge und Zubereitung: Menge klar definiert, verwendete Zutaten aufgeführt, Rezeptbeschreibung in Vor- und Zubereitung unterteilt.
5. Foto oder eine Skizze (dies hilft, dem Experten eine Vorstellung über das Gericht zu erhalten)

Hotel & Gastro formation

Rezeptblatt AVOR | Fiche de recette Planification | Scheda per ricetta Foglio di lavoro

Thema | Thème | Tema: Kleingebäck | Quelle | Source | Fonte: Lehrbuch | Name | Nom | Nome: Felix Muster

Gericht | Mets | Piantanza: Züri Nüssli

Garmethoden | Méthodes de cuisson | Metodi di cottura: Backen bei 170 Grad

Garzeit | Temps de cuisson | Tempo di cottura: 10-12 Minuten

Zutaten für | Ingrédients pour | Ingredienti per: 4 Personen | Personnes | Persone
Liter | Litres | Litri: 210 g Gramm | Grammes | Grammi

Menge Quantité Quantità	Zutaten Ingrédients Ingredienti	Vorbereitung/Zubereitung Mise en place / Préparation Apprestamento/Preparazione
60 g	Butter	Vorbereitung - Butter aus dem Kühlschrank nehmen
45 g	Puderzucker	- Puderzucker und Weissmehl sieben - Vanille Couverture schmelzen
30 g	Vollei	Zubereitung - Butter und Puderzucker schaumig rühren
105 g	Mehl	- Vollei, Salz und Zitronenabrieb begeben und gut mischen - Mehl beigeben und verrühren
	Salz	- Masse in Spritzsack mit Sterntülle 8 abfüllen und auf ein Backpapier dressieren
1/2	Zitronenabrieb	- Im vorgeheiztem Backofen/Kombi-steamer bei 170 Grad ca. 10 - 12 Minuten backen (Backzeit variiert je nach Ofen)
	Füllung	- Jeweils 2 Hälften mit Apricotur zusammen setzen - Mit der Spitze in der geschmolzenen Vanille Couverture tauchen und auf einem Backpapier fest werden lassen
50 g	Apricotur	
100 g	Vanille Couverture	

Anrichteweise/Tipps | Présentation / Suggestions | Disposizione/Suggerimenti:
Auf Teller mit Spitzenpapier anrichten.

GHP | BPF | BPI:



1. Gerichtetitel

2. Gartechniken und
Zeitangabe

3. Zutaten für
Personen/Liter/Kilo

4. Rezeptinhalte:

- Menge in Liter, Kilo, etc.
- Zutaten klar definiert
- Unterteilung in Vorbereitung und Zubereitung

5. Foto oder
Skizze