



Technisches Wörterbuch Spanisch / Deutsch für Auslandspraktikanten des Bäcker- und Konditorhandwerks

VidaBliss Mobility
Salvatierra de Miño
España

Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks

Abrillantar	Abglänzen (z.B. mit Pektin, Marmelade, Ei...)
Aditivo	Zusatzmittel
Almibar	Läuterzucker
Alveolo	Löcher in der Krume
Amasar (heñir)	Kneten der Brotteigmasse mit dem Ziel ein Klebergerüst aufzubauen;
Amasadora	Knetter
Aromatizar	Aromatisieren, z.B. mit Hilfe von Gewürzen, Aromen, alkoholischen Getränken etc.
Atemperar	Temperieren von Kuvertüre
Baño Maria	Wasserbad bis 40°C
Batir	Aufschlagen (z.B. Teigmasse, Sahne, Eiweiss etc.)
Blanquear	Energisches Aufschlagen von Eigelb + Zucker, damit helle+cremige Konsistenz entsteht

Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks

Bolear	Wirken von Brotteigen
Bolleria	Generell: Kleingebäcke
Bollo	Brötchen
Cantear	Abstreichen von Krem am Tortenrand
Caramelizar	Karamelisieren
Cartucho/Cornet	Kartusche bzw. Spritzbeutel aus Backpapier
Cascara	Obstschale
Cepillar	Überschuss von Mehl oder Zucker bei der Herstellung v. Blätterteigen wegbürsten
Clarificar	Trennen von Eigelb + Eiklar
Cobertura	Kuvertüre
Colar	Durchsieben, filtrieren
Conchar/Atemperar	Temperieren von Kuvertüre

**Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks**

Confitar	Kandieren
Congelar	Einfrieren
Cortar	Schneiden, mittig einschneiden (z.B. Biskuitteig zur Tortenherstellung)
Corteza	Brotkruste
Coulis	Fruchtsosse aus passierten Früchten
Cuajar	Gerinnen, eindicken
Degustar	Verköstigen
Desclarar	Trennen von Eigelb und Eiklar
Desmoldar	Abgebackene Teigmasse aus Backform stürzen
Disolver	Etwas in Flüssigkeit auflösen
Dividir	Teilen
Elasticidad	Elastizität fermentierter Teige

Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks

Emulsionar	Emulgieren
Encamisar/Forrar/Fonsear	Backformen mit Backpapier bestücken
Engrasar	Einfetten
Enharinar/Espolvorar	Bemehlen / Bestäuben
Escaldar	Quellstück herstellen
Escudillar	Aufspritzen
Espesar	Eindicken
Estirar/Extender/Aplanar/Laminar	Teig ausrollen
Exprimir	Auspressen (z.B. Saft)
Extensibilidad	Dehnbarkeit von Brotteigen
Extraccion	Quantität des gewonnenen Mehls aus dem Korn des jeweiligen Getreides
Farsa	Füllung der Empanada

Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks

Fermentacion	Gärung, Fermentierung
Formado	Form geben (z.B. Rund- oder Langwirken von Brotteigen)
Freir	Braten, Frittieren
Fresaje	Vermischen von flüssigen und festen Zutaten. Hydrolyse
Fuerza	Parameter für Qualität und Quantität von Glutengehalt im Mehl
Fundir	Schmelzen
Germen	(Getreide) Keim
Glasear	Glasieren
Greñar	Einschnitte in Brotteige
Hebra	Siedepunkt Läuterzucker
Hervir	Aufkochen

Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks

Hidratar	Hinzufügen von flüssigen Zutaten bei Brotteigen
Hojaldrar/Hojaldre	Herstellung von Blätterteig / Blätterteig
Homogenizar	Gleichmässig vermischen
Hornada	Gesamte abgebackene Produktion einen Tages
Humedecer	Befeuchten
Incorporar	Hinzufügen einer Zutat, z.B. Eier oder Butter zum Zucker
Infusionar	Aufbrühen von Teeblättern, Kräutern etc.
Invertido	Saccharose durch Hydrolyse in Glucose und Fructose umgewandelt
Jarabe/Almibar	Läuterzucker, ggf. aromatisiert
Leudar	Gären / Fermentieren
Levadura	Backhefe
Levadura química /Impulsor	Backpulver

**Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks**

Ligar	Andicken
Manga (pastelera)	Spritzbeutel
Manteca	Butterfett
Mantequilla	Butter
Masa Madre	Sauerteig/Restteig v. Vortag
Masa de hojaldre	Blätterteig
Mejorante	Back-Zusatzmittel
Miga	Krume
Mise en place/Preparacion previa	Vorbereitende Massnahmen (Abwiegen, Zusammenstellen der Zutaten, Utensilien...)
Montar	Aufschlagen (z.B. Sahne, Eier...)
Nata	Schlagsahne
Oler	Riechen

Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks

P/L	Parameter des Mehls: Gleichgewicht zwischen Zähigkeit (P) und Dehnbarkeit (L)
Pasar/Colar	Filtern (z.B. Mithilfe eines Siebes)
Pasta Brisa	Mürbeteig
Pasta Choux/Petit Choux	Brandteig
Pastas	Kekse
Pastel	Kuchen
Pesar	Abwiegen
Picar/Trocear	Zerkleinern
Pinchar	Einstechen von Teigmassen vor dem Backen
Pintar /Bañar	Abglänzen (mit Ei, Milch...)
Plaston/Pastón	Roher Blätterteig
Plegado	Brotteig falten

Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks

Pomada	Aufschlagen von Butter
Prefermento	Vorteig
Punto pico pájaro	Festgeschlagenes Eiweiss
Rallar	Abreiben der Schalen von Zitrusfrüchten
Rebozar	Panieren / in Zucker oder Ei wälzen
Refinar	Ausdünnen einer Teigmasse mittels Teigrolle
Refrescar	Auffrischen (z.B. Sauerteig)
Rellenar	Ein-/Befüllen (z.B. mit Marmelade, Krem, Sahne...)
Reposo	Teigruhe
Revestir	Backform mit Backpapier bestücken
Romper	Manuelles Aufschlagen des Brotteiges um die Produktion von CO2 zu stoppen
Salvado	Keimhülsen

**Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks**

Soluble	Auflösen
Surtido	Auswahl (Brot, - Kuchen, - Kleingebäcksorten)
Tamizar	Sieben
Tapar	Abdecken
Templar	Temperieren
Tenacidad / P	Zähigkeit (Mehl)
Tornear/Formar	Brotteig in endgültige Form wirken
Tostar	Anbacken von Nüssen
Triturar	Zerkleinern
Untar/Aceitar	Mit Fett bestreichen, aufstreichen
Varillas/Batidor	Schneebesen
W (valor llamado fuerza)	Ausmahlungsgrad bei Mehlen

**Technisches Wörterbuch Spanisch/Deutsch für
Auslandspraktikanten/innen des Bäcker- und Konditorhandwerks**

VidaBliss Mobility