

SERIE 2015

Qualifikationsverfahren  
**Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in EFZ**

Berufskennnisse schriftlich, Fachrichtung Konditorei-Confiserie

**Position 1 Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1)**

## **EXPERTENVORLAGE**

**Zeit** 90 Minuten

**Bewertung:**

- Die maximal erreichbare Punktzahl ist bei jeder Aufgabe angegeben.
- Wird in einer Aufgabe eine bestimmte Anzahl Lösungen verlangt, ist die vorgegebene Anzahl verbindlich.
- Die Antworten werden in der aufgeführten Reihenfolge bewertet.
- Überzählige Antworten werden nicht bewertet.

**Hilfsmittel** Die Kandidatin / der Kandidat darf keine Hilfsmittel verwenden.

**Notenskala** **Maximale Punktezahl: 105**

100.0 – 105.0 Punkte	=	Note 6
89.5 – 99.5 Punkte	=	Note 5,5
79.0 – 89.0 Punkte	=	Note 5
68.5 – 78.5 Punkte	=	Note 4,5
58.0 – 68.0 Punkte	=	Note 4
47.5 – 57.5 Punkte	=	Note 3,5
37.0 – 47.0 Punkte	=	Note 3
26.5 – 36.5 Punkte	=	Note 2,5
16.0 – 26.0 Punkte	=	Note 2
5.5 – 15.5 Punkte	=	Note 1,5
0.0 – 5.0 Punkte	=	Note 1

**Sperrfrist:** Diese Prüfungsaufgaben dürfen nicht vor dem **1. September 2016** zu Übungszwecken verwendet werden!

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe für die Erarbeitung von Prüfungsfragen SBC (Schweiz. Bäcker-Confiseurmeister-Verband)

Herausgeber: SDBB, Abteilung Qualifikationsverfahren, Bern

**Situation 1: „ Gesetzliche Bestimmungen im Arbeitsalltag“**  
(Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz)

Bei der täglichen Arbeit in der Bäckerei-Konditorei-Confiserie sind Sie mit Unfallgefahren und möglichen gesundheitlichen Folgen durch Rohstoffe konfrontiert. Der korrekte Umgang und die Einhaltung der Vorschriften sind deshalb wichtig.

		Anzahl Punkte							
		maximal	erreicht						
<p><b>Aufgabe 1.1</b></p> <p>Nennen Sie je zwei Massnahmen zur Verringerung der Staubbelastung.</p> <p>Stauben: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Feinstaubarme Produkte verwenden</i></li> <li>• <i>Mit Sieb (möglichst tief führen)</i></li> <li>• <i>Mit „gezügelter Wurfhand“ stauben</i></li> <li>• <i>Staubmehl mit flacher Hand auf Tisch verteilen</i></li> </ul> <p>Leeren von Mehlsäcken: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sack oben öffnen (aufschneiden)</i></li> <li>• <i>Sack durch sanftes Anheben entleeren</i></li> <li>• <i>Sack mit der Öffnung nach unten in den Kessel stellen</i></li> <li>• <i>Sackboden aufschlitzen (verhindert Vakuum beim Entleeren)</i></li> </ul> <p>Reinigung: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Wenn möglich Maschinen, Öfen und Böden mit Staubsauger reinigen</i></li> <li>• <i>Nur Staubsauger mit Feinstaubfilter verwenden</i></li> <li>• <i>Maschinen niemals mit Sauger oder Druckluft ausblasen (Hohe Staubbelastung)</i></li> </ul>		1							
<p><b>Aufgabe 1.2</b></p> <p>Beschreiben Sie je zwei empfohlene Massnahmen zur Verhütung von Unfällen bei folgenden Maschinen und Geräten.</p> <p>Walzenreibmaschine: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Arbeiten an der Walzenreibmaschine immer mit Schutzgitter</i></li> <li>• <i>Bei einem eventuellen Nachstossen Rollholz verwenden</i></li> <li>• <i>Zum Reinigen der Reibwalzen Handschutz einlegen</i></li> </ul> <p>Gas-Rechaud: z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Nur Einzelflaschen anschliessen (Gas)</i></li> <li>• <i>Gasaustrittsüberwachung anbringen (Rechaud)</i></li> <li>• <i>Periodische Kontrollen der Gasanschlüsse und Leitungen</i></li> <li>• <i>Gashahn nach Arbeitschluss schliessen</i></li> </ul>		1							
<p><b>Aufgabe 1.3</b></p> <p>Zählen Sie je zwei Symptome auf, an denen Sie die Berufskrankheit erkennen können.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Mehlschnupfen</th> <th>Mehlasthma</th> <th>Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Beengte Nasenatmung</i></li> <li>• <i>Tropfen der Nase</i></li> <li>• <i>Niesanfälle</i></li> <li>• <i>Geschwollene oder rötliche Bindehaut der Augen</i></li> </ul> </td> <td> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Verkrampfung der Muskulatur der Atemwege</i></li> <li>• <i>Chronische Entzündung der Schleimhaut</i></li> <li>• <i>Schwellung der Schleimhaut der Atemwege</i></li> <li>• <i>Vermehrte Schleimproduktion der Schleimhäute der Atemwege</i></li> </ul> </td> <td> <p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Rissige, trockene Haut</i></li> <li>• <i>Weisse Flecken auf Fingernägel</i></li> <li>• <i>Blasenbildung an Händen und Fingern</i></li> <li>• <i>Schuppenartige Hautrötungen</i></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Mehlschnupfen	Mehlasthma	Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Beengte Nasenatmung</i></li> <li>• <i>Tropfen der Nase</i></li> <li>• <i>Niesanfälle</i></li> <li>• <i>Geschwollene oder rötliche Bindehaut der Augen</i></li> </ul>	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Verkrampfung der Muskulatur der Atemwege</i></li> <li>• <i>Chronische Entzündung der Schleimhaut</i></li> <li>• <i>Schwellung der Schleimhaut der Atemwege</i></li> <li>• <i>Vermehrte Schleimproduktion der Schleimhäute der Atemwege</i></li> </ul>	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Rissige, trockene Haut</i></li> <li>• <i>Weisse Flecken auf Fingernägel</i></li> <li>• <i>Blasenbildung an Händen und Fingern</i></li> <li>• <i>Schuppenartige Hautrötungen</i></li> </ul>	3	
Mehlschnupfen	Mehlasthma	Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem							
<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Beengte Nasenatmung</i></li> <li>• <i>Tropfen der Nase</i></li> <li>• <i>Niesanfälle</i></li> <li>• <i>Geschwollene oder rötliche Bindehaut der Augen</i></li> </ul>	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Verkrampfung der Muskulatur der Atemwege</i></li> <li>• <i>Chronische Entzündung der Schleimhaut</i></li> <li>• <i>Schwellung der Schleimhaut der Atemwege</i></li> <li>• <i>Vermehrte Schleimproduktion der Schleimhäute der Atemwege</i></li> </ul>	<p>z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Rissige, trockene Haut</i></li> <li>• <i>Weisse Flecken auf Fingernägel</i></li> <li>• <i>Blasenbildung an Händen und Fingern</i></li> <li>• <i>Schuppenartige Hautrötungen</i></li> </ul>							
<b>Übertrag</b>		8							

**Situation 2: „Die Ernährung hat Einfluss auf die Gesundheit“**  
(Ernährung)

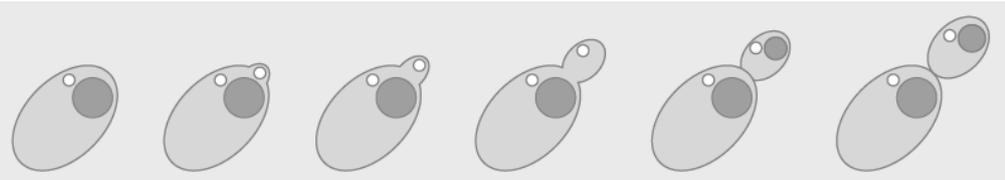
Bei einem Gespräch über Ernährung sind Fragen über die Zusammensetzung der Nahrung, ausgewogene Ernährung und Lebensmittelallergien entstanden.

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		8	
<b>Aufgabe 2.1</b>			
a) Nennen Sie drei energieliefernde Nahrungsbestandteile (Makronährstoffe). <i>z.B.</i>		1.5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Kohlenhydrate (Stärke und Zucker)</b></li> <li>• <b>Fett / Lipide</b></li> <li>• <b>Eiweiss / Proteine</b></li> </ul>			
b) Nennen Sie drei funktionale, nicht energieliefernde Nahrungsbestandteile (Mikronährstoffe). <i>z.B.</i>		1.5	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vitamine, Mineralstoffe / Spurenelemente, Wasser, Nahrungsfasern, Aromastoffe, Farbstoffe, eigene Schutzstoffe der Pflanze (sekundäre Pflanzenstoffe)</b></li> </ul>			
<b>Aufgabe 2.2</b>			
Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen bezüglich der Ernährungspyramide richtig oder falsch sind.		2	
		R	F
Getränke: Reichlich über den Tag verteilt. Je Tag 1-2 Liter Flüssigkeit trinken, bevorzugt in Form von ungesüßten Getränken.		X	
Gemüse und Früchte: 5 am Tag in verschiedenen Farben		X	
Milch, Milchprodukte, Fleisch, Fisch und Eier: Täglich genügend. Je Tag abwechslungsweise 1 Portion Fleisch, Fisch, Eier, Käse oder andere Proteinquellen. Je Tag zusätzlich 3 Portionen Milch oder Milchprodukte.		X	
Öle, Fette und Nüsse: Je Tag 3-4 Esslöffel hochwertiges Pflanzenöl für Kalte Küche. Je Tag 3-4 Esslöffel Pflanzenöle zum Erhitzen von Speisen.			X
<b>Aufgabe 2.3</b>			
Beantworten Sie untenstehende Fragen bezüglich dem Krankheitsbild von Zöliakie.			
a) Welchen Bestandteil der Nahrung vertragen Personen mit Zöliakie nicht. <i>z.B.</i>		1	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Glutenprotein</b></li> <li>• <b>wasserunlösliche Eiweisse</b></li> <li>• <b>Gliadin und Glutenin</b></li> </ul>			
b) Nennen Sie zwei Symptome dieser Krankheit <i>z.B.</i>		1	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Säugling: Schwere Gedeihstörungen mit Gewichtsverlust</b></li> <li>• <b>Erwachsene: Bauchschmerzen, Müdigkeit, Erschöpfungsdepressionen, Blutarmut</b></li> </ul>			
c) Zählen Sie zwei Rohstoffe auf, welche als Getreide- / Weizenersatz für Personen mit Zöliakie geeignet sind. <i>z.B. Reis, Hirse, Mais, Kartoffeln, Buchweizen, Kastanien, Hülsenfrüchte, Soja</i>		1	
Übertrag		16	

**Situation 3: „Biologische Vorgänge im Hefeteig“**

(Biologische Naturgesetze und Vorgänge)

Für die Qualitätssicherung bei Gebäcken aus Hefeteig ist das Fachwissen über die biologischen Vorgänge und Naturgesetze ein wichtiger Teil.

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		16	
<p><b>Aufgabe 3.1</b></p> <p>Beschreiben Sie die schematische Darstellung der Sprossung (Vermehrung) von Backhefe.</p>  <p><b>z.B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Mutterzelle bildet eine Ausbuchtung,</li> <li>• die sich langsam vergrößert.</li> <li>• Gleichzeitig teilt sich der Zellkern.</li> <li>• Hat die Tochterzelle ungefähr die halbe Grösse der Mutterzelle erreicht, trennt sich diese durch Sprossung ab.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><i>(4 x 0.5 Punkt, diese Aussagen müssen in etwa so in der Beschreibung sein)</i></p>		2	
<p><b>Aufgabe 3.2</b></p> <p>Erklären Sie den Vorgang der alkoholischen Gärung.</p> <p><b>z. B.</b></p> <p><b>Die hefeeigenen Enzyme (Zymasen) bauen Zucker (Einfachzucker) zu Alkohol und CO<sub>2</sub> (Kohlendioxid, Kohlensäuregas) ab.</b></p>		2	
<p><b>Aufgabe 3.3</b></p> <p>Ergänzen Sie die beiden Schemas der enzymatischen Abbauprozesse beim Gärprozess.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">Amylolytischer (diastatischer)</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Stärke</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center; background-color: #e0e0e0;">Amylasen</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Malzzucker</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center; background-color: #e0e0e0;">Maltasen</div> <div style="text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Traubenzucker (Nährstoff)</div> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">Proteolytischer</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Proteine</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center; background-color: #e0e0e0;">Proteasen</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">↓</div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 2px; text-align: center;">Aminosäuren (Nährstoff)</div> </div> </div>		2	
Übertrag		22	

**Situation 4: „Das Arbeiten mit Lauge, aber Achtung auf das Auge.“**  
(Produkt, Techniken, Arbeitssicherheit)



Zur Herstellung von Laugengebäcken ist das Fachwissen über die allgemeinen Schutzmassnahmen genauso wichtig, wie das Wissen über das Produkt und deren Herstellung.

	Anzahl Punkte	
	maximal	erreicht
<b>Übertrag</b>	<b>22</b>	
<p><b>Aufgabe 4.1</b></p> <p>Nennen Sie die Zusammensetzung eines Hefeteiges für Laugengebäck.</p> <p><b>z.B Weizenmehl Typ 400, Backhefe, Speisesalz, Wasser, Öl oder Butter</b></p> <p style="text-align: right;"><i>ab 4 korrekten Nennungen 0.5 Punkt</i></p>	1	
<p><b>Aufgabe 4.2</b></p> <p>Beschreiben Sie detailliert die untenstehenden Techniken bei der Herstellung von Laugengebäck. Von Beginn der Formgebung bis vor dem Backen.</p> <p>Kühlen (zwei Arbeitsschritte):</p> <p><b>z.B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Teiglinge vor dem Kühlen zu <math>\frac{3}{4}</math> gären lassen.</b></li> <li>• <b>Dann 30-60 Minuten durch kühlen (oder kurz tiefkühlen) stabilisieren.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>(2 x 0.5 Punkt)</i></p> <p>Belaugen bis vor dem Backen inkl. Backvorbereitung (vier Arbeitsschritte):</p> <p><b>z. B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Teiglinge kurz in Natronlauge tunken,</b></li> <li>• <b>auf ein Gitter absetzen, damit die Lauge abtropfen kann.</b></li> <li>• <b>Die belaugten Teiglinge auf ein, mit speziellem Silikonpapier belegtes Blech, absetzen.</b></li> <li>• <b>Teiglinge individuell schneiden oder mit Streumaterial bestreuen.</b></li> </ul> <p style="text-align: right;"><i>(4 x 0.5 Punkt)</i></p>	1	
<p><b>Aufgabe 4.3</b></p> <p>a) Nennen Sie vier Schutzmassnahmen im Umgang mit Natronlauge.</p> <p><b>z.B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Augen mit gut sitzender Schutzbrille schützen</b></li> <li>• <b>Gummihandschuhe (PVC) verwenden</b></li> <li>• <b>Lauge gut verschlossen und beschriftet lagern</b></li> <li>• <b>Darf nicht in Hände von Kindern gelangen</b></li> <li>• <b>Von Nahrungsmittel, Getränken, usw. fernhalten</b></li> <li>• <b>Nach Gebrauch Hände gründlich waschen</b></li> <li>• <b>Lauge nicht erwärmen oder Spritzen</b></li> </ul> <p>b) Beschreiben Sie zwei Erste Hilfe Massnahmen bei Spritzer von Lauge ins Auge.</p> <p><b>z.B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Augen 15 Minuten unter fliessendem Wasser ausspülen oder Augendusche öffnen, mit dem ganzen Inhalt der Flasche das Auge spülen</b></li> <li>• <b>Arzt kontaktieren</b></li> </ul>	2	
<b>Übertrag</b>	<b>30</b>	

**Situation 5: „Herstellung von Buttermassen“**  
(Produkt, Rohstoffe, Lockerungsmittel, Qualitätsmängel)



Der Berufsbildner gibt Ihnen den Auftrag dem neuen Lernenden die Herstellung von Buttermassen zu zeigen. Dabei ergeben sich verschiedene Fragen.

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		30	
<p><b>Aufgabe 5.1</b></p> <p>Nennen Sie die Hauptrohstoffe einer Buttermasse.</p> <p><b>Eier, Butter, Zucker, Mehl</b></p> <p style="text-align: right;"><i>Es müssen alle 4 Hauptrohstoffe genannt werden für 1 Punkt</i></p>		1	
<p><b>Aufgabe 5.2</b></p> <p>a) Beschreiben Sie die Herstellung einer schweren Buttermasse mit gewünschter Gupfbildung bei einem Früchtecake. z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Butter und Zucker schaumig rühren</b></li> <li>• <b>Eier nach und nach beigeben</b></li> <li>• <b>Mehl mit dem Backpulver absieben und abwechslungsweise mit der Milch in 2-3 Intervallen beigeben</b></li> <li>• <b>Masse 3-5 Minuten zäh rühren. Evtl. weitere Zutaten zuletzt einmelieren.</b></li> </ul> <p>b) Geben Sie eine Technik an, wie Sie bei einem Früchtecake eine regelmässige Gupfbildung erreichen können, nach dem Abfüllen in die Form. z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nach dem Einfüllen der Masse in die Form, ein Horn in Öl tauchen und damit in der Mitte der Oberfläche 1cm tief eindrücken.</b></li> <li>• <b>Cake heiss Anbacken, wenn sich eine Haut gebildet hat, mit einem Messer einschneiden, dann kühler Fertigbacken</b></li> </ul>		2	
<p><b>Aufgabe 5.3</b></p> <p>Durch die Eierbeigabe greniert die Buttermasse.</p> <p>a) Erklären Sie eine Ursache für diesen Fehler in der Produktion. z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lösung A= Zu viel Ei auf einmal in die Masse gegeben</b></li> <li>• <b>Lösung B= Eier waren zu kalt bei der Beigabe</b></li> </ul> <p>b) Beschreiben Sie, wie Sie die grenierte Masse korrigieren können. z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Lösung A = Etwas Mehl (Stärke oder gemahlene Nüsse) beigeben, bis die Masse wieder bindet.</b></li> <li>• <b>Lösung B = Masse leicht erwärmen, bis die Masse wieder bindet.</b></li> </ul>		1	
Übertrag		36	

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		36																
<p><b>Aufgabe 5.4</b></p> <p>Die dressierten Vanillebrezeli aus Buttermasse sind sehr brüchig.</p> <p>Nennen Sie eine Ursache für diesen Gebäcksfehler.</p> <p><b>z.B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Buttermasse zu luftig geschlagen</b></li> <li>• <b>Buttermasse zu wenig meliert</b></li> <li>• <b>zu viel Mehl durch Stärke ersetzt</b></li> </ul>		1																
<p><b>Aufgabe 5.5</b></p> <p>Erklären Sie die chemische Lockerung durch Backpulver in einer Buttermasse in zwei Schritten.</p> <p><b>z.B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das Natron zerfällt unter Einwirkung von Feuchtigkeit, Wärme oder Säuren.</b></li> <li>• <b>Dabei wird Kohlendioxid freigesetzt, das als Lockerungsmittel wirkt.</b></li> </ul>		2																
<p><b>Aufgabe 5.6</b></p> <p>Beschreiben Sie die Herstellung einer leichten Buttermasse.</p> <p><b>z.B.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Butter und Zucker schaumig rühren</b></li> <li>• <b>Eier/Eigelb langsam begeben</b></li> <li>• <b>Eiklar (Eiweiss) und Zucker zu Schnee schlagen</b></li> <li>• <b>Eischnee mit dem Mehl unter die Buttermasse melieren</b></li> </ul>		2																
<p><b>Aufgabe 5.7</b></p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen zu den Fettstoffen richtig oder falsch sind.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th style="text-align: center;">R</th> <th style="text-align: center;">F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.</td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input checked="" type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		R	F	Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		2	
	R	F																
Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																
Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																
Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>																
Übertrag		43																

**Situation 6: „Rohstoffe und deren Verarbeitung bis hin zum Cremedessert“**  
(Rohstoffe, Produkte, Hygiene)

Bei der Herstellung von Cremedesserts sind einwandfreie Rohstoffe, Halbfabrikate und die Einhaltung der Hygiene für ein qualitativ hochstehendes Produkt wichtig.

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		43																
<p><b>Aufgabe 6.1</b></p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>R</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.</td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			R	F	Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.		X	Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.	X		Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.	X		Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.	X		2	
	R	F																
Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.		X																
Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.	X																	
Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.	X																	
Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.	X																	
<p><b>Aufgabe 6.2</b></p> <p>Beschreiben Sie die Herstellung einer kalten Biscuitmasse. z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Eigelb und Zucker schaumig rühren</b></li> <li>• <b>Eiweiss und Zucker schaumig rühren</b></li> <li>• <b>Eiweisschneemasse der Eigelbmasse einmelieren</b></li> <li>• <b>Mehl einmelieren</b></li> </ul>		2																
<p><b>Aufgabe 6.3</b></p> <p>Erklären Sie die folgenden funktionellen Eigenschaften von Eier in einer Biscuitmasse.</p> <p>a) Lockerungsmittel z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das ganze Ei, das Eiklar oder das Eigelb können mit Zucker schaumig gerührt werden. Es erfolgt eine Volumenzunahme von 200-300%.</b></li> </ul> <p>b) Färbungsmittel z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Da im Eigelb der Farbstoff Carotin vorkommt, wird in der Biscuitmasse eine Färbung erzielt.</b></li> </ul>		1	1															
Übertrag		49																

		Anzahl Punkte								
		maximal	erreicht							
Übertrag		49								
<p><b>Aufgabe 6.4</b></p> <p>a) Zeichnen Sie einen Querschnitt des Desserts St. Honoré und benennen Sie die Bestandteile. Verbinden Sie die Bestandteile mit Linien zum Querschnitt.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Querschnitt</th> <th style="width: 50%;">Zusammensetzung / Bestandteile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="4" style="text-align: center; vertical-align: middle;"> </td> <td><b>Rahmrosetten</b></td> </tr> <tr> <td><b>Caramelisierte Choux</b></td> </tr> <tr> <td><b>Creme Bavaoise</b></td> </tr> <tr> <td><b>Blätterteigboden mit Pâte à choux - Rand</b></td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right; font-size: small;">(Pro Bestandteil mit Korrekter Verbindung 0.5 Punkte)</p>		Querschnitt	Zusammensetzung / Bestandteile		<b>Rahmrosetten</b>	<b>Caramelisierte Choux</b>	<b>Creme Bavaoise</b>	<b>Blätterteigboden mit Pâte à choux - Rand</b>	2	
Querschnitt	Zusammensetzung / Bestandteile									
	<b>Rahmrosetten</b>									
	<b>Caramelisierte Choux</b>									
	<b>Creme Bavaoise</b>									
	<b>Blätterteigboden mit Pâte à choux - Rand</b>									
<p>b) Beschreiben Sie die Herstellung bis zum verkaufsfertigen Produkt z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Blätterteigboden ausrollen und Pâte à Choux Rand und spiralförmig aufdressieren, backen</b></li> <li>• <b>Kleine Choux mit Creme Bavaoise füllen, caramolisieren und auf Rand aufsetzen</b></li> <li>• <b>In die Mitte Creme Bavaoise eindressieren</b></li> <li>• <b>Mit Rahmrosette ausgarnieren</b></li> </ul>		2								
<p><b>Aufgabe 6.5</b></p> <p>a) Beschreiben Sie an einem Beispiel aus der Praxis, was Sie bei der Verarbeitungshygiene unter der Kühlkette verstehen. z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Rahm und Produkte daraus müssen immer bei max. 5 °C gelagert werden.</b></li> <li>• <b>Bei der Anlieferung von Rahm darf dieser max. 5 °C aufweisen, sofort in den Kühlraum bei max. 5 °C verräumen, Rahm aufschlagen, verarbeiten und Produkte daraus so schnell als möglich wieder kühlen bei max. 5 °C, Produkte auch bei der Lieferung gekühlt halten, Produkte beim Lieferort sofort wieder kühlen</b></li> </ul>		1								
<p>b) Begründen Sie die Wichtigkeit der Kühlkette aus hygienischer Sicht. z.B.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mikroorganismen vermehren sich sehr schnell bei Temperaturen über 5 °C. Durch die Einhaltung der Kühlkette wird die Produktion von hygienisch einwandfreien Lebensmitteln für den Konsumenten sichergestellt.</b></li> </ul>		1								
Übertrag		55								

**Situation 7, Confiserie: „Kakao und dessen Verarbeitung“**  
(Rohstoffe, Techniken, Qualitätsmängel)



Eine Kundin interessiert sich für die von Ihnen hergestellten Produkte aus Couverture. Sie hat einige Fragen zur Gewinnung des Kakao bis hin zum fertigen Schokoladeartikel.

Anzahl Punkte  
maximal erreicht

Übertrag

55

**Aufgabe C 7.1**

Beschreiben Sie drei Auswirkungen durch das Fermentieren von Kakaobohnen.

**z.B.**

- **Die Keimlinge werden abgetötet.**
- **Die Aromaentwicklung wird eingeleitet.**
- **Der herbe Geschmack der Bohne wird gemildert.**
- **Pulpe wird abgebaut**
- **Säurebildung und pH-Absenkung = Verhinderung pathogener Keime**

3

**Aufgabe C 7.2**

Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen bezüglich Kakao richtig oder falsch sind.

	R	F
Der anregende Wirkstoff in der Kakaobohne heisst „Theobromin“.	<b>X</b>	
Beim Conchieren bleiben die vorhandenen Säuren erhalten, dadurch wird die Masse zartschmelzend, das Aroma verfeinert sich.		<b>X</b>
Der Kakaobuttergehalt der Kakaobohne liegt bei 50-55 %.	<b>X</b>	
Schokolade hat einen höheren Zuckergehalt und höhere Kakaobutterbestandteile als Couverture.		<b>X</b>

2

**Aufgabe C 7.3**

Nennen Sie die Hauptbestandteile folgender Kakaoerzeugnisse.

Dunkle Couverture	Helle Couverture
<b>Kakaotrockensubstanz (Kakaomasse)</b> <b>Kakaobutter</b> <b>Zucker</b>	<b>Kakaotrockensubstanz (Kakaomasse)</b> <b>Kakaobutter</b> <b>Zucker</b> <b>Milchpulver</b>
Weisse Couverture	Dunkle Fettglasur
<b>Kakaobutter</b> <b>Zucker</b> <b>Milchpulver</b>	<b>Kakaotrockensubstanz</b> <b>Andere pflanzliche Fette</b> <b>Zucker</b>
<i>pro vollständige Zusammensetzung 0.5 Punkte</i>	

2

Übertrag

62

		Anzahl Punkte															
		maximal	erreicht														
Übertrag		62															
<p><b>Aufgabe C 7.4</b></p> <p>Beschreiben Sie das Temperieren der Couverture mit der „Impfmethode“. Geben Sie die dazu drei wichtigen Arbeitsschritte und Temperaturen in der korrekten Reihenfolge an.</p> <p><b>1. Couverture auf 45 – 50 °C auflösen</b>  <b>2. 15 – 30 % Couverture in Tropfen begeben (Couverture sinkt auf 30 – 33 °C)</b>  <b>3. Couverture stehen lassen, mit einem Stabmixer zu einer homogenen Masse mixen. (Keine Lufteinschlüsse)</b></p>		3															
<p><b>Aufgabe C 7.5</b></p> <p>Ergänzen Sie die Tabelle mit den Temperaturen zur Couvertureverarbeitung.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Temperatureinflüsse</th> <th style="width: 50%;">Temperaturbereiche</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Raumtemperatur beim Trempieren</td> <td>20 – 23 °C</td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemperatur weisse Couverture</td> <td>29 – 31 °C</td> </tr> <tr> <td>Interieurtemperatur beim Trempieren</td> <td><b>20 – 23 °C</b></td> </tr> <tr> <td>Lagertemperatur von Schokoladenartikel</td> <td><b>15 – 18 °C</b></td> </tr> <tr> <td>Bildung stabiler Fettkristalle beim Tablieren</td> <td><b>27 – 29 °C</b></td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemperatur dunkle Couverture</td> <td><b>31 – 33 °C</b></td> </tr> </tbody> </table>		Temperatureinflüsse	Temperaturbereiche	Raumtemperatur beim Trempieren	20 – 23 °C	Verarbeitungstemperatur weisse Couverture	29 – 31 °C	Interieurtemperatur beim Trempieren	<b>20 – 23 °C</b>	Lagertemperatur von Schokoladenartikel	<b>15 – 18 °C</b>	Bildung stabiler Fettkristalle beim Tablieren	<b>27 – 29 °C</b>	Verarbeitungstemperatur dunkle Couverture	<b>31 – 33 °C</b>	2	
Temperatureinflüsse	Temperaturbereiche																
Raumtemperatur beim Trempieren	20 – 23 °C																
Verarbeitungstemperatur weisse Couverture	29 – 31 °C																
Interieurtemperatur beim Trempieren	<b>20 – 23 °C</b>																
Lagertemperatur von Schokoladenartikel	<b>15 – 18 °C</b>																
Bildung stabiler Fettkristalle beim Tablieren	<b>27 – 29 °C</b>																
Verarbeitungstemperatur dunkle Couverture	<b>31 – 33 °C</b>																
<p><b>Aufgabe C 7.6</b></p> <p>Beschreiben Sie je eine Ursache für diese Produktionsfehler.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Fehler</th> <th style="width: 50%;">Ursache</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Die Couverture hat eine rötlich-graue Oberfläche.</td> <td> <b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das Interieur war zu warm</b></li> <li>• <b>Die Couverture war zu warm</b></li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>Der Überzug ist zu dick und die Oberfläche ist matt und weisslichgrau.</td> <td> <b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Couverture war zu kalt</b></li> <li>• <b>Das Interieur war zu kalt</b></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Fehler	Ursache	Die Couverture hat eine rötlich-graue Oberfläche.	<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das Interieur war zu warm</b></li> <li>• <b>Die Couverture war zu warm</b></li> </ul>	Der Überzug ist zu dick und die Oberfläche ist matt und weisslichgrau.	<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Couverture war zu kalt</b></li> <li>• <b>Das Interieur war zu kalt</b></li> </ul>	1									
Fehler	Ursache																
Die Couverture hat eine rötlich-graue Oberfläche.	<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das Interieur war zu warm</b></li> <li>• <b>Die Couverture war zu warm</b></li> </ul>																
Der Überzug ist zu dick und die Oberfläche ist matt und weisslichgrau.	<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Couverture war zu kalt</b></li> <li>• <b>Das Interieur war zu kalt</b></li> </ul>																
Übertrag		69															

**Situation 8, Confiserie: „Pralinen und Schokoladenspezialitäten“**

(Geräte, Maschinen, Rohstoffe, Halbfabrikate, Produkte, Techniken, Qualitätsmängel)

Sie produzieren verschiedene Pralinen und Schokoladenspezialitäten.

Anzahl Punkte  
maximal erreicht

Übertrag

69

**Aufgabe C 8.1**

Ganachen werden für verschiedene Verwendungszwecke hergestellt.  
Füllen Sie die untenstehende Tabelle aus.



2

Rahm	Helle Couverture	Konsistenz	Verwendung
100 g	300 g hell / weiss	Fest	<b>Zum Schneiden, Ausstechen</b>
100 g	250 g hell / weiss	Mittel fest	<b>Zum Rollen</b>
100 g	200 g hell / weiss	Mittel weich	<b>Zum Dressieren</b>
100 g	150 g hell / weiss	Weich	<b>Zum Hohlkörper füllen</b>

**Aufgabe C 8.2**

Nennen Sie zwei Ursachen, weshalb ein „Fettreif“ bei Pralinen entstehen kann.

**z.B.**

- **Füllung mit sehr hohem Fettanteil (Nussfett)**
- **Zu langsames Erstarren der Couverture**
- **Temperaturschwankungen bei der Lagerung**
- **Nicht ideale temperierte Couverture**



1

**Aufgabe C 8.3**

Beschreiben Sie die beiden unterschiedlichen Temperiermaschinen mit den Temperaturen.



1

Chargentemperierung	Kontinuierliche Temperierung
<b>Die gesamte Couverture (45 – 50 °C) wird runtergekühlt (28 – 29 °C), wieder erwärmt und stabil bei 30 – 33 °C gehalten.</b>	<b>Die Couverture wird aufgelöst (45 °C). Die Temperierung wird eingeschaltet und die Couverture anschliessend bei 28.5 – 31 °C je nach Sorte verarbeitet.</b> <i>(Hinweis für Experten: Die Verarbeitungstemperatur liegt tiefer als bei traditioneller Temperierung, da wir eine andere Vorkristallisierung haben.)</i>

Übertrag

73

		Anzahl Punkte maximal	erreicht				
Übertrag		73					
<b>Aufgabe C 8.4</b> Welche grundsätzliche Rezept Regel gilt bei der Herstellung von Baumnußmarzipan gegenüber dem Mandelmarzipan?  <b>Ein Teil der Mandeln (25 – 50 %) wird durch die entsprechende Kerne (Baumnuß) ersetzt.</b>		1					
<b>Aufgabe C 8.5</b> a) Beschreiben Sie die Herstellung der Pralinesorte „Milanuss“.		2					
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Herstellung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="2"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Baumnußmarzipan auf 8 – 10 mm ausrollen, oval ausstechen</b></li> <li>• <b>Leicht antrocknen lassen</b></li> <li>• <b>Mit Patisseriefondant oder weisser Couverture bis zum Rand trempieren, anschliessend Baumnuß aufsetzen, anziehen lassen</b></li> <li>• <b>Mit Vanillecouverture bis zum Rand trempieren</b></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	Herstellung		<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Baumnußmarzipan auf 8 – 10 mm ausrollen, oval ausstechen</b></li> <li>• <b>Leicht antrocknen lassen</b></li> <li>• <b>Mit Patisseriefondant oder weisser Couverture bis zum Rand trempieren, anschliessend Baumnuß aufsetzen, anziehen lassen</b></li> <li>• <b>Mit Vanillecouverture bis zum Rand trempieren</b></li> </ul>		1	
Herstellung							
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Baumnußmarzipan auf 8 – 10 mm ausrollen, oval ausstechen</b></li> <li>• <b>Leicht antrocknen lassen</b></li> <li>• <b>Mit Patisseriefondant oder weisser Couverture bis zum Rand trempieren, anschliessend Baumnuß aufsetzen, anziehen lassen</b></li> <li>• <b>Mit Vanillecouverture bis zum Rand trempieren</b></li> </ul>							
b) Beschreiben Sie die Ursache für folgenden Produktionsfehler.		1					
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fehler</th> <th>Ursache</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>An der Oberfläche der Vanille-Couverture haben sich Risse gebildet.</td> <td> <b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das Interieur ist nicht angetrocknet</b></li> <li>• <b>Der Marzipan ist leicht ölig geworden</b></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Fehler	Ursache	An der Oberfläche der Vanille-Couverture haben sich Risse gebildet.	<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das Interieur ist nicht angetrocknet</b></li> <li>• <b>Der Marzipan ist leicht ölig geworden</b></li> </ul>		
Fehler	Ursache						
An der Oberfläche der Vanille-Couverture haben sich Risse gebildet.	<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das Interieur ist nicht angetrocknet</b></li> <li>• <b>Der Marzipan ist leicht ölig geworden</b></li> </ul>						
<b>Aufgabe C 8.6</b> a) Beschreiben Sie die Herstellung der Butterganache für die Pralinesorte „Rigispitz“. <b>z.B.</b> <b>Butter, Staubzucker oder Fondant leicht schaumig rühren, temperierte Couverture nach und nach begeben, verrühren und Kirsch nach und nach einrühren.</b>		2					
							
b) Beschreiben Sie die Ursache für folgenden Produktionsfehler. c) Begründen Sie Ihre Antwort zur Ursache.		1	1				
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Fehler</th> <th>b) Ursache</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Keine typische „Spitzliform“ und das Praline hat breite „Füessli“.</td> <td> <b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1) Das Interieur war zu warm</b></li> <li>• <b>(2) Die Couverture war zu warm</b></li> <li>• <b>(3) Zu wenig trempiert</b></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Fehler	b) Ursache	Keine typische „Spitzliform“ und das Praline hat breite „Füessli“.	<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1) Das Interieur war zu warm</b></li> <li>• <b>(2) Die Couverture war zu warm</b></li> <li>• <b>(3) Zu wenig trempiert</b></li> </ul>		
Fehler	b) Ursache						
Keine typische „Spitzliform“ und das Praline hat breite „Füessli“.	<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1) Das Interieur war zu warm</b></li> <li>• <b>(2) Die Couverture war zu warm</b></li> <li>• <b>(3) Zu wenig trempiert</b></li> </ul>						
c) Begründung:							
<b>z.B.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>(1) Butterganache ist weicher und die Couverture kühlt langsamer ab und läuft länger herunter</b></li> <li>• <b>(2) Die Butterganache schmilzt leicht durch die Wärme und die Couverture ist flüssiger, läuft länger herunter</b></li> <li>• <b>(3) Es wurde zu wenig Couverture abgezogen und läuft nach dem Ansetzen nach</b></li> </ul>							
Übertrag		81					

**Situation 9, Confiserie: „Zuckerspezialitäten und Glace aus der Confiserie“**  
(Rohstoffe, Produkte, Techniken, Qualitätsmängel)

Bei der Herstellung von Zuckerspezialitäten erklärt Ihnen der Berufsbildner einige wichtige Punkte, welche bei den Rohstoffen und den Herstellungsprozessen zu beachten sind.

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		81																
<p><b>Aufgabe C 9.1</b></p> <p>Kreuzen Sie folgende Aussagen mit richtig oder falsch an.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>R</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Trauben- Frucht- und Schleimzucker gehören zur Gruppe Einfachzucker.</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Invertzucker besteht aus zwei Teilen Traubenzucker.</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Glucosesirup (Stärkesirup) begünstigt die Kristallisation von Zucker.</td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> </tr> <tr> <td>Hygroskopisch bedeutet „wasseranziehend“.</td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			R	F	Trauben- Frucht- und Schleimzucker gehören zur Gruppe Einfachzucker.	X		Invertzucker besteht aus zwei Teilen Traubenzucker.		X	Glucosesirup (Stärkesirup) begünstigt die Kristallisation von Zucker.		X	Hygroskopisch bedeutet „wasseranziehend“.	X		2	
	R	F																
Trauben- Frucht- und Schleimzucker gehören zur Gruppe Einfachzucker.	X																	
Invertzucker besteht aus zwei Teilen Traubenzucker.		X																
Glucosesirup (Stärkesirup) begünstigt die Kristallisation von Zucker.		X																
Hygroskopisch bedeutet „wasseranziehend“.	X																	
<p><b>Aufgabe C 9.2</b></p> <p>Füllen Sie die untenstehende Tabelle zum Thema „Zuckerkothen“ aus.</p> <div style="text-align: right;">  </div> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Kochprobe</th> <th>Grade (Celsius oder Réaumur)</th> <th>Produkt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Faden Probe</b></td> <td>100 – 110 °Celsius / 82 – 88 °R</td> <td><b>z.B. Leckerliglasur, Confieren, Caramelsauce, Kandieren, Likörpralinen,</b></td> </tr> <tr> <td><b>Flug Probe</b></td> <td><b>110 – 115 °C / 88 – 92 °R</b></td> <td>Florentiner</td> </tr> <tr> <td>Ballen Probe</td> <td><b>115 - 125 °C / 92 – 100 °R</b></td> <td><b>z.B. Fondant, Caramel Mous, Italienische Meringuage</b></td> </tr> <tr> <td><b>Bruch Probe</b></td> <td><b>125 – 145 °C / 100 – 116 °R</b></td> <td>Nougat Montélimar</td> </tr> </tbody> </table>		Kochprobe	Grade (Celsius oder Réaumur)	Produkt	<b>Faden Probe</b>	100 – 110 °Celsius / 82 – 88 °R	<b>z.B. Leckerliglasur, Confieren, Caramelsauce, Kandieren, Likörpralinen,</b>	<b>Flug Probe</b>	<b>110 – 115 °C / 88 – 92 °R</b>	Florentiner	Ballen Probe	<b>115 - 125 °C / 92 – 100 °R</b>	<b>z.B. Fondant, Caramel Mous, Italienische Meringuage</b>	<b>Bruch Probe</b>	<b>125 – 145 °C / 100 – 116 °R</b>	Nougat Montélimar	4	
Kochprobe	Grade (Celsius oder Réaumur)	Produkt																
<b>Faden Probe</b>	100 – 110 °Celsius / 82 – 88 °R	<b>z.B. Leckerliglasur, Confieren, Caramelsauce, Kandieren, Likörpralinen,</b>																
<b>Flug Probe</b>	<b>110 – 115 °C / 88 – 92 °R</b>	Florentiner																
Ballen Probe	<b>115 - 125 °C / 92 – 100 °R</b>	<b>z.B. Fondant, Caramel Mous, Italienische Meringuage</b>																
<b>Bruch Probe</b>	<b>125 – 145 °C / 100 – 116 °R</b>	Nougat Montélimar																
<p><b>Aufgabe C 9.3</b></p> <p>a) Erklären Sie je eine Wirkung folgender Rohstoffe in einem Speiseeis.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Rohstoff</th> <th>Wirkung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zucker</td> <td><b>z.B. Bestimmt die Konsistenz der Glace. Zucker bindet das Wasser und die Glace bleibt weich.</b></td> </tr> <tr> <td>Glucosesirup / Stärkesirup</td> <td><b>z.B. verhindert die Auskristallisation von Zucker, die Glace wird geschmeidig</b></td> </tr> <tr> <td>Eier</td> <td><b>z.B. Eigelb bindet die Komposition</b></td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Nennen Sie die drei Hauptrohstoffe bei einer Fruchtglace. <b>z.B. Wasser, Zucker, (Glucosesirup) Fruchtmark oder Fruchtsaft (Volle Punktzahl wenn alle drei Hauptrohstoffe genannt wurden)</b></p>		Rohstoff	Wirkung	Zucker	<b>z.B. Bestimmt die Konsistenz der Glace. Zucker bindet das Wasser und die Glace bleibt weich.</b>	Glucosesirup / Stärkesirup	<b>z.B. verhindert die Auskristallisation von Zucker, die Glace wird geschmeidig</b>	Eier	<b>z.B. Eigelb bindet die Komposition</b>	3								
Rohstoff	Wirkung																	
Zucker	<b>z.B. Bestimmt die Konsistenz der Glace. Zucker bindet das Wasser und die Glace bleibt weich.</b>																	
Glucosesirup / Stärkesirup	<b>z.B. verhindert die Auskristallisation von Zucker, die Glace wird geschmeidig</b>																	
Eier	<b>z.B. Eigelb bindet die Komposition</b>																	
		1																
Übertrag		91																

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Übertrag		91									
<p><b>Aufgabe C 9.4</b></p> <p>Beschreiben Sie die Herstellungsmethoden von Likörpraline mit Kruste und der nötigen Baumé-Angabe.</p> <p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Zucker und Wasser aufkochen (Kochgrad 108 – 113 °C / 86 – 91 °R)</b></li> <li>• <b>Den Sirup kurz abstehen lassen</b></li> <li>• <b>Spirituosen oder Likör begeben (Giessdichte bei mind. 31 °Bé oder 30-32 °Bé)</b></li> <li>• <b>Sirup in vorbereiteten Puderkasten einfüllen, mit Puder überstäuben, 24 h abstehen lassen, auspudern und trempieren</b></li> </ul>		2									
<p><b>Aufgabe C 9.5</b></p> <p>a) Beschreiben Sie die Ursache für folgenden Produktionsfehler. b) Begründen Sie Ihre Antwort zur Ursache.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Fehler</th> <th>Ursache</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Beim Likörpraline hat sich eine dicke Zuckerkruste gebildet.</td> <td> <p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Der Zuckergehalt beim Giessen war zu hoch (über 32 °Bé)</b></li> </ul> </td> </tr> <tr> <td colspan="2">Begründung:</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wenn der Zuckergehalt im Sirup zu hoch ist kristallisiert mehr Zucker aus da zu wenig Flüssigkeit im Sirup ist. Dadurch entsteht eine dickere Zuckerkruste</b></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	Fehler	Ursache	Beim Likörpraline hat sich eine dicke Zuckerkruste gebildet.	<p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Der Zuckergehalt beim Giessen war zu hoch (über 32 °Bé)</b></li> </ul>	Begründung:		<p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wenn der Zuckergehalt im Sirup zu hoch ist kristallisiert mehr Zucker aus da zu wenig Flüssigkeit im Sirup ist. Dadurch entsteht eine dickere Zuckerkruste</b></li> </ul>			1 1	
Fehler	Ursache										
Beim Likörpraline hat sich eine dicke Zuckerkruste gebildet.	<p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Der Zuckergehalt beim Giessen war zu hoch (über 32 °Bé)</b></li> </ul>										
Begründung:											
<p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wenn der Zuckergehalt im Sirup zu hoch ist kristallisiert mehr Zucker aus da zu wenig Flüssigkeit im Sirup ist. Dadurch entsteht eine dickere Zuckerkruste</b></li> </ul>											
<p><b>Aufgabe C 9.6</b></p> <p>a) Beschreiben Sie die Herstellung für das folgende Glacedessert bis zum Servieren.</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Name</th> <th>Herstellung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cassata Napolitana</td> <td> <p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Känelform anfrieren lassen</b></li> <li>• <b>Mehrere Sorten geschmeidige Glace chemisieren</b></li> <li>• <b>Die Mousse (Halbgefrorenes) mit den confierten Früchten einfüllen und gefrieren</b></li> <li>• <b>Form kurz in temperiertes Wasser halten, ausformen, Tranchen schneiden, ausgarnieren</b></li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	Name	Herstellung	Cassata Napolitana	<p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Känelform anfrieren lassen</b></li> <li>• <b>Mehrere Sorten geschmeidige Glace chemisieren</b></li> <li>• <b>Die Mousse (Halbgefrorenes) mit den confierten Früchten einfüllen und gefrieren</b></li> <li>• <b>Form kurz in temperiertes Wasser halten, ausformen, Tranchen schneiden, ausgarnieren</b></li> </ul>		2					
Name	Herstellung										
Cassata Napolitana	<p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Känelform anfrieren lassen</b></li> <li>• <b>Mehrere Sorten geschmeidige Glace chemisieren</b></li> <li>• <b>Die Mousse (Halbgefrorenes) mit den confierten Früchten einfüllen und gefrieren</b></li> <li>• <b>Form kurz in temperiertes Wasser halten, ausformen, Tranchen schneiden, ausgarnieren</b></li> </ul>										
<p>b) Beschreiben Sie die Vorbereitung der Früchte, wenn diese ganz oder gehackt dem Speiseeis beigegeben werden.</p> <p><i>z.B.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Früchte müssen halbconfiert werden.</b></li> <li>• <b>Die Früchte können in Alkohol eingelegt werden</b></li> </ul>		1									
Übertrag		98									

**Situation 10: „Herstellung von Schneemassen“**  
(Rohstoffe, Techniken, Produkte)



Beim Notieren von Schneemassenrezepten in der Lerndokumentation sind einige Fragen aufgetaucht.

Anzahl Punkte  
maximal erreicht

Übertrag

98

**Aufgabe 10.1**

- a) Kreuzen Sie die richtigen Aussagen an.  
b) Korrigieren Sie die falschen Aussagen.

R	F	
X	<input type="checkbox"/>	In die Zünglimasse wird noch flüssige Butter eimeliert.
Korrektur:		
<input type="checkbox"/>	X	Die Zuckermenge soll bei der kalten Schneemasse auf einmal beigegeben werden.
Korrektur:		<b>Die Zuckermenge soll in drei Etappen beigegeben werden.</b>
X	<input type="checkbox"/>	Damit das Eiweiss nicht flockig wird, muss bei einer Meringues-Masse 1/3 des Zuckers zu Beginn beigegeben werden.
Korrektur:		

3

je korrekte Antwort + Korrektur 1 Punkte  
korrekte Antwort + falsche oder keine Korrektur 0.5 Punkt

**Aufgabe 10.2**

Ergänzen Sie untenstehende Tabelle mit der entsprechenden Gruppenbezeichnung der Schneemasse und dem korrekten Rezeptaufbau.

Gruppe	Rezeptaufbau / Verhältnis Zucker : Eiweiss
Kalte Schneemasse	25-50 g Zucker : 25 g Eiweiss
z.B. • <b>Espagnol (spanische Meringuage)</b> • <b>Warme Schneemasse</b>	<b>25-50 g Zucker : 25 g Eiweiss</b>
z.B. • <b>Meringuage italienne</b> • <b>Gekochte Schneemasse</b>	<b>50-80 g Zucker : 25 g Eiweiss</b>

2

**Aufgabe 10.3**

Beschreiben Sie je eine Ursache für folgende Herstellungsfehler bei einer Kirschtorte.

Der Sirup läuft aus.

z.B.

**zu stark getränkt / Sirup zu dünn zum Tränken / ungeeignetes Biscuit**

Japonaisböden brechen beim Aufschneiden.

**z.B. in zu trockenem Zustand geschnitten / Japonaisböden zu kompakt / zu viel Zucker in der Rezeptur**

2

Total 105

Berufskennnisse schriftlich, Fachrichtung Konditorei-Confiserie

**Position 1 Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1)****Quellennachweis für die Lösungen**

(Glb = Grundlagenbuch; Ao R... = Arbeitsordner Register ..., Id = Das Ideale Gebäck, SC = Schweizer Confiserie)

<b>Situation 1</b>	<b>Situation 2</b>	<b>Situation 3</b>
Aufgabe 1.1 (Glb 30)	Aufgabe 2.1 (Glb 103)	Aufgabe 3.1 (Glb 200)
Aufgabe 1.2 (Glb 18-19, Broschüre Gasflaschenwechsel)	Aufgabe 2.2 (Glb 121 / 122)	Aufgabe 3.2 (Glb 201 / 507)
Aufgabe 1.3 (Glb 28/29)	Aufgabe 2.3 (Glb 131-132)	Aufgabe 3.3 (Glb 508-511)

<b>Situation 4</b>	<b>Situation 5</b>	<b>Situation 6</b>
Aufgabe 4.1 (Id 96, 311)	Aufgabe 5.1 (Glb 369, Id 282)	Aufgabe 6.1 (Glb 310, 359)
Aufgabe 4.2 (Glb 553)	Aufgabe 5.2 (Glb 374 / 376, Id 283, 188/189)	Aufgabe 6.2 (Glb 368)
Aufgabe 4.3 (Glb 20, 553)	Aufgabe 5.3 (Id 130)	Aufgabe 6.3 (Glb 229)
	Aufgabe 5.4 (Glb 372, Id 114)	Aufgabe 6.4 (Id 219)
	Aufgabe 5.5 (Glb 312)	Aufgabe 6.5 (Glb 41/42, Merkblätter)
	Aufgabe 5.6 (Glb 375)	
	Aufgabe 5.7 (Glb 209, 219, 369)	

**Fachrichtung Confiserie**

<b>Situation C 7</b>	<b>Situation C 8</b>	<b>Situation C 9</b>
Aufgabe C 7.1 (Glb 290)	Aufgabe C 8.1 (Glb 425)	Aufgabe C 9.1 (Glb 282, 284)
Aufgabe C 7.2 (Glb 289, 292)	Aufgabe C 8.2 (Glb 617)	Aufgabe C 9.2 (Glb 621, 622)
Aufgabe C 7.3 (Glb 293)	Aufgabe C 8.3 (Glb 611)	Aufgabe C 9.3 (Glb 463, 464, 466)
Aufgabe C 7.4 (Glb 610)	Aufgabe C 8.4 (Glb 447)	Aufgabe C 9.4 (Glb 450 – 453)
Aufgabe C 7.5 (Glb 609)	Aufgabe C 8.5 (CH Conf 83, Glb 446, 448)	Aufgabe C 9.5 (Glb 450)
Aufgabe C 7.6 (Glb 612)	Aufgabe C 8.6 (Glb 431/432, 612)	Aufgabe C 9.6 (Glb 473, CH Conf. 155, 141)

<b>Situation 10</b>		
Aufgabe 10.1 (Glb 378, 379, 377)		
Aufgabe 10.2 (Glb 378, 381, 382)		
Aufgabe 10.3 (Id 208)		