

Stichworte für Ergänzungsfragen

Prüfungsposition 1:

Vorbereiten von Rohstoffen, Zwischenfabrikat

WICHTIG!

Ergänzungsfragen müssen immer im Zusammenhang mit der korrekten Arbeit bzw. mit der Anlage stehen, mit der sich der Kandidat / die Kandidatin unmittelbar beschäftigt.

Unterpos.		
1.1	Mischen, Walzen, Verflüssigen, Conchieren	
	Conchen-Typen Conchier-Zeit Feinheit Feinheitskontrolle Fettgehalt Funktionsprinzip (Maschinen) Leerlaufsicherung Leistung Leistungsmessung Mischtextur	Conchierphasen Emulgatoren Funktion Steuerung Mischzeit Qualitätsanforderungen Rezepturvarianten Rheologie Sicherheit (Schutzvorrichtungen) Textur Vorwalzgut Vorwalzen, walzen Walzendruck Walzenkühlung Wassergehalt Zweck Conchieren
1.2	Rösten / Herstellung einer Füllmasse (siehe 1.3)	
	Kakaobohnen oder Trockenfrüchte zusätzlich: eine variable Arbeit nach Wahl (a, b)	
	Brechsysteme Funktionsprinzipien Kakao Bohnensorte Kernbruch (Schale Nib's interne Vorgaben) Lagerkonditionen Leistung Musterziehen (Sachgerecht – Zweck)	Debakterisierung Provenienz (Herkunft) Qualitätsanforderungen Reinigung Röstsysteme Rösttemperatur Röstverlust Röstzeit (trocknen, rösten) Sicherheit (Schutzvorrichtungen) Vermahlung Wassergehalt Zweck

Stichworte für Ergänzungsfragen

Prüfungsposition 1:

Vorbereiten von Rohstoffen, Zwischenfabrikat

WICHTIG!

Ergänzungsfragen müssen immer im Zusammenhang mit der korrekten Arbeit bzw. mit der Anlage stehen, mit der sich der Kandidat / die Kandidatin unmittelbar beschäftigt.

1.3	Herstellung Confiseriemasse komplex (2-stufig) Marzipan, Fondant, Praliné, Montélimar	
	Blätternougat Fettlagerung (fest/flüssig) Fettphase Fondant (H ₂ O Glukose-Gehalt) Haltbarkeit Marzipan (Zucker- Mandelgeh., D+F)	Herstellverfahren erklären Massenstruktur Mogul Qualitätsanforderungen Rezeptkomponenten Rezepturvarianten Rohmaterialien erklären Sicherheit (Schutzvorrichtung) Wassergehalt Weisser Nougat / Brauner Nougat Zucker kochen (Handprobe) Zuckerlösung (gesättigt/ungesättigt) Zuckerschmelzpunkt Zusatzstoffe
1.4	Herstellung Confiseriemasse einfach (1-stufig) Schaummassen, Ganache, Likörmassen, Kro- kant, Gianduja, Spezialmassen	
	Katalog 1.3 wiederholen	Katalog 1.3 wiederholen