

Einstieg in das Arbeitsfeld	7	5	Marzipan	137
1 Unfallverhütung	8	Anrichtetechniken und warme, kalte/gefrorene Desserts		142
1.1 Grundregeln zur Unfallverhütung	8			
2 Hygiene	10	1 Grundlagen zur Herstellung und Gestaltung von Desserts		143
2.1 Lebensmittelhygiene	11	1.1 Beachtenswertes bei der Herstellung von Desserts		143
2.2 Betriebshygiene	11	1.2 Gestalten von Desserts – grundlegende Hinweise		143
2.3 Personalhygiene	11	2 Warme Desserts		147
3 Ökonomische und ökologische Grundlagen	13	3 Kalte Desserts		157
4 Inventar	15	4 Saucen zum Anrichten		164
4.1 Werkzeuge	15			
4.2 Kessel und Formen	20	Gestalten und Dekor		167
4.3 Geräte und Maschinen	22			
5 Fachrechnen	25	1 Fachzeichnen		168
5.1 Maße und Gewichte	25	1.1 Zeichengeräte und Zeichenmaterialien		168
5.2 Umrechnungen verschiedener Maßeinheiten	28	1.2 Farbenlehre		169
5.3 Flächenmaßberechnungen	29	1.3 Randverzierungen		171
5.4 Schlussrechnungen (Prozentrechnungen)	30	1.4 Schriften und Zahlen		173
		1.5 Ornamente		175
Basics in der Patisserie	32	1.6 Motive und Stilisierungen		176
		1.7 Tortenentwürfe		177
1 Teige	33	2 Dekor		178
1.1 Hefeteige	33	2.1 Herstellung einer Spritztüte		178
1.2 Plunderteige	50	2.2 Dekorelemente aus Biskuit		179
1.3 Blätterteige	55	2.3 Dekorelemente aus Schokolade		180
1.4 Mürbteige	61	2.4 Dekorelemente aus Zucker		183
2 Massen	68	3 Modellieren		189
2.1 Leichte Massen	69	3.1 Modelliermassen		189
2.2 Schwere Massen (Sandmassen)	74	3.2 Grundformen und Modelliertechniken		191
2.3 Spezielle Massen (Spezialmassen)	81	3.3 Marzipanfrüchte		192
3 Torten, Schnitten, Rouladen, Stückdesserts, Petits Fours und vegane Torten und Kuchen	95	3.4 Tiere und Figuren		193
3.1 Füllcremen	95	3.5 Blumen		196
3.2 Glasuren und Überzugsmassen	101			
3.3 Torten	104	Roh- bzw. Hilfsstoffe und Halbfabrikate		198
3.4 Schnitten	106			
3.5 Rouladen	107	1 Zucker, Zuckerarten und Zuckerwaren		199
3.6 Stückdesserts	108	1.1 Zucker		199
3.7 Petits Fours	109	1.2 Zuckerarten		201
3.8 Vegane Torten und Kuchen	110	1.3 Zuckerwaren – Beispiele		203
4 Schokoladenverarbeitung – Pralinen	114			
4.1 Kakao- und Schokoladenerzeugnisse	114			
4.2 Nougatmassen	121			
4.3 Schokoladenverarbeitung	123			
4.4 Herstellung von Pralinen (Konfekt)	126			

2	Mehl und Stärke	203	7	Würzmittel	219
2.1	Weizenmehl	203	8	Lockerungs- und Backtriebmittel	225
2.2	Stärke	204	8.1	Biologische Lockerungsmittel	225
2.3	Roggenmehl	205	8.2	Physikalische Lockerungsmittel	227
3	Convenienceprodukte	206	8.3	Chemische Lockerungsmittel, Backtriebmittel	228
4	Eier und Eiprodukte	210	9	Gelier- und Verdickungsmittel	231
4.1	Eier	210	10	Farbstoffe	234
4.2	Eiprodukte	212			
5	Milch und Milchprodukte	214		Fachausdrücke	237
5.1	Milch	214		Stichwortverzeichnis	243
5.2	Obers (Süßrahm)	215		Rezeptverzeichnis	249
5.3	Butter	216		Literaturverzeichnis	251
5.4	Topfen	216		Bildnachweis	252
6	Spezialfette und -margarinen	217			