

Jahrgang 2005

Gewerbliche Lehrabschlussprüfung
Konditor-Confiseur / Konditorin-Confiseurin

Fachkenntnisse (Pos. 1)

- schriftlicher Teil (Pos.1.1)

Serie A

Name:	Vorname:	Prüfungsnummer:	Prüfungsdatum:
.....

Expertenvorlage

Zeit: 60 Minuten

Bewertung:

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

Hilfsmittel: Kandidaten und Kandidatinnen dürfen keine Hilfsmittel verwenden.

Notenskala:

47,5 - 50	Punkte = Note 6
42,5 - 47	Punkte = Note 5,5
37,5 - 42	Punkte = Note 5
32,5 - 37	Punkte = Note 4,5
<u>27,5 - 32</u>	<u>Punkte = Note 4</u>
22,5 - 27	Punkte = Note 3,5
17,5 - 22	Punkte = Note 3
12,5 - 17	Punkte = Note 2,5
7,5 - 12	Punkte = Note 2
2,5 - 7	Punkte = Note 1,5
0 - 2	Punkte = Note 1

Unterschrift der beiden Prüfungsexperten:	Punkte:	Note:
.....

Sperrfrist: Diese Prüfungsaufgaben dürfen nicht vor dem **1. September 2006** zu Übungszwecken verwendet werden !

Erarbeitet durch: Arbeitsgruppe Lehrabschlussprüfungsfragen im Beruf Konditor-Confiseur

Herausgeber: DBK Deutschschweizerische Berufsbildungsämter-Konferenz, Luzern

A Hygiene

1 Erklären Sie anhand eines Beispielen folgenden Gesetzestext:
 „...Konsumenten im Zusammenhang mit Lebensmitteln vor Täuschungen zu schützen...“
z.B. - eine Schwarzwäldertorte darf nicht mit Schlagcrème gefüllt oder garniert
sein, ohne dass man dies auch deklariert!
- Butterzopf darf kein Fremdfett enthalten
 Weitere Beispiele sind möglich!

...../1

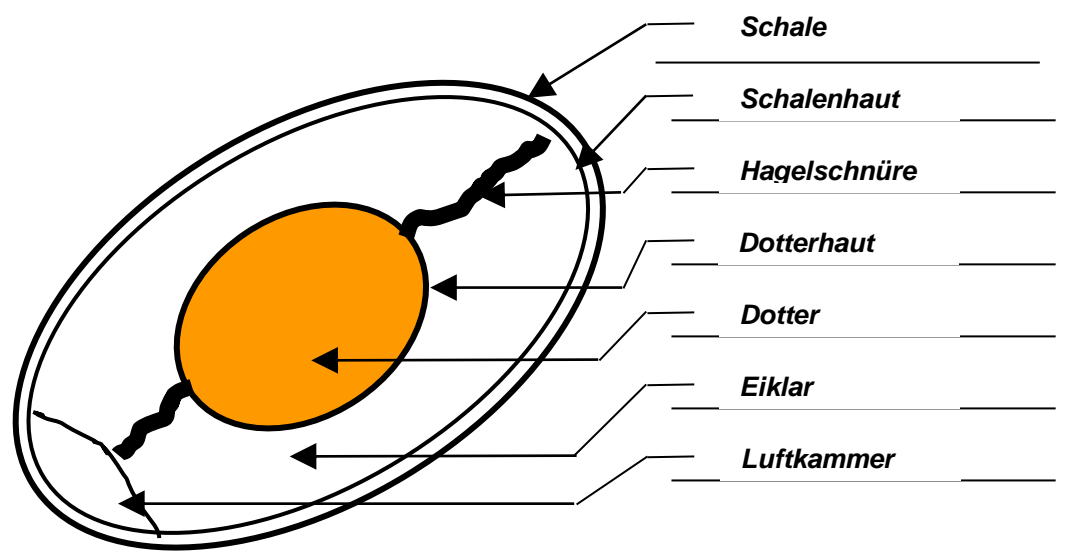
2 Mikroorganismen können als Veredler, oder als Verderber und Vergifter von Lebensmitteln vorkommen. Ergänzen Sie untenstehende Tabelle mit zwei weiteren Veredlern gemäss Beispiel.

Mikroorganismen	Produkt	Erwünschte Wirkung
Schimmelpilze	Weichkäse	Käsereifung, Fett- & Eiweisspaltung
Milchsäurebakterien	Joghurt Sauerteig	Milchsäuregärung
Hefen	Backhefe	Alkoholische Gärung

...../3

A Eier

3 a) Benennen Sie die Bestandteile zum unten abgebildeten Ei.



...../3

A Zwischentotal

..../7

A	Übertrag/7												
3	<p>b) Beschreiben Sie die Wirkung sowie 2 Verwendungsbereiche von Eiern gemäss Beispiel.</p> <table border="1" data-bbox="284 259 1326 1032"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 259 600 293">Einsatzbereich</th> <th data-bbox="600 259 965 293">Wirkung</th> <th data-bbox="965 259 1326 293">Verwendung (2 Beispiele)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 293 600 539">Ei als Färbungsmittel</td> <td data-bbox="600 293 965 539"> <ul style="list-style-type: none"> - dank dem Carotin im Eigelb färben Produkte - durch Eierstreiche erhalten gebackene Produkte den erwünschten Glanz </td> <td data-bbox="965 293 1326 539"> <ul style="list-style-type: none"> - Vanillecrème - Hefeteige - Blätterteige /-produkte </td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 539 600 786">Ei als Lockerungsmittel</td> <td data-bbox="600 539 965 786"> <ul style="list-style-type: none"> - Eier können mit Zucker schaumig gerührt werden </td> <td data-bbox="965 539 1326 786"> <ul style="list-style-type: none"> - Biscuitmassen - Buttercrèmen - Schneemassen - u.v.weitere </td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 786 600 1032">Ei als Bindemittel</td> <td data-bbox="600 786 965 1032"> <ul style="list-style-type: none"> - durch Wärme ab 60°C koaguliert Eiweiss </td> <td data-bbox="965 786 1326 1032"> <ul style="list-style-type: none"> - Wähenguss - Fleischfarce - Cremon - u.v. weitere </td> </tr> </tbody> </table> <p>c) Sie stellen einen Hefeteig her. Aus welchem Grund kann sich eine Eierbeigabe auch negativ auf die Gebäcksqualität auswirken?</p> <p><u>Kann Gebäcke austrocknen</u></p>	Einsatzbereich	Wirkung	Verwendung (2 Beispiele)	Ei als Färbungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> - dank dem Carotin im Eigelb färben Produkte - durch Eierstreiche erhalten gebackene Produkte den erwünschten Glanz 	<ul style="list-style-type: none"> - Vanillecrème - Hefeteige - Blätterteige /-produkte 	Ei als Lockerungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> - Eier können mit Zucker schaumig gerührt werden 	<ul style="list-style-type: none"> - Biscuitmassen - Buttercrèmen - Schneemassen - u.v.weitere 	Ei als Bindemittel	<ul style="list-style-type: none"> - durch Wärme ab 60°C koaguliert Eiweiss 	<ul style="list-style-type: none"> - Wähenguss - Fleischfarce - Cremon - u.v. weitere 	<p>...../7</p> <p>...../2</p> <p>...../1</p>
Einsatzbereich	Wirkung	Verwendung (2 Beispiele)												
Ei als Färbungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> - dank dem Carotin im Eigelb färben Produkte - durch Eierstreiche erhalten gebackene Produkte den erwünschten Glanz 	<ul style="list-style-type: none"> - Vanillecrème - Hefeteige - Blätterteige /-produkte 												
Ei als Lockerungsmittel	<ul style="list-style-type: none"> - Eier können mit Zucker schaumig gerührt werden 	<ul style="list-style-type: none"> - Biscuitmassen - Buttercrèmen - Schneemassen - u.v.weitere 												
Ei als Bindemittel	<ul style="list-style-type: none"> - durch Wärme ab 60°C koaguliert Eiweiss 	<ul style="list-style-type: none"> - Wähenguss - Fleischfarce - Cremon - u.v. weitere 												
A	Zucker													
4	<p>a) Bei der Zuckergewinnung fallen diverse Zwischenprodukte an. Setzen Sie untenstehende Begriffe in die korrekte Reihenfolge.</p> <p>a) Kristallbildung durch Erreichen des Übersättigungsgrades b) gereinigte Zuckerrüben c) Schnitzel d) Dicksaft e) Dünnsaft f) Weisser Kristallzucker g) Rohsaft</p> <p style="text-align: center;">—————→</p> <table border="1" data-bbox="236 1682 1326 1776"> <tr> <td style="text-align: center;">b</td> <td style="text-align: center;">c</td> <td style="text-align: center;">g</td> <td style="text-align: center;">e</td> <td style="text-align: center;">d</td> <td style="text-align: center;">a</td> <td style="text-align: center;">f</td> </tr> </table> <p>b) Nennen Sie zwei Abfallprodukte, welche bei der Zuckergewinnung aus Zuckerrüben anfallen.</p> <p><u>gepresste Schnitzel / Melasse</u></p>	b	c	g	e	d	a	f	<p>...../3</p> <p>...../2</p>					
b	c	g	e	d	a	f								
A	Zwischentotal	.../15												
A	Übertrag/15												

4	c) Kreuzen Sie an, ob die Aussagen richtig oder falsch sind.					
	R	<input type="checkbox"/>	F	Zucker wirkt bei der Herstellung einer Vanille-Creme stabilisierend.		
	<input checked="" type="checkbox"/>	R	<input type="checkbox"/>	F	Zucker bestimmt die Konsistenz bei Speiseeis.	
	<input checked="" type="checkbox"/>	R	<input type="checkbox"/>	F	Zucker erfüllt in Marmeladen eine konservierende Wirkung.	
	R	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	F	Wird Invertzucker anstelle von Zucker verwendet, muss die Backtemperatur erhöht werden./2
A Hefeteige						
5	a) Nennen Sie zwei Auswirkungen von Malzprodukten im Hefeteig.					
	<u>z. B. Hefenahrung / Teige werden dehnbar / (Farbe, Geschmack)</u>			/2	
	b) Sie haben einen Hefeteig hergestellt, welcher durch den Knetprozess relativ warm geworden ist. Was beachten und unternehmen Sie während der folgenden Stockgare? (2 Antworten)					
<u>z. B. Kürzere Liegezeit / an kühlen Ort stellen</u>			/2		
c) Welche der untenstehenden Aussagen sind falsch?						
<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Hefemenge im tourierten Hefeteig hängt von der Tourenzahl ab! 2. Das im Mehl enthaltene, teigbildende Eiweiss, ist für die Krumenbildung des Gebäcks verantwortlich! 3. Die Salzbeigabe ist nebst der Geschmacksförderung auch für die gute Triebkraft der Gebäcke verantwortlich. 4. Wasser anstelle von Milch ergibt im Hefengebäck eine gröbere Porung der Krume. 5. Legt man Früchte, welche in einen Hefeteig gegeben werden, vorgängig in Wasser oder Sirup ein, wird die Frischhaltung gefördert. 6. Die im Mehl enthaltenen, teigbildenden Eiweisstoffe, nehmen allmählich das Doppelte bis Dreifache des Eigengewichtes an Wasser auf! 						
Die Aussagen Nummern1...../.....2...../.....3.... sind falsch!			/3		
Buttermassen						
6	a) Ergänzen Sie untenstehende Tabelle mit Zutaten und Gewichtsanteilen einer schwersten und einer leichtesten Buttermasse.					
	Zutaten	Eier	<u>Butter</u>	<u>Zucker</u>	<u>Mehl</u>	
	Schwerste Masse	50	50	50	50	
	Leichteste Masse	50	30	30	30	
			/3		
A Zwischentotal						
A Übertrag						
A						
6	b) Sie sollen Butter – S herstellen. Was verändert sich im Vergleich zu einer herkömmlichen, schweren Buttermasse und was ist bei der Beigabe der Eier zu					

	<p>beachten?</p> <p>Rezeptänderung: die Mehlmenge muss verdoppelt werden</p> <hr/> <p>zu beachten: Eier sollen Raumtemperatur aufweisen</p> <hr/> <p>c) Nennen Sie 3 mögliche Fehlerquellen, wenn bei einem Früchtecakes die erwünschte Gupfbildung ausbleibt:</p> <p>- Masse zu wenig zähe gerührt, schwach meliert</p> <hr/> <p>- zu viel oder zu wenig Backpulver</p> <hr/> <p>- zu kalt angebacken</p> <hr/>	<p>...../2</p> <p>...../3</p>
--	---	-------------------------------

A	Abgeröstete Massen	
----------	---------------------------	--

7	<p>a) Nennen Sie die Zutaten für Sebastopol und beschreiben Sie die Herstellung in Stichworten.</p> <p>- Zucker, Mandeln oder Haselnüsse, Eiweiss im Kupferkessel auf 70°C abrösten</p> <hr/> <p>- Zuckerteig ausrollen und vorbacken</p> <hr/> <p>- Masse einfüllen und bei ca 200°C backen</p> <hr/> <p>- Heiss schneiden</p> <hr/>	<p>...../2</p>
	<p>b) Nennen Sie zwei Gründe, weshalb obige Masse abgeröstet werden muss.</p> <p>- Lösen von Zucker</p> <hr/> <p>- Koagulation des Eiweisses</p> <hr/>	<p>...../2</p>
	<p>c) Welche Konsistenz zeigt eine Pâte à choux Masse, welche zu lange abgeröstet wurde. Welche Folgen hat dies, bezüglich Eierbeigabe und Backprozess und wie wirken sich diese Punkte auf das Endprodukt aus? (Setzen Sie stichwortartig Ihre Erkenntnisse ein)</p> <p>Konsistenz: festere Masse</p> <hr/> <p>Eierbeigabe: Eierbeigabe erhöhen</p> <hr/> <p>Backprozess: Backtemperatur senken</p> <hr/> <p>Endprodukt: wilder Trieb, mehr Volumen</p> <hr/>	<p>...../2</p>

A	Zwischentotal/38
----------	----------------------	-----------------

A	Übertrag/38
----------	-----------------	-----------------

A	Couverture	
----------	-------------------	--

8	a) Aus welchen Bestandteilen setzt sich eine Vanillecouverture zusammen?	
---	--	--

	<p>- <u>Kakaomasse</u></p> <p>- <u>Zucker oder Staubzucker</u></p> <p>- <u>Kakaobutter</u></p> <p>- <u>Vanillin / Lezithin</u></p>/2												
	b) Kreuzen Sie an, ob untenstehende Aussagen richtig oder falsch sind.													
	<input type="checkbox"/> R <input checked="" type="checkbox"/> F Milchcouverture und Milkschokolade ist dasselbe.													
	<input type="checkbox"/> R <input checked="" type="checkbox"/> F Blockkakao hat einen Fettgehalt von mind. 25%.													
	<input checked="" type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> F Wird die Kakaomasse gepresst, kann man aus dem entstandenen Presskuchen durch Zugabe von Zucker gezuckertes Kakaopulver herstellen.													
	<input checked="" type="checkbox"/> R <input type="checkbox"/> F Couverture hat einen Fettgehalt von mind. 31%./2												
A	Ganachen / Butterganachen													
9	<p>a) Sie erhalten den Auftrag, eine weisse Ganache zum Abfüllen in Hohlkörper, herzustellen. Der Ganache soll auch ein Weichhaltemittel beigegeben werden. Entwickeln Sie ein Grundrezept, basierend auf 1 Liter Rahm.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Gewicht in Gramm</th> <th>Zutaten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1000</td> <td>Vollrahm</td> </tr> <tr> <td>1250 bis 1750</td> <td>weisse Couverture</td> </tr> <tr> <td>200</td> <td>Sorbex oder Glucose</td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Sie haben eine mit Kirsch aromatisierte Ganache für Moccatruffes hergestellt. Beim Aufschlagen am Folgetag greniert die Ganache. Um diese wieder zu binden, stehen Ihnen folgende Möglichkeiten zur Wahl:</p> <ol style="list-style-type: none"> Ganache nochmals auf 40°C erwärmen Der Ganache gekochte Milch oder Spirituosen beigegeben. <p>Begründen Sie in Stichworten, in welchem Fall Sie die Ganache erwärmen oder zusätzliche Flüssigkeit beigegeben.</p> <p>Eine Erwärmung genügt, wenn:</p> <table border="1"> <tr> <td>...die Rezeptur korrekt abgewogen wurde, die Ganache jedoch zu kalt</td> </tr> <tr> <td>aufgeschlagen wurde</td> </tr> </table> <p>Ich muss der Ganache zusätzliche Flüssigkeit beigegeben, wenn:</p> <table border="1"> <tr> <td>... die Fettmenge im Rezept zu hoch ist oder</td> </tr> <tr> <td>diese zu viel Couverture-/Kakaobutter-Anteil aufweist</td> </tr> </table>	Gewicht in Gramm	Zutaten	1000	Vollrahm	1250 bis 1750	weisse Couverture	200	Sorbex oder Glucose	...die Rezeptur korrekt abgewogen wurde, die Ganache jedoch zu kalt	aufgeschlagen wurde	... die Fettmenge im Rezept zu hoch ist oder	diese zu viel Couverture-/Kakaobutter-Anteil aufweist/2
Gewicht in Gramm	Zutaten													
1000	Vollrahm													
1250 bis 1750	weisse Couverture													
200	Sorbex oder Glucose													
...die Rezeptur korrekt abgewogen wurde, die Ganache jedoch zu kalt														
aufgeschlagen wurde														
... die Fettmenge im Rezept zu hoch ist oder														
diese zu viel Couverture-/Kakaobutter-Anteil aufweist														
	/1												
A	Zwischentotal/46												
A	Übertrag/46												

A	Rezeptlehre	
10	Korrigieren Sie untenstehende Rezepturen (links) in nebenstehenden Kasten	

(rechts):

a) Für ein Gugelhopfrezept möchten Sie der Buttermasse folgende zusätzliche Rohstoffe begeben:

300 g Milch
150 g Stärkemehl
25 g Backpulver
400 g Sultaninen

Bestehendes Rezept:

500 g Butter
500 g Zucker
500 g Eier
500 g Weissmehl

Neues, korrigiertes Rezept:

500 g	Butter
<u>530 - 565 g</u>	Zucker
500 g	Eier
300 g	Milch
<u>650-700 g</u>	Weissmehl
150 g	Stärkemehl
25 g	Backpulver
400 g	Sultaninen

...../2

b) Im Kasten links ist die Grundrezeptur für eine schwere Butterganache ersichtlich. Ergänzen und korrigieren Sie im Kasten rechts die Rezeptur für Rigispitz mit folgenden zusätzlichen Beigaben:

Fondant maximale Beigabe
Williams: 500 g

Grundrezept:

1000 g Butter
2500 g Milchcouverture

Neues, korrigiertes Rezept:

1000 g	Butter
<u>3500 g</u>	Milchcouverture
<u>1000 g</u>	Fondant
500 g	Williams

...../2

A

Punktetotal

...../50