

Inhaltsverzeichnis

Erzeugnisse aus Blätterteig	13
1. Einteilung der Erzeugnisse	13
2. Die besondere Beschaffenheit der Gebäcke	15
3. Die besondere Beschaffenheit des Blätterteigs	18
Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit	18
1. Ziehfette	18
2. Die Rohstoffe im Grundteig	21
Verfahrenstechnik	22
1. Teigbereitung	22
2. Aufarbeiten des Teiges	26
3. Backen	35
4. Frosten von Blätterteig	39
5. Der Einfluß von Temperatur und Frische auf den Geschmack der Erzeugnisse	40
Herstellung einzelner Erzeugnisse	42
1. Pasteten	42
2. Pastetenhaus	45
3. Wurstbrötchen	47
4. Schweinsohren	48
5. Gebäcke mit Käse (Käsestangen, -gebäcke, -fours)	50
6. Gefüllte Tagesgebäcke (Schillerlocken, Tausendblätterkuchen, Torteletts)	52
Gebäckfehler-Tabelle	55
Aufgabenstellungen	57
Erzeugnisse aus Hefeteig	58
1. Einteilung der Erzeugnisse	58
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse	59
3. Die besondere Beschaffenheit der Hefeteige	59
Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit	61
Die Lockerung von Hefeteigen	63
1. Zweck der Hefezugabe	63
2. Wirkungsweise der Hefe	63
3. Lebensbedingungen der Hefe im Hefeteig	65
Verfahrenstechnik	67
1. Vorteigführung (Hefeansatz)	67
2. Hefeteigführung	68
3. Backen	76
Der Einfluß der Frische auf den Geschmack der Erzeugnisse und das Problem des Altbackenwerdens	81
Herstellung einzelner Erzeugnisse	82
1. Gebäcke aus leichtem Hefeteig (tägliche Frischgebäcke, Zwieback)	82

2. Gebäcke aus mittelschwerem Hefeteig (Blechkuchen: Butter-, Streusel-, Quarkkuchen, Bienenstich; Obstkuchen)	84
3. Gebäcke aus schwerem Hefeteig (Stollen)	88
4. Gebäcke aus geschlagenem Hefeteig (Berliner, Brioche)	91
5. Gebäcke aus gerührtem Hefeteig (Napfkuchen, Savarins)	94
6. Gebäcke aus gezogenem Hefeteig (Plunder)	96
Gebäckfehler-Tabelle	100
Aufgabenstellungen	102
 Erzeugnisse aus Mürbeteig	103
1. Einteilung der Erzeugnisse	103
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse	104
3. Die besondere Beschaffenheit der Mürbeteige	104
Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit	106
Verfahrenstechnik	108
1. Teigbereitung	108
2. Aufarbeitung	109
3. Backen	109
Herstellung einzelner Erzeugnisse	110
1. Böden	110
2. Ausgestochenes Teegebäck	111
3. Eingelegtes Teegebäck	112
4. Spritzgebäck	113
5. Zusammenstellung von Teegebäckmischungen	113
6. Spekulatius	114
7. Streusel	116
8. Gebäcke aus Linzer Teig	117
9. Gebäcke aus Käsemürbeteig	118
10. Waffeln	118
11. Mutzen-Mandeln	119
12. Mutzen	120
Teig- und Gebäckfehler-Tabelle	121
Aufgabenstellungen	122
 Erzeugnisse aus Lebkuchenteigen	123
1. Einteilung der Erzeugnisse	123
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse	123
3. Die besondere Beschaffenheit der Lebkuchenteige	125
Der Einfluß der Rohstoffe auf Teig- und Gebäckbeschaffenheit	126
Verfahrenstechnik	131
1. Teigbereitung	131
2. Überprüfung der Backfähigkeit	135
3. Aufarbeitung	135
4. Backen	136
5. Behandeln der ausgebackenen Lebkuchen	136
Herstellung einzelner Erzeugnisse	137
1. Braune Lebkuchen (Hamburger braune Kuchen, Honigkuchen)	137

2. Lebkuchen und lebkuchenartige Backwaren	140
3. Oblatenlebkuchen	146
Gebäckfehler-Tabelle	148
Aufgabenstellungen	149
Erzeugnisse aus Brüh- oder Brandmasse	150
1. Einteilung der Erzeugnisse	150
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse	150
3. Die besondere Beschaffenheit der Brüh- oder Brandmasse	151
Der Einfluß der Rohstoffe auf die Teig- und Gebäckbeschaffenheit	152
Verfahrenstechnik	153
1. Zubereiten der Röstmasse	153
2. Unterrühren der Eier zur Brüh- oder Brandmasse	154
3. Vorbereitung zum Backen	154
4. Backen	154
Herstellung einzelner Erzeugnisse	155
1. Fettgebäcke (Spritzringe, Krapfen)	155
2. Ofengebäcke (Windbeutel/Eclairs, Flockenböden, kleine Erzeugnisse)	157
3. Waffelgebäcke	159
Aufgabenstellungen	160
Gebäckfehler-Tabelle	161
Erzeugnisse aus gebackenen Mandel- oder Mandelersatzmassen	162
1. Einteilung der Erzeugnisse	162
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse	163
3. Die besondere Beschaffenheit der Mandel- und Mandelersatzmassen	164
Der Einfluß der Rohstoffe auf Massen- und Gebäckbeschaffenheit	166
Verfahrenstechnik	167
1. Herstellen von Makronengebäcken	167
2. Herstellen von Hippengebäcken	170
3. Herstellen von Duchesse	172
Herstellung einzelner Erzeugnisse	172
1. Erzeugnisse aus Mandelmassen	172
2. Erzeugnisse aus Mandelersatzmassen	176
3. Erzeugnisse aus Hippenmassen (Hippenrollen)	177
4. Erzeugnisse aus Duchessemasse (Ananasduchesse)	179
Gebäckfehler-Tabelle	180
Aufgabenstellungen	181
Erzeugnisse aus Eiermassen	182
1. Einteilung der Erzeugnisse	182
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse	183
3. Die besondere Beschaffenheit der Eiermassen	183
Der Einfluß der Rohstoffe auf Masse und Gebäck	185
Verfahrenstechnik	187
1. Schlagen von Eischnee	187
2. Warm- und Kaltschlagen von Vollei	189
3. Schaumigrühren von Butter	189

4. Entzählen von Mehkleber im Eigelb	190
5. Vorbereitung von Kuchenfrüchten für Massen	190
Herstellen von Erzeugnissen aus Biskuitmassen	191
1. Herstellen von Biskuitmassen	191
2. Erzeugnisse aus Biskuitmassen	192
Herstellen von Erzeugnissen aus Wienermassen	197
1. Herstellen von Wienermassen	197
2. Erzeugnisse aus Wienermassen	199
Herstellen von Erzeugnissen aus Sandmassen	201
1. Herstellen von Sandmassen	201
2. Erzeugnisse aus Sandmassen	203
Herstellen von Erzeugnissen aus Baumkuchenmassen	207
1. Verfahrenstechnik der Baumkuchenherstellung	207
2. Erzeugnisse aus Baumkuchenmasse	212
Herstellen von Erzeugnissen aus Schaummassen	214
1. Herstellen von Schaummassen	214
2. Erzeugnisse aus Biskuitmasse (Baiserschalen)	216
Herstellen von gebackenem Käsekuchen	216
Aufgabenstellungen	218
Gebäckfehler-Tabelle	220
Erzeugnisse aus Röstmassen	223
Der Einfluß der Rohstoffe auf die Beschaffenheit von Masse und Gebäck ..	223
Verfahrenstechnik	223
Herstellung einzelner Erzeugnisse	225
Gebäckfehler-Tabelle	227
Aufgabenstellungen	227
Füllungen	227
1. Einteilung der Erzeugnisse	227
2. Die besondere Beschaffenheit der verschiedenen Füllungen	228
Der Einfluß der Rohstoffe auf die Beschaffenheit von Krems sowie Süßspeisen	229
Verfahrenstechnik	231
1. Gekochte Krems (Kochkrems)	231
2. Butterkrems	236
3. Schlagsahne	239
4. Sahnekrems (Frucht-, Wein-, Käse-, Schokoladen-, Reissahnekrem)	240
Süßspeisen/Desserts	243
Verfahrenstechnik	244
1. Sturzkrems (Sturzsahne-, Sturzeierkrems)	247
2. Schüsselkrems	248
Fehlertabelle	248
Aufgabenstellungen	250
Überziehen und Dekorieren der Erzeugnisse	251
1. Überziehen	251
2. Dekorieren	251

Verfahrenstechnik	254
1. Herstellen und Verarbeiten von Glasuren	254
2. Zubereiten von Überzügen	259
3. Spritz- und Garniertechniken	263
Aufgabenstellungen	268
 Herstellen von Torten, Schnitten, Desserts und Petits fours	269
Überblick	269
Verfahrenstechnik	271
1. Herstellung von Torten	271
2. Herstellen von Desserts	279
3. Petits fours	281
Aufgabenstellungen	282
 Zubereiten und Verarbeiten von Marzipan	283
1. Arten von Marzipan	283
2. Verwendung	284
Verfahrenstechnik	285
1. Behandlung der Rohmasse	285
2. Anwirken zum Marzipan	285
3. Aufbewahren des angewirkten Marzipans	286
4. Abwiegen	286
5. Modellieren	286
Herstellung einzelner Erzeugnisse	287
1. Marzipanfiguren	287
2. Marzipanfrüchte	288
3. Marzipanpralinen	289
4. Marzipandekorstücke	290
5. Gebackene Marzipanerzeugnisse	291
6. Erzeugnisse aus Königsberger Marzipan (Konfekt, Randmarzipan, Torten)	291
Aufgabenstellungen	292
 Herstellung von Nugat	293
1. Arten	293
2. Verwendung	294
Verfahrenstechnik	294
1. Herstellen von hellem Nugat	294
2. Herstellen von dunklem Nugat	295
Herstellung besonderer Nugatarten	295
1. Gianduja-Nugat	295
2. Weißer Nugat	296
 Erzeugnisse mit und aus Schokolade/Kuvertüre	297
1. Unterscheidung: Schokolade – Kuvertüre	297
2. Aufbewahrung der Kuvertüre	297
3. Verwendung	298

Mechanische Eigenschaften der Kuvertüre	298
Verfahrenstechnik	300
1. Temperieren der Kuvertüre	300
2. Überziehen mit Kuvertüre	302
3. Gießen von Kuvertüre zu Schokoladenkörpern	304
Herstellung von Pralinen	306
1. Überblick über die Pralinenherstellung	306
2. Herstellen einzelner Pralinenarten	311
Fehler des Kuvertüreüberzugs	318
Aufgabenstellungen	319
Erzeugnisse aus gekochtem Zucker	320
1. Arten von gekochten Zuckererzeugnissen	320
2. Die besondere Beschaffenheit der Erzeugnisse	320
Mechanisches Verhalten des Zuckers beim Erhitzen und Abkühlen	321
1. Kochen von Zuckerlösungen	321
2. Schmelzen von Zucker	323
Verfahrenstechnik	324
1. Herstellen von Fondant	324
2. Herstellen von Karamel	325
3. Erzeugnisse aus Karamel	326
4. Herstellen von Felsen Zucker	329
5. Herstellen von Krokant	330
Aufgabenstellungen	331
Erzeugnisse aus Obst	332
1. Behandlung von Obst	332
2. Verwendung	332
Verfahrenstechnik	333
1. Obsterzeugnisse	333
2. Obstkonserven	336
Fehlertabelle	340
Aufgabenstellungen	341
Herstellung von Speiseeis	342
1. Einteilung der Speiseeissorten	342
2. Bezeichnung der Speiseeissorten	343
3. Eisspeisen und speiseeishaltige Zubereitungen	344
4. Die besonderen hygienischen Anforderungen	346
Der Einfluß der Rohstoffe auf die Beschaffenheit von Speiseeis	347
1. Die Quellungsvorgänge	348
2. Die Eiskristallbildung	349
3. Die Rückkristallisation des Zuckers	350
4. Die Kristallstabilisierung	350
Verfahrenstechnik	350
1. Kälteerzeugung und Kälteübertragung	350
2. Zubereitung von Speiseeisgrundmassen	353
3. Gefrieren von Speiseeis	356

Herstellung einzelner Speiseeissorten	359
1. Krems (Vanille-, Schokoladen-, Nußeis)	359
2. Fruchteis (Erdbeer-, Zitroneneis)	360
3. Spezialitäten aus Sahneeis	360
Anfertigung von Eisattrappen	363
Tabelle über Speiseeisfehler	364
Aufgabenstellungen	365
Erzeugnisse für Diabetiker	366
1. Erläuterungen zum Krankheitsbild „Diabetes“	366
2. Zusammensetzung der Erzeugnisse	367
3. Deklarationsvorschriften	368
Die besondere Beschaffenheit der Rohstoffe für Diabetikererzeugnisse	369
Herstellung einzelner Erzeugnisse für Diabetiker	370
1. Diabetiker-Mandelstollen	370
2. Diabetiker-Buttergebäck	371
3. Diabetiker-Lebkuchen	372
4. Diabetiker-Cointreau-Sahneschnitte	373
Aufgabenstellungen	374
Bestimmungen über Hygiene in der Konditorei	375
1. Grundsätze und Bestimmungen zur Vermeidung von Gesundheits- gefahren durch schädliche Kleinlebewesen	375
2. Bestimmungen über Zusatzstoffe zu Konditoreierzeugnissen	380
3. Bestimmungen über Gebrauchsgegenstände (Gefäße und Geräte, Arbeits- und Verkaufstische, Papier oder sonstiges Verpackungsmaterial, Bezeichnungen und Preisschilder)	388
Sicherheit am Arbeitsplatz	391
1. Die Sorgspflicht für die Betriebssicherheit	392
2. Baubehördliche Bestimmungen	393
3. Umgang mit Maschinen und Geräten	396
4. Verhalten bei Unfällen	397
5. Berufskrankheiten	398
Technik in der Konditorei	399
1. Backgeräte	399
2. Wärmeaggregate	401
3. Kühlaggregate	402
4. Maschinen zur Herstellung von Teigen und Massen	403
5. Maschinen zum Formen von Teigen	404
6. Überziehmaschinen	405
7. Verpackungsmaschinen	405
8. Geräte	406
9. Werkzeuge	407
Alphabetisches Sachregister	409