

# Inhaltsübersicht

## Herstellen von Schrot-, Vollkorn- und Spezialbroten

Merkmale von Schrot- und Vollkornbroten .....	Seite	1
Backschrot und Vollkornmahlerzeugnisse .....	Seite	2
Backschrot und Vollkornprodukte verarbeiten .....	Seite	3
Sauerteig, Quellstück und Brühstück einsetzen .....	Seite	4
Backschrotmengen für Sauerteig und Quellstufen errechnen .....	Seiten	5/6
Führungsschema für Schrotbrot und Vollkornbrötchen .....	Seiten	7/8
Arbeitsablauf zur Herstellung von Vollkornbrot .....	Seite	9
Teige für Schrot- und Vollkornbrote herstellen .....	Seite	10
Schrot- und Vollkornbrote backen .....	Seite	11
Qualität von Schrot- und Vollkornbroten beurteilen .....	Seite	12
Brote mit besonderen Mahlprodukten und Teigführungen .....	Seite	13
Brote mit besonderen Backverfahren .....	Seite	14
Mehrkornbrote herstellen .....	Seite	15
Zutaten für Mehrkornbrote errechnen .....	Seite	16
Teigführung für Dreikornbrot .....	Seite	17
Arbeitsablauf bei der Herstellung von Dreikornbrot .....	Seite	18
Brote mit besonderen Zugaben tierischer Herkunft .....	Seite	19
Brote mit besonderen Zugaben pflanzlicher Herkunft .....	Seite	20
Brote mit speziellen Getreiden und Pseudogetreiden .....	Seite	21
Brote mit besonderen Inhaltsstoffen aus Pflanzen .....	Seite	22
Brote mit verändertem Nährwert .....	Seite	23
Brote für besondere Ernährungszwecke .....	Seite	24
Brote für Schnittbrot herstellen .....	Seite	25
Brot schneiden und verpacken .....	Seite	26
Kennzeichnungen bei vorverpacktem Brot .....	Seite	27
Worträtzel: Angebot von vorverpacktem Schnittbrot .....	Seite	28

## Herstellen von Feinen Backwaren aus Massen

Maschinen zum Aufschlagen und Rühren von Massen .....	Seiten	29/30
Schaummassen aufschlagen .....	Seite	31
Produkte aus Schaummassen herstellen und beurteilen .....	Seite	32
Leichte Biskuitmassen herstellen .....	Seite	33
Gebäcke aus leichten Biskuitmassen herstellen .....	Seite	34
Gebäcke aus schweren Biskuitmassen herstellen .....	Seite	35
Gebäcke aus Wiener Masse herstellen .....	Seite	36
Berechnungen für leichte Biskuitmassen .....	Seite	37
Berechnungen für schwere Biskuitmassen und Wiener Masse .....	Seite	38
Gebäcke aus Aufschlag-Massen beurteilen .....	Seite	39
Mängel bei Gebäcken aus Aufschlag-Massen .....	Seite	40
Leichte und schwere Rührmassen unterscheiden .....	Seite	41
Zutaten für Rührmassen .....	Seite	42
Rührmasse für Sandkuchen herstellen .....	Seite	43
Sandkuchen backen .....	Seite	44
Marmorkuchen herstellen .....	Seite	45
Rührkuchen mit Früchten herstellen .....	Seite	46
Gebäcke aus einfachen Rührmassen herstellen .....	Seite	47
Formgebäcke und Blechkuchen aus einfachen Rührmassen herstellen .....	Seite	48
Berechnungen zu Gebäcken aus Rührmassen .....	Seite	49/50
Qualität von Gebäcken aus Rührmassen beurteilen .....	Seite	51
Mängel bei Gebäcken aus Rührmassen .....	Seite	52
Übung zu Gebäcken aus Rührmassen .....	Seite	53
Worträtzel: Gebäcke aus Rührmassen .....	Seite	54
Gebäcke aus Waffelmassen .....	Seite	55
Texte zu Gebäcken aus Waffelmassen .....	Seite	56
Gebäcke aus Brandmasse herstellen .....	Seite	57/58
Gebäcke aus Makronenmassen herstellen .....	Seite	59/60
Gebäcke aus makronenmasse-ähnlichen Massen herstellen .....	Seite	61/62
Gebäcke aus Lebkuchenmassen herstellen .....	Seite	63/64
Gebäcke aus Röstmassen herstellen .....	Seite	65/66
Kalkulationen zu Feinen Backwaren aus Massen .....	Seite	67/68

**Inhaltsübersicht (Fortsetzung):**

**Herstellen von Torten und Desserts**

Gebackene Torten ohne Füllung herstellen .....	Seite	69
Gebackene Käsetorten herstellen .....	Seite	70
Gebackene Obsttorten herstellen .....	Seite	71
Belegte Obsttorten herstellen .....	Seite	72
Krems herstellen .....	Seite	73
Zusammensetzung von Kremarten .....	Seite	74
Kremdesserts herstellen .....	Seite	75
Standards für Kremtorten .....	Seite	76
Kremtorten gestalten .....	Seite	77
Produktqualität bei Kremtorten beurteilen .....	Seite	78
Schlagsahne zubereiten .....	Seite	79
Sahnekrems herstellen .....	Seite	80
Desserts mit Sahnezubereitungen herstellen .....	Seite	81
Sahnetorten und Sahnekremtorten herstellen .....	Seite	82
Produktsicherheit bei Sahnetorten .....	Seite	83
Hygiene beim Umgang mit Sahne .....	Seite	84
HACCP bei Sahnetorten .....	Seite	85
Worträtsel: Produktqualität bei Sahnetorten .....	Seite	86
Torten und Desserts rationell herstellen .....	Seite	87
Arbeit zur Herstellung von Torten zergliedern und Produktivität erhöhen .....	Seite	88
Dekors für Torten und Desserts gestalten .....	Seite	89
Mit Spritzglasuren arbeiten .....	Seite	90
Fertigungskosten für Torten errechnen .....	Seite	91
Verkaufspreise für Torten errechnen .....	Seite	92
Gewinnung von Kakaoerzeugnissen .....	Seite	93
Kakaobutter, Kakaopulver und Kuvertüre .....	Seite	94
Kuvertüre verarbeiten .....	Seite	95
Qualität von Schokoladenerzeugnissen beurteilen .....	Seite	96
Rohmassen unterscheiden .....	Seite	97
Marzipanwaren herstellen .....	Seite	98

**Speisen- und Getränkeangebot der Bäckerei**

Salate zubereiten .....	Seite	99
Suppen herstellen .....	Seite	100
Süße Eierspeisen herstellen .....	Seite	101
Deftige Eierspeisen herstellen .....	Seite	102
Arten von Teigwaren unterscheiden .....	Seite	103
Kleine Speisen mit Teigwaren herstellen .....	Seite	104
Aufläufe und Gratins zubereiten .....	Seite	105
Kleine Fleisch- und Geflügelgerichte zubereiten .....	Seite	106
Süßspeisen zubereiten .....	Seite	107
Dessertspeisen zubereiten .....	Seite	108
Umgang mit Speiseeis .....	Seite	109
Eisspeisen zubereiten .....	Seite	110
Kaffee als Aufgussgetränk .....	Seite	111
Kaffeegetränke zubereiten .....	Seite	112
Tee und Teegetränke .....	Seite	113
Kakao- und Schokoladengetränke .....	Seite	114
Milch und Milchgetränke .....	Seite	115
Erfrischungsgetränke .....	Seite	116

**Planen und Durchführen einer Aktionswoche**

Aktionswochen planen .....	Seite	117
Aktionswochen zeitlich vorbereiten .....	Seite	118
Gebäcke für eine Aktionswoche auswählen .....	Seite	119
Aktionswoche „Frankreich“ vorbereiten .....	Seite	120
Aktionswoche „Gesunde Ernährung“ gestalten .....	Seite	121
Ökologische und funktionelle Produkte anbieten .....	Seite	122
Auswerten einer Aktionswoche .....	Seite	123
Berechnungen zu einer Aktionswoche .....	Seite	124