

SERIE 2015

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

Berufskennnisse schriftlich, Fachrichtung Konditorei-Confiserie

Position 1 Handwerk und Technologie (Leitziel 1.1)

Name

Vorname

Kandidatennummer

Datum

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 Punktezah: 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

Erreichte Punktezah	Note

Unterschrift der Experten/Expertinnen:

.....

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>Aufgabe 1.1</p> <p>Nennen Sie je zwei Massnahmen zur Verringerung der Staubbelastung.</p> <p>Stauben:</p> <hr/> <hr/> <p>Leeren von Mehlsäcken:</p> <hr/> <hr/> <p>Reinigung:</p> <hr/> <hr/>		1							
<p>Aufgabe 1.2</p> <p>Beschreiben Sie je zwei empfohlene Massnahmen zur Verhütung von Unfällen bei folgenden Maschinen und Geräten.</p> <p>Walzenreibmaschine:</p> <hr/> <hr/> <p>Gas-Rechaud:</p> <hr/> <hr/>		1							
<p>Aufgabe 1.3</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> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Mehlschnupfen	Mehlasthma	Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem	 	 	 	3	
Mehlschnupfen	Mehlasthma	Allergisches Mehlekzem oder Abnützungsekzem							
Übertrag		8							

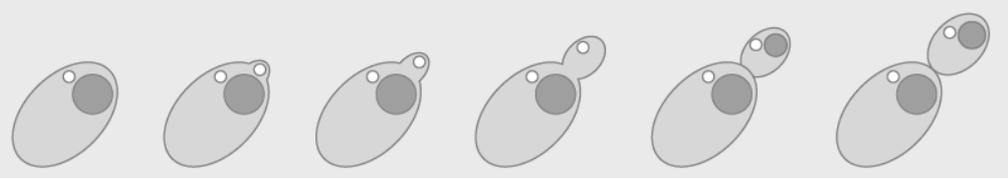
Situation 2: „Die Ernährung hat Einfluss auf die Gesundheit“
(Ernährung)

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

		Anzahl Punkte	
		maximal	erreicht
Übertrag		8	
Aufgabe 2.1			
a) Nennen Sie drei energieliefernde Nahrungsbestandteile (Makronährstoffe). _____ _____ _____		1.5	
b) Nennen Sie drei funktionale, nicht energieliefernde Nahrungsbestandteile (Mikronährstoffe). _____ _____ _____		1.5	
Aufgabe 2.2			
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.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gemüse und Früchte: 5 am Tag in verschiedenen Farben		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Öle, Fette und Nüsse: Je Tag 3-4 Esslöffel hochwertiges Pflanzenöl für Kalte Küche. Je Tag 3-4 Esslöffel Pflanzenöle zum Erhitzen von Speisen.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aufgabe 2.3			
Beantworten Sie untenstehende Fragen bezüglich dem Krankheitsbild von Zöliakie.			
a) Welchen Bestandteil der Nahrung vertragen Personen mit Zöliakie nicht. _____		1	
b) Nennen Sie zwei Symptome dieser Krankheit _____ _____		1	
c) Zählen Sie zwei Rohstoffe auf, welche als Getreide- / Weizenersatz für Personen mit Zöliakie geeignet sind. _____ _____		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>Aufgabe 3.1</p> <p>Beschreiben Sie die schematische Darstellung der Sprossung (Vermehrung) von Backhefe.</p>  <hr/> <hr/> <hr/>		2	
<p>Aufgabe 3.2</p> <p>Erklären Sie den Vorgang der alkoholischen Gärung.</p> <hr/> <hr/> <hr/>		2	
<p>Aufgabe 3.3</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;">Amyolytischer (diastatischer)</p> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Amylasen</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="text-align: center;">↓</p> <p style="text-align: center;">Maltasen</p> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; width: 45%;"> <p style="text-align: center;">Proteolytischer</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">Proteine</div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; height: 20px; width: 100%;"></div> <p style="text-align: center;">↓</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; 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
Übertrag	22	
<p>Aufgabe 4.1</p> <p>Nennen Sie die Zusammensetzung eines Hefeteiges für Laugengebäck.</p> <hr/> <hr/>	1	
<p>Aufgabe 4.2</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> <hr/> <hr/> <p>Belaugen bis vor dem Backen inkl. Backvorbereitung (vier Arbeitsschritte):</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>	1 2	
<p>Aufgabe 4.3</p> <p>a) Nennen Sie vier Schutzmassnahmen im Umgang mit Natronlauge.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <p>b) Beschreiben Sie zwei Erste Hilfe Massnahmen bei Spritzer von Lauge ins Auge.</p> <hr/> <hr/>	2 2	
Übertrag	30	

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>Aufgabe 5.1</p> <p>Nennen Sie die Hauptrohstoffe einer Buttermasse.</p> <hr/> <hr/>		1	
<p>Aufgabe 5.2</p> <p>a) Beschreiben Sie die Herstellung einer schweren Buttermasse mit gewünschter Gupfbildung bei einem Früchtecake.</p>  <hr/> <hr/> <hr/>		2	
<p>b) Geben Sie eine Technik an, wie Sie bei einem Früchtecake eine regelmässige Gupfbildung erreichen können, nach dem Abfüllen in die Form.</p> <hr/> <hr/>		1	
<p>Aufgabe 5.3</p> <p>Durch die Eierbeigabe greniert die Buttermasse.</p> <p>a) Erklären Sie eine Ursache für diesen Fehler in der Produktion.</p> <hr/> <hr/>		1	
<p>b) Beschreiben Sie, wie Sie die grenierte Masse korrigieren können.</p> <hr/> <hr/> <hr/>		1	
Übertrag		36	

		Anzahl Punkte																
		maximal	erreicht															
Übertrag		36																
<p>Aufgabe 5.4</p> <p>Die dressierten Vanillebrezeli aus Buttermasse sind sehr brüchig.</p> <p>Nennen Sie eine Ursache für diesen Gebäcksfehler.</p> <hr/> <hr/>		1																
<p>Aufgabe 5.5</p> <p>Erklären Sie die chemische Lockerung durch Backpulver in einer Buttermasse in zwei Schritten.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		2																
<p>Aufgabe 5.6</p> <p>Beschreiben Sie die Herstellung einer leichten Buttermasse.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		2																
<p>Aufgabe 5.7</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 style="width: 80%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">R</th> <th style="width: 10%; 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 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 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 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 type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		R	F	Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		2	
	R	F																
Die Beschaffenheit von Patisseriemargarine ist lang und plastisch.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Butter (Kochbutter) kann aufgrund des Mengenverhältnisses von Vorzugs-, Käserei- und Importbutter wechselnde Geschmacksqualitäten aufweisen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Butter lässt sich bei 10°C am besten aufschlagen.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Der Fettgehalt von Patisseriemargarine ist mindestens 82%.	<input type="checkbox"/>	<input 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>Aufgabe 6.1</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen richtig oder falsch sind.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">R</th> <th style="width: 10%; text-align: center;">F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></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 style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			R	F	Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
	R	F																
Bei Biscuitmassen finden wir die biologische Lockerung vor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Bei der Beigabe von gemahlene Nüssen in ein Biscuit, muss der Mehlanteil um 1/3 des Kernengewichts reduziert werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Backfeste, streichfähige Mandelmasse kann ohne Rezeptanpassung einer Biscuitmasse beigegeben werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Eine Butterbeigabe verzögert das Austrocknen des Biscuits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
<p>Aufgabe 6.2</p> <p>Beschreiben Sie die Herstellung einer kalten Biscuitmasse.</p> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		2																
<p>Aufgabe 6.3</p> <p>Erklären Sie die folgenden funktionellen Eigenschaften von Eier in einer Biscuitmasse.</p> <p>a) Lockerungsmittel</p> <hr/> <hr/> <hr/> <p>b) Färbungsmittel</p> <hr/> <hr/> <hr/>		1	1															
Übertrag		49																

		Anzahl Punkte											
		maximal	erreicht										
Übertrag		49											
Aufgabe 6.4													
a) Zeichnen Sie einen Querschnitt des Desserts St. Honoré und benennen Sie die Bestandteile. Verbinden Sie die Bestandteile mit Linien zum Querschnitt.													
<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 style="height: 100px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Querschnitt	Zusammensetzung / Bestandteile									2	
Querschnitt	Zusammensetzung / Bestandteile												
b) Beschreiben Sie die Herstellung bis zum verkaufsfertigen Produkt													
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		2											
Aufgabe 6.5													
a) Beschreiben Sie an einem Beispiel aus der Praxis, was Sie bei der Verarbeitungshygiene unter der Kühlkette verstehen.													
<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>		1											
b) Begründen Sie die Wichtigkeit der Kühlkette aus hygienischer Sicht.													
<hr/> <hr/> <hr/>		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																
<p>Aufgabe C 7.1</p> <p>Beschreiben Sie drei Auswirkungen durch das Fermentieren von Kakaobohnen.</p> <hr/> <hr/> <hr/>		3																
<p>Aufgabe C 7.2</p> <p>Kreuzen Sie an, ob die untenstehenden Aussagen bezüglich Kakao richtig oder falsch sind.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;"></th> <th style="width: 10%; text-align: center;">R</th> <th style="width: 10%; text-align: center;">F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Der anregende Wirkstoff in der Kakaobohne heisst „Theobromin“.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Beim Conchieren bleiben die vorhandenen Säuren erhalten, dadurch wird die Masse zartschmelzend, das Aroma verfeinert sich.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Der Kakaobuttergehalt der Kakaobohne liegt bei 50-55 %.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Schokolade hat einen höheren Zuckergehalt und höhere Kakaobutterbestandteile als Couverture.</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>			R	F	Der anregende Wirkstoff in der Kakaobohne heisst „Theobromin“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Beim Conchieren bleiben die vorhandenen Säuren erhalten, dadurch wird die Masse zartschmelzend, das Aroma verfeinert sich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Der Kakaobuttergehalt der Kakaobohne liegt bei 50-55 %.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schokolade hat einen höheren Zuckergehalt und höhere Kakaobutterbestandteile als Couverture.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2	
	R	F																
Der anregende Wirkstoff in der Kakaobohne heisst „Theobromin“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Beim Conchieren bleiben die vorhandenen Säuren erhalten, dadurch wird die Masse zartschmelzend, das Aroma verfeinert sich.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Der Kakaobuttergehalt der Kakaobohne liegt bei 50-55 %.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
Schokolade hat einen höheren Zuckergehalt und höhere Kakaobutterbestandteile als Couverture.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																
<p>Aufgabe C 7.3</p> <p>Nennen Sie die Hauptbestandteile folgender Kakaoerzeugnisse.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Dunkle Couverture</th> <th style="width: 50%;">Helle Couverture</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 100px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <th>Weisse Couverture</th> <th>Dunkle Fettglasur</th> </tr> <tr> <td style="height: 100px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Dunkle Couverture	Helle Couverture			Weisse Couverture	Dunkle Fettglasur			2								
Dunkle Couverture	Helle Couverture																	
Weisse Couverture	Dunkle Fettglasur																	
Übertrag		62																

		Anzahl Punkte															
		maximal	erreicht														
Übertrag		62															
<p>Aufgabe C 7.4</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>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p>		3															
<p>Aufgabe C 7.5</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></td> </tr> <tr> <td>Lagertemperatur von Schokoladenartikel</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Bildung stabiler Fettkristalle beim Tablieren</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verarbeitungstemperatur dunkle Couverture</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Temperatureinflüsse	Temperaturbereiche	Raumtemperatur beim Trempieren	20 – 23 °C	Verarbeitungstemperatur weisse Couverture	29 – 31 °C	Interieurtemperatur beim Trempieren		Lagertemperatur von Schokoladenartikel		Bildung stabiler Fettkristalle beim Tablieren		Verarbeitungstemperatur dunkle Couverture		2	
Temperatureinflüsse	Temperaturbereiche																
Raumtemperatur beim Trempieren	20 – 23 °C																
Verarbeitungstemperatur weisse Couverture	29 – 31 °C																
Interieurtemperatur beim Trempieren																	
Lagertemperatur von Schokoladenartikel																	
Bildung stabiler Fettkristalle beim Tablieren																	
Verarbeitungstemperatur dunkle Couverture																	
<p>Aufgabe C 7.6</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></td> </tr> <tr> <td>Der Überzug ist zu dick und die Oberfläche ist matt und weisslichgrau.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Fehler	Ursache	Die Couverture hat eine rötlich-graue Oberfläche.		Der Überzug ist zu dick und die Oberfläche ist matt und weisslichgrau.		1	1								
Fehler	Ursache																
Die Couverture hat eine rötlich-graue Oberfläche.																	
Der Überzug ist zu dick und die Oberfläche ist matt und weisslichgrau.																	
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	
100 g	250 g hell / weiss	Mittel fest	
100 g	200 g hell / weiss	Mittel weich	
100 g	150 g hell / weiss	Weich	

Aufgabe C 8.2

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



1

Aufgabe C 8.3

Beschreiben Sie die beiden unterschiedlichen Temperiermaschinen mit den Temperaturen.



1

Chargentemperierung	Kontinuierliche Temperierung

Übertrag

73

		Anzahl Punkte				
		maximal	erreicht			
Übertrag		73				
<p>Aufgabe C 8.4</p> <p>Welche grundsätzliche Rezept Regel gilt bei der Herstellung von Baumnußmarzipan gegenüber dem Mandelmarzipan?</p> <hr/>		1				
<p>Aufgabe C 8.5</p> <p>a) Beschreiben Sie die Herstellung der Pralinesorte „Milanuss“.</p>		2				
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Herstellung</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 80px;"></td> </tr> </tbody> </table>	Herstellung				
Herstellung						
<p>b) Beschreiben Sie die Ursache für folgenden Produktionsfehler.</p>		1				
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Fehler</th> <th>Ursache</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 60px;">An der Oberfläche der Vanille-Couverture haben sich Risse gebildet.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fehler	Ursache	An der Oberfläche der Vanille-Couverture haben sich Risse gebildet.			
Fehler	Ursache					
An der Oberfläche der Vanille-Couverture haben sich Risse gebildet.						
<p>Aufgabe C 8.6</p> <p>a) Beschreiben Sie die Herstellung der Butterganache für die Pralinesorte „Rigispitz“.</p> <hr/> <hr/>		2				
						
<p>b) Beschreiben Sie die Ursache für folgenden Produktionsfehler.</p> <p>c) Begründen Sie Ihre Antwort zur Ursache.</p>		1 1				
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Fehler</th> <th>b) Ursache</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 60px;">Keine typische „Spitzliform“ und das Praline hat breite „Füessli“.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fehler	b) Ursache	Keine typische „Spitzliform“ und das Praline hat breite „Füessli“.			
Fehler	b) Ursache					
Keine typische „Spitzliform“ und das Praline hat breite „Füessli“.						
<p>c) Begründung:</p> <div style="border: 1px solid black; height: 80px; width: 100%;"></div>						
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

Aufgabe C 9.1

Kreuzen Sie folgende Aussagen mit richtig oder falsch an.

	R	F
Trauben- Frucht- und Schleimzucker gehören zur Gruppe Einfachzucker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Invertzucker besteht aus zwei Teilen Traubenzucker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Glucosesirup (Stärkesirup) begünstigt die Kristallisation von Zucker.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hygroskopisch bedeutet „wasseranziehend“.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2

Aufgabe C 9.2

Füllen Sie die untenstehende Tabelle zum Thema „Zuckerkothen“ aus.



Kochprobe	Grade (Celsius oder Réaumur)	Produkt
	100 – 110 °Celsius / 82 – 88 °R	
		Florentiner
Ballen Probe		
		Nougat Montélimar

4

Aufgabe C 9.3

a) Erklären Sie je eine Wirkung folgender Rohstoffe in einem Speiseeis.

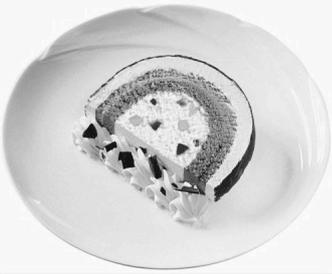
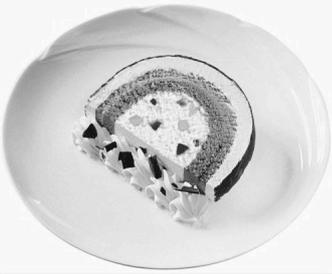
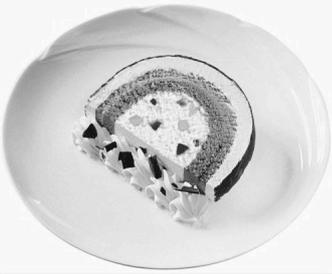
Rohstoff	Wirkung
Zucker	
Glucosesirup / Stärkesirup	
Eier	

3

b) Nennen Sie die drei Hauptrohstoffe bei einer Fruchtglace.

1

Übertrag	91
----------	----

		Anzahl Punkte									
		maximal	erreicht								
Übertrag		91									
<p>Aufgabe C 9.4</p> <p>Beschreiben Sie die Herstellungsmethoden von Likörpraline mit Kruste und der nötigen Baumé-Angabe.</p>			2								
<p>Aufgabe C 9.5</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></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Begründung:</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 40px;"></td> </tr> </tbody> </table>		Fehler	Ursache	Beim Likörpraline hat sich eine dicke Zuckerkruste gebildet.		Begründung:				1 1	
Fehler	Ursache										
Beim Likörpraline hat sich eine dicke Zuckerkruste gebildet.											
Begründung:											
<p>Aufgabe C 9.6</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></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">  </td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Name	Herstellung	Cassata Napolitana				2			
Name	Herstellung										
Cassata Napolitana											
											
<p>b) Beschreiben Sie die Vorbereitung der Früchte, wenn diese ganz oder gehackt dem Speiseeis beigegeben werden.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>		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	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	In die Zünglimasse wird noch flüssige Butter eimeliert.
Korrektur:		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Die Zuckermenge soll bei der kalten Schneemasse auf einmal beigegeben werden.
Korrektur:		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Damit das Eiweiss nicht flockig wird, muss bei einer Meringues-Masse 1/3 des Zuckers zu Beginn beigegeben werden.
Korrektur:		

3

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

2

Aufgabe 10.3

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

Der Sirup läuft aus.

Japonaisböden brechen beim Aufschneiden.

2

Total 105