

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