

Inhaltsverzeichnis

2. Ausbildungsjahr

Lernfeld 5:

Herstellen von kleinen Gerichten

Frühstück	3
Salate	4
Toastvariationen, Suppen	5
Teigwaren, Nudelgerichte	6
Teigspeisen: Pizzas	7
Teigspeisen: Zwiebelkuchen, Quiches	8
Gekochte Eier, Spiegeleier, Rühreier	9
Eierspeisen	10
Kanapees (Canapés)	11
Überbackene Snacks als kleine Speisen	12
Kaffee	13
Kaffeegetränke	14
Tee, Kräuter- und Früchtetees	15
Milchgetränke	16
Erfrischungsgetränke	17
Biere	18
Weine, Weinreben, Weinherstellung	19
Weine: Qualitätsstufen, Geschmacksrichtungen, Lagerung	20
Schaumweine	21
Liköre, Likörweine	22
Spirituosenherstellung	23
Spirituosen	24
Servieren von Getränken	25
Servieren von Speisen	26

Lernfeld 6:

Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

Vorgänge beim Backen (Backprozess): Ofentrieb, Krumenbildung	27
Vorgänge beim Backen (Backprozess): Krustenbildung	28
Gebäcke aus Teigen und Massen	29
Unterschiede: Teige und Massen	30
Baisermasse: Grundrezept, Aufschlagen	31
Baisermasse: getrocknete Erzeugnisse	32
Baisermasse: abgeflämmte Erzeugnisse	33
Lebkuchenmasse – Oblatenlebkuchen	34
Biskuitmasse: Herstellung	35
Biskuitgebäcke: Löffelbiskuits	36
Wiener Masse: Rezeptur, Aufschlagen	37
Wiener Masse: Zweikesselmasse	38
Sandmasse: Gebäcke, Herstellung	39
Sandmasse: Zweikesselmasse, Marmorkuchen	40
Sandmasse: Backen, Gebäckfehler	41
Baumkuchenmasse	42
Brandmasse: Rezeptur, Herstellung	43
Brandmasse: Gebäcke, Lockerung	44
Makronenmasse	45
Makronengebäcke	46

Hippenmasse	47
Röstmasse	48

Lernfeld 7:

Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen

Buttercremes	49
Aufschlagen von Schlagsahne	50
Schlagsahne für Torten und Desserts	51
Sahnecreme	52
Stärke als Bindemittel für Cremes und Füllungen	53
Gekochte Cremes	54
Süßspeisen aus gekochten Cremes und süße Soßen	55
Süßspeisen: Bayerische Creme	56
Süßspeisen: Mousse und Gelee	57
Konfitüren, Gelees, Marmeladen	58
Füllungen: Nuss-, Quark- und Apfelfüllungen	59
Füllungen: Mohn- und Franchipanfüllung	60

Lernfeld 8:

Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts

Tortenformen	61
Desserts, Petits Fours	62
Herstellen von Torten	63
Fertigstellen von Torten	64
Cremetorten	65
Cremedesserts, Petits Fours	66
Sahnetorten	67
Sahnecremetorten, Sahnedesserts	68
Obsttorten	69
Torten mit verschiedenen Füllungen	70
Spritzglasuren	71
Garnierungen, Schmuckauflagen	72

3. Ausbildungsjahr

Lernfeld 9:

Verarbeiten von Zucker

Krokant	73
Zuckerlösungen, Dickzuckerfrüchte	74
Zuckerstufen	75
Zuckerkochen, Zuckerschautstücke	76

Lernfeld 10:

Arbeiten mit Marzipan

Marzipanrohmasse, Persipanrohmasse	77
Marzipan	78
Arbeiten mit Marzipan	79
Fertigstellen von modellierten Marzipanfiguren	80

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld 11:

Herstellen von Erzeugnissen mit/aus Kuvertüre

Kakaobohnen, Kakaoerzeugnisse	81
Schokolade, Schokoladenkuvertüre, Kakaobutter, Kakao	82
Schokoladenkuvertüre	83
Temperieren von Schokoladenkuvertüre	84
Kuvertüre, Kuvertürefehler	85
Kakaohaltige Fettglasur	86
Gießen von Schokoladenhohlkörpern	87
Dekor aus Schokoladenspritzglasur	88
Nugatmassen (Nougatmassen)	89
Pralinensorten	90
Pralinenherstellung	91
Pralinen im Verkauf	92

Lernfeld 12:

Herstellen von Speiseeis

Speiseeissorten	93
Zutaten für Speiseeis	94
Speiseeisherstellung: Milcheis, Cremeeis	95
Speiseeisherstellung: Fruchteis	96
Speiseeis: Hygiene und Verkauf	97

Eisbecher: Herrichten und Servieren	98
Eisbecher	99
Sahneeis	100
Eistorten	101
Eisbomben, Eisdesserts	102

Lernfeld 13:

Herstellen von Spezialgebäcken

Vollkorngebäcke	103
Erzeugnisse für Diabetiker	104
Bio-Backwaren, Backwaren für Zöliakieerkrankte	105
Energieriegel, pikante Snacks	106

Lernfeld 14:

Planen und Durchführen von Aktionen

Aktionen: Anlässe, Planung	107
Aktion: Festtagstorten	108
Aktion: Gebäcke mit Äpfeln	109
Aktion: Siedegebäcke	110
Aktion: Fitness und Power mit Ihrer Konditorei	111
Aktion: Durchführung und Auswertung	112