

Inhaltsverzeichnis

<p>2. Ausbildungsjahr</p> <p>Lernfeld 5: Herstellen von kleinen Gerichten</p> <p>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</p> <p>Lernfeld 6: Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen</p> <p>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</p>	<p>Hippenmasse 47 Röstmasse 48</p> <p>Lernfeld 7: Herstellen von Füllungen, Cremes und Süßspeisen</p> <p>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 Apfelfüllung 59 Füllungen: Mohn- und Franchipanfüllung 60</p> <p>Lernfeld 8: Entwerfen und Herstellen von Torten und Desserts</p> <p>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</p> <p>3. Ausbildungsjahr</p> <p>Lernfeld 9: Verarbeiten von Zucker</p> <p>Krokant 73 Zuckerlösungen, Dickzuckerfrüchte 74 Zuckerstufen 75 Zuckerkochen, Zuckerschaustücke 76</p> <p>Lernfeld 10: Arbeiten mit Marzipan</p> <p>Marzipanrohmasse, Persipanrohmasse 77 Marzipan 78 Arbeiten mit Marzipan 79 Fertigstellen von modellierten Marzipanfiguren 80</p>
---	---

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
Sahneeiis	100
Eistorten	101
Eisbomben, Eisdesserts	102

Lernfeld 13:

Herstellen von Spezialgebäcken

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

Lernfeld 14:

Planen und Durchführen von Aktionen

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