

Parole chiave per le domande integrative

Posizione d'esame 1 / preparazione delle materie prime Prodotto semipronto

IMPORTANTE!

Le domande integrative devono sempre riferirsi al lavoro concreto o all'impianto su cui sta lavorando il candidato in quel momento.

Sotto-pos.		
1.1	Miscelazione, raffinazione, liquefazione	
	Tipi di conche Durata del concaggio Finezza Controlli della finezza Tenore di grasso Principio di funzionamento (macchinari) Sicurezza per funzionamento a vuoto Prestazione Misurazione della prestazione Struttura della miscela	Fasi di concaggio Emulsionanti Controllo di funzione Durata di miscelazione Requisiti di qualità Varianti della ricetta Reologia Sicurezza (dispositivi di protezione) Struttura del prodotto preraffinato Pre-raffinazione, raffinazione Pressione del cilindro Raffreddamento del cilindro Contenuto d'acqua Scopo del concaggio
1.2	Tostatura / fabbricazione di una massa di riempimento	
	Fave di cacao o frutta secca In più: un lavoro variabile a scelta («a», «b»)	
	Sistemi di sminuzzamento Principi di funzionamento Tipi di fave di cacao Rottura del seme (guscio del Nibs disposizioni interne) Condizioni di stoccaggio Prestazione Prelievo di campioni (adeguatezza – scopo)	Debatterizzazione Provenienza (origine) Requisiti di qualità Pulizia Sistemi di tostatura Temperatura di tostatura Perdita di tostatura Durata di tostatura (asciugatura, tostatura) Sicurezza (dispositivi di protezione) Macinazione Contenuto d'acqua Scopo

Parole chiave per le domande integrative

Posizione d'esame 1 / preparazione delle materie prime

Prodotto semipronto

IMPORTANTE!

Le domande integrative devono sempre riferirsi al lavoro concreto o all'impianto su cui sta lavorando il candidato in quel momento.

1.3	Fabbricazione di una massa per confetteria complessa (in 2 tappe) Marzapane, fondente, pralinato, Montélimar	
	Nougat a placche Stoccaggio del grasso (compatto/liquido) Fase grassa Fondente (acqua tenore di glucosio) Conservazione Marzapane (tenore di zucchero e mandorle, D+F)	Spiegazione della procedura di fabbricazione Struttura delle masse Mogul Requisiti di qualità Componenti della ricetta Varianti della ricetta Spiegazione delle materie prime Sicurezza (dispositivo di protezione) Contenuto d'acqua Nougat bianco / nougat marrone Cottura dello zucchero (prova manuale) Soluzione zuccherina (satura / non saturata) Punto di fusione dello zucchero Additivi
1.4	Fabbricazione di una massa per confetteria semplice (1 fase) Masse schiumose, ganache, masse liquorose, croccante, gianduia, masse speciali	
	Ripetere sequenza 1.3	Ripetere sequenza 1.3