

Volumen berechnen

Formen füllen – wie bringt man Formen und Masse in Übereinstimmung?

Es gibt grosse und kleine Formen für Süssspeisen, Terrinen, etc. Mit ein paar Überlegungen kann man garantieren, dass man ausreichend Masse produziert, um diese vollständig zu füllen.

Zum Überlegen

Warum ist nicht sicher, dass sich mit einem Rezept für 10 Personen 10 Timbalförmchen vollständig füllen lassen? Welche Angaben in einem Rezept lassen sich direkt nutzen, um abzuschätzen, wie viel Volumen das fertige Produkt hat? Welche nicht?

Umrechnen: Gewicht zu Volumen – Volumen zu Gewicht

Auch wenn es nicht immer ganz exakt ist: 100 Gramm Zutaten ergeben in der Regel 1 Deziliter Volumen.

Gramm	Deziliter	Gramm	Deziliter
100	1		1
200			4
1800			13
50			0,8
550			8,3

Manche Umrechnungen sind ganz einfach, manche etwas schwieriger. Stellen Sie eine nützliche Tabelle besonders schwieriger Umrechnungen zusammen.

Schlagrahm, geschlagenes Eiweiss, usw.

Auch nicht ganz exakt, aber beim Schlagen von Rahm und Eiweiss verdoppelt sich das Volumen etwa.

Rahm (dl)		Eiweiss (dl)	
flüssig	geschlagen	flüssig	geschlagen
1	2	2	
3		7	
0,4			3
	4		1,8

Deziliter und Liter

Am einfachsten ist es, immer in Deziliter zu rechnen. Manchmal wird das Volumen eines Gefässes aber in Liter angegeben. Dann muss man umrechnen.

Liter	1	3	0,5	
Deziliter	10			

Kalbfleisch-Terrine

Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Kalbshuft oder -nuss
- 150 g Schweinsschnitzel-Fleisch
- 150 g Spickspeck
- 1 TL Gewürzsalz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Erdnussöl
- 1 EL Butter
- 2 geschälte, gehackte Schalotten
- 1 geschälter, entkernter Boskop-Apfel
- 4 mittlere Champignons
- ½ dl Weisswein, z.B. Gewürztraminer
- ½ dl Kalbsfond
- 1 EL Aceto Balsamico
- ½ TL getrockneter Majoran
- ½ TL getrockneter Thymian
- 100 g Preiselbeerkompott
- 100 g Spickspeck in kleinen Würfeln
- 2 EL getrocknete, gehackte Preiselbeeren
- 1 fein gewürfelter Wintertrüffel
- 4 EL weisser Portwein
- 1 dl Schlagrahm
- 2 EL halbierte Pistazien
- ¼ TL Cayennepfeffer
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale
- 12 dünne Scheiben Rohschinken

Volumen unbekannt

Für einfache und komplizierte Formen gleich praktisch: Füllen Sie die Form mit Wasser, giessen Sie das Wasser in ein Messgefäss und lesen Sie ab!

Wie genau sind die Umrechnungen von Gramm in Deziliter eigentlich? Machen Sie ein paar Versuche: Zuerst rechnen, dann herstellen und nachmessen. Wie stellen Sie sicher, dass auch wirklich alle Förmchen schön voll werden? Was machen Sie, wenn im Rezept frische, ganze Eier verlangt sind und Ihre Berechnung zeigt, dass Sie 8,3 Eier benötigen?

Weisse Schokoladen-Mousse

Zutaten für 10 Personen:

- 125 g Vollei, pasteurisiert
- 40 g Eigelb, pasteurisiert
- 1 g Vanilleschote
- 0,5 g Salz
- 5 g Gelatine
- 245 g Couverture, weiss
- 575 g Vollrahm, 35%
- 10 g Cognac

Vorbereitung:

- Gelatine im kalten Wasser quellen lassen.
- Weisse Couverture in kleine Stücke hacken und im Wasserbad auflösen.
- Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen.

- Vollrahm zu 90% steif schlagen, den Cognac begeben und kühl stellen.

Zubereitung:

- Vollei, Eigelb, Vanillemark und Salz im Wasserbad wärmeschlagen.
- Gelatine auspressen und in einem Wasserbad auflösen.
- Aufgelöste Gelatine zur warmen Eimasse geben und in der Rührmaschine kaltschlagen.
- Aufgelöste und abgekühlte weisse Couverture (ca. 35–40 °C) schnell unter die kaltgeschlagene Masse ziehen.
- Den geschlagenen Vollrahm sofort vorsichtig unter die Masse melieren.
- Mousse abfüllen und etwa 4 Stunden kühl stellen.

Weisse Schokoladen-Mousse für 10 Personen

Volumen	Gefässe	
	Gramm	Deziliter
Vollei	125	1,25
Eigelb	40	0,4
Gelatine	5	
Couverture	245	
Vollrahm	575	
Cognac	10	
Total		15,75

Gefässe	Volumen	
	Grösse	Anzahl
1 dl	15	
1,5 dl		
1 l		

Ergänzen Sie die Tabelle («Volumen»). Stimmt das Total?

Erweitern Sie die «Gefässe» Tabelle um weitere, für Sie nützliche Gefässgrössen. Von welcher Gefässgrösse geht das Rezept offenbar aus?

Erstellen Sie ähnliche Tabellen für beliebige andere Gerichte, z. B. für die Kalbfleisch-Terrine.

Die Vanilleschote (1 Gramm) wurde in der Tabelle «Volumen» unten weggelassen, die Gelatine (5 Gramm) berücksichtigt. Macht das Sinn? Wann kann man eine Zutat weglassen?

Weisse Schokoladen-Mousse

Gefässe 1,5 dl	10	5	50	100
Vollei (g)	125			
Eigelb (g)	40			
Vanilleschote (g)	1			
Salz (g)	0,5			
Gelatine (g)	5			
Couverture (g)	245			
Vollrahm (g)	575			
Cognac (g)	10			