

Auszug aus dem

Fragenkatalog

für die
Lehrabschlussprüfung
der Konditoren



Stand: August 2013

INHALTSVERZEICHNIS

01. Teige
02. Mehl - Stärkemehle - Triebmittel
03. Fette
04. Cremes
05. Halbfabrikate
06. Massen
07. Geleesarten - Früchte
08. Speiseeis
09. Zucker
10. Glasuren
11. Fachausdrücke
12. Allgemeines
13. Pralinenherstellung
14. Kalte Küche
15. Warme Mehlspeisen
16. Füllungen

1. TEIGE

01. Welche Teige kennen Sie?
02. Wie wird Plunderteig (Blätterteig) hergestellt? (Touren - Abdecken - Backvorgang - Ausfertigen - Rationelle Herstellung)
03. Was wissen Sie über Mürbteig? Grundrezept?
04. Was tut man um Mürbteig röscher zu machen?
05. Was gibt man dazu, wenn man Gebäcke mürber haben will?
06. Was wissen Sie über Lebkuchenteig?
07. Wie treibt Ammonium (wie treibt Pottasche?)
08. Wie wird Hefeteig zubereitet?
09. Welcher Germteig wird für Christstollen verwendet?
10. Wie werden Faschingskrapfen hergestellt?
11. Wie soll das Dampf beschaffen sein? (für leichte und schwere Teige)
12. Brandteig: Herstellung und Backvorgang - Fehlerquellen?
13. Brandteig – Brandmasse was ist der Unterschied?
14. Käseteige?
15. Was bewirkt die Teigruhe?
16. Wie wird gezogener Strudelteig hergestellt?
17. Fehlerquellen bei Teigproduktionen?
18. Wie kommt es bei der Teigherstellung zur Kleberbildung?
19. Was passiert beim Gärprozess bzw. wie entscheidend ist das Gärvolumen für die einzelnen Gebäckstücke?
20. Einsatzmöglichkeiten von Gärunterbrechung u. Gärverzögerung in der Konditorei?
21. Warum werden manche Teiglinge mit Schwaden gebacken?

2. MEHLE - STÄRKEMEHLE - TRIEBMITTEL

01. Was sagt der Aschegehalt vom Mehl aus?
02. Welche Mehltypen bzw. Getreidearten gibt es?
03. Welche Stärkemehle gibt es?
04. Was bewirkt Stärkemehl in der Masse?
05. Welche Trieb- bzw. Lockerungsmittel kennen Sie?
06. Was bewirkt Cremepulver und wie ist es aufgebaut?
07. Beschreiben Sie den Vorgang der Stärke-Verkleisterung.
08. Wo wird vorzugsweise Mehltyp 700 - 480 - griffiges Mehl verwendet?
09. Wo kommt Roggenmehl zum Einsatz?
10. Unterscheiden Sie die Eigenschaften bzw. die „Kleberbildung“ bei Weizen- bzw. Roggenteige.

3. FETTE

01. Welche Fette kennen Sie?
02. Nennen Sie 100 %ige Fette!
03. Nennen Sie drei tierische und drei pflanzliche Fette!
04. Mit welchem Fett dürfen Sie Tunkmassen verdünnen?
05. Wie viel Fettgehalt hat Butter?
06. Wie erkennt man verdorbenes Fett bzw. welche Temperaturen werden bei Siedefetten angewandt (Krapfen)? Erklären Sie dazu den Begriff „Rauchpunkt“.
07. Fettgehalt von Milchprodukten? Was bedeutet bei Käseprodukte F.i.T.?
08. Zählen Sie typische in der Konditorei verwendete Margarinen auf. Unterscheiden Sie deren Anwendungs-Eigenschaften.
09. Welche Bedeutung haben „Transfettsäuren“ in der Ernährung, wie entstehen sie?

4. CREMEN

01. Welche Cremes kennen Sie?
02. Welche Cremes sind im Sommer am beliebtesten bzw. vorzugsweise einzusetzen?
03. Wie macht man eine Dauercreme?
04. Nennen Sie drei verschiedene gekochte Cremes?
05. Wie machen Sie eine Parisercreme bzw. Canachecreme?
06. Was ist zu beachten beim Herstellen von Cremes mit Frischeiern?
(Tiramisu, Mousse au chocolat etc.)
07. Wie werden Mousse hergestellt?
08. Beschreiben Sie, wie eine Oberschokolade hergestellt wird?

5. HALBFABRIKATE

01. Wie werden Nougatmassen hergestellt? Was ist bei der Verarbeitung zu beachten? (temperieren...)
02. Was ist Marzipan? Nennen Sie die Zutaten bzw. die Bestandteile!
03. Was ist Tinkmasse und wie stellt man sie her?
04. Nennen Sie den Unterschied zwischen Kakaomasse, Kakaobutter, Tinkmasse und Glasurmasse?
05. Wie temperieren Sie die Tinkmasse? (Methoden)
06. Verwendung von Kakaoarten kennen?
07. Was ist Persipan?
08. Maroni Püree?
09. Wie wird Modelliermarzipan hergestellt?
10. Herstellung von Marmeladen, Fondants?
11. Wodurch unterscheiden sich backfeste von herkömmlichen Marmeladen?
12. Wie wird Sirup hergestellt bzw. welche Eigenschaften weist Sirup auf und wo wird er eingesetzt?
13. Was ist Curacao, Cassis, Grand Marnier, Maraschino, Inländerrum?

6. MASSEN

01. Wie werden die Massen eingeteilt?
02. Was ist eine Biskuit-, Sacher-, Sandmasse-, Wienermasse?
Grundrezepte pro Stück Ei?
03. Was sind spezielle Massen?
04. Was ist eine Hippenmasse?
05. Wie stellen Sie eine Esterhâzmasse her?
06. Erklären Sie die Herstellung einer Makronenmasse?
07. Wie werden Florentiner hergestellt?
08. Welche Schaum- bzw. Windmassen kennen Sie? (Abgrenzung bzw. Einteilung)
09. Gluten- oder laktosefreie Massen (Was ist das, wie werden diese hergestellt?)
10. Wie werden Müsliriegel hergestellt?
11. Wie werden Baiserschalen hergestellt bzw. gebacken?
12. Wie werden Indianer-/Biskuit-/Sand-/Sachermassen... gebacken?
13. Wie wird ein „Abtrieb“ erstellt?

7. GELEEARTEN - FRÜCHTE

01. Welche Gelier- u. Verdickungsmittel kennen Sie?
02. Aus welchem Rohstoff wird Pektin hergestellt und wie geliert Pektin? Wo findet Pektin Verwendung?
03. Was ist Agar-Agar und wo kommt es her?
04. Wie wird Agar-Agar verarbeitet?
05. Welche Geleeart ist backfähig?
06. Wie wird Gelatine verarbeitet?
07. Nennen Sie pektinreiche Früchte!
08. Wie wird eine Gelierprobe durchgeführt?

09. Erklären Sie das Durchführen des Gelierens.
10. Welches Geliermittel kann wiederverwendet werden?
11. Nennen Sie die verschiedenen Obst- (Früchte-) Sorten bzw. wie werden sie eingeteilt? (Nennen Sie zu jeder Sorte einige Fruchtarten!
12. Welche Früchte eignen sich zur Marmelade-Erzeugung?
13. Wie wird Marmelade gekocht?
14. Wie werden Früchte dickgezogen (z.B. Aranzini)?
15. Aus welchen Ländern kommen: Walnüsse - Ananas - Bananen?
16. Aus welchen Ländern kommen: Kakaobohnen – Rosinen (Sultaninen) – Haselnüsse – Mandeln?
17. Welche Gewürze kennen Sie? Nennen Sie 4 typische Lebkuchengewürze.
18. Welche heimischen, regionalen Früchte finden in der Konditorei Verwendung? Wann werden diese geerntet?
19. Was ist Zitronat- Aranzini?
20. Wie können Früchte haltbar gemacht werden?
21. Wodurch unterscheiden sich Rosinen von Sultaninen?
22. Beschreiben Sie das Aussehen folgender Früchte:
Feige ② Kumquat ③ Karambole ④ Maracuja ⑤ Mango
Physalis ⑦ Litschi ⑧ Limetten ⑨ Zucker- u. Honigmelonen.
23. Erklären Sie, weshalb Früchte (z.B. Erdbeeren) vor dem Einfrieren „schockgefroren“ werden.

8. SPEISEEIS

01. Welche Herführungsarten kennen Sie?
02. Was ist bei der kalten Zubereitung zu beachten
03. Welcher Vorgang ist bei der heißen Zubereitung durchzuführen?
04. Wie heiß bzw. wie lange muss pasteurisiert werden?
05. Wie lange darf eine heiß hergeführte Eisgrundmasse aufbewahrt werden?
06. Wie viel Kältegrade braucht man zur Eiserzeugung? (Faustregel)
07. Bei welchen Temperaturen wird Eis in der Vitrine verabreicht bzw. im Tiefkühler gelagert?

08. Wie viele Keime dürfen bzw. dürfen nicht in 1 g Speiseeis sein?
09. Bakteriologisch einwandfrei sind Produkte,
 - die ...
 - Was passiert bei der "Probeziehung"?
10. Fehlerquellen bei der Eisproduktion
11. Sorbet – Eis-Parfait - weitere Eisspezialitäten
12. Früchte im Eis, Mengen bzw. Auswirkungen auf die Eisgrundmasse (Zuckergehalt)
13. Nennen Sie die Vorschriften der Eisportionierer.
14. Wie ist eine Speiseeis-Gefriermaschine vor der Verwendung zu reinigen?

9. ZUCKER

01. Aus welchem Rohstoff wird Zucker gewonnen?
02. Welche Zuckerarten (-Sorten) kennen Sie?
03. Was ist beim Zuckerkochen zu beachten?
04. Wie viel Wasser braucht man auf 1 kg Zucker zum Kochen? (Zum Zuckerziehen für Läuterzucker, zum Schaumrollenzucker)
05. Wie wird Fondant erzeugt?
06. Zuckergrade?
07. Was ist Couleur?
08. Was bewirkt Zucker in der Masse?
09. Welche Eigenschaften hat der Zucker?
10. Zuckeraustauschstoffe- Künstliche Süßstoffe
11. Einfachzucker- Doppelzucker, Vielfachzucker
12. Verwendung der einzelnen Zuckerarten
13. Was sind Kohlehydrate?- Nahrungsmittel- Genussmittel?
14. Erklären Sie, warum Zucker bei Lebensmittel konservierend wirken kann.
15. Welche Auswirkung hat die Lagerung von Artikeln aus Marzipan im Kühlschrank?

10. GLASUREN

01. Nennen Sie verschiedene Glasuren?
02. Mit welcher Glasur kann eine Sachertorte glasiert werden?
03. Wie wird Konserv-Zuckerglasur hergestellt (Schokolade-Konservglasur)?
04. Wie machen Sie Eiklar-Spritzglasur?
05. Kennen Sie eine Fadenzuckerglasur?
06. Was ist eine Puderzuckerglasur?
07. Fehlerquellen beim Glasieren bzw. bei einer Glasur.
08. Wie stellen Sie Canache-Glasuren bzw. Fruchtspiegel her?
09. Erklären Sie das fachgerechte Arbeiten mit Fondant, wenn glasierte Produkte im Kühlschrank/Kühlvitrine/Tiefkühlschrank aufbewahrt werden.

11. FACHAUSDRÜCKE

01. Was heißt abflämmen - absetzen - absterben - anbacken?
02. Nennen Sie fünf Fachausdrücke aus der Konditorei?
03. Was ist eine Backprobe? Was ist brandig?
04. Was ist ein Halbgefrorenes - Hefeansatz - Nadelprobe?
05. Was heißt stupfen - tablieren - temperieren?
06. Rosenprobe? - Lappenprobe?
07. Was heißt aprikotieren?
08. Grellieren? Erwünschte bzw. unerwünschte Fußbildung? Filieren? Hohe Gärstabilität? Homogenisieren? Passieren? Porung? Sterilisieren? Abziehen? Doublieren? Schwaden?

12. ALLGEMEINES

01. Welche Berufskrankheiten kennen Sie?
02. Was kennen Sie für Unfallschutzbestimmungen?
03. Was wissen Sie über die Verpackungsvorschriften?
04. Wie soll ein Konditor gekleidet sein (Berufskleidung)?
05. Die wesentlichen Hygienebestimmungen ? () Was bedeutet HACCP?
06. Wie löscht man brennendes Fett?
07. Wie werden Dosenfrüchte im offenen Zustand aufbewahrt?
08. Wie sollen unsere Rohprodukte gelagert werden?
09. Wie sind rohe Frischeier zu lagern?
10. Welche Mehlspeisen sind im Lebensmittelcodex beschrieben?
11. Welche Aufgabe hat die Lebensmittelbehörde?
12. Was bedeutet für den Mitarbeiter „Sorgfaltspflicht“ bzw. „Eigenverantwortung“?

13. PRALINEN

01. Welche Arten von Pralinen unterscheiden wir?
02. Welche Füllungen werden verwendet und wie werden diese im Groben beschrieben hergestellt?
03. Haltbarkeit von Pralinen?
04. Was versteht man unter dem „One Shot“ Verfahren?

14. KALTE KÜCHE

01. Zubereiten von einem Aufstrich bzw. einer Marinade für Salat.
02. Welche Rohstoffe werden grundsätzlich für die kalte Küche verwendet?
03. Wie wird Käsegebäck hergestellt?
04. Lagerung der Rohstoffe bzw. Präsentation in der Vitrine
05. Welche pikanten Produkte werden in der Konditorei angeboten?

15. WARME MEHLSPEISEN

01. Wie werden Palatschinken, Crêpes, Salzburger Nockerln, Kaiserschmarren, Topfenockerln, Mohr im Hemd, Fruchtknödel, Soufflé, Backteige und Omelette Surprise hergestellt? (Zutaten aufzählen).

16. FÜLLUNGEN

01. Herstellung von Topfenfülle, Mohnfülle, Nussfülle, Apfelfülle, Weichsel- oder Sauerkirschfülle?
02. Welche Füllungen sind backfähig und wodurch?