**Verzeichnis für das Rezeptbuch**

**Praktischen Arbeit Bäckerei Konditorei Confiserie BKC EBA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Aufgabe 1 QV | **Normalbrot (5 Rezepte) *Rezeptname***  ✓ **Normalbrot , geschnitten** (**m**ind**.**6 Stk) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ **Spezialbrot /oder Zopf**  (mind. 6 Stk ) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Normal- oder Spez.Brot \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Normal- oder Spez.Brot \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Normal- oder Spez.Brot \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 2 QV | Kleingebäck, Feingebäck (5 Rezepte) Rezeptname  **oder Schwimmendgebackenes**  ✓ **Hefeteig1, gefüllt** (mind. 20 Stk.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ **Hefeteig 2** (mind. 20 Stk.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Feingebäck 3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Feingebäck 4 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Feingebäck 5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 3 QV | Tourierte Teige Rezeptname  ✓ **tourierter Teig** (Blätter- oder t. Hefeteig) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ **Produkt 1** (mind. 15 St.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ **Produkt 2** (mind. 15 St.) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Produkt 3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Produkt 4 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 4 QV | Snacks und Traiteur Rezeptname  ❒1 Snack aus Touriert. Teig\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒1 Snack aus geriebenem Teig \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Snack 3, oder Canapé (3x5) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Snack 4, oder Canapé (3x5) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Snack 5, oder Canapé (3x5) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 5 QV | Biscuit und Massen (5 Rezepte) Rezeptname  ❒ **kaltes Biscuit** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ **Warmes Biscuit** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ **abgeröstete Masse** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ **Buttermasse** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ **Schneemasse** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 6 QV | Patisserie (5 Rezepte) Rezeptname  ✓ **Patisserie 1 glasiert**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ **Patisserie 2** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ **Patisserie 3** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒Patisserie 4 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ Patisserie 5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 7 QV | Stückli und / oder Konfekt (5 Rezepte) Rezeptname  **1 Sorte gefüllt!**  ✓ **1 Produkt dressiert** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ **1 Stückli oder 1 Konfekt aus Teig** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒1 Stückli oder 1 Konfekt \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒1 Stückli oder 1 Konfekt \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒1 Stückli oder 1 Konfekt \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 8 QV | Torten, Cakes oder Törtchen (5 Rezepte) *Rezeptname*  ✓ 1 Schnittorte (10 Stück)  **Abgebunden mit Bindemittel**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ **Produkt 2** (mind. 4 Stück) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ Produkt 3 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ Produkt 4 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ Produkt 5 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 9 QV | Rahm-,Creme-,und Glacedesserts Rezeptname  ✓ **1 gekochte Creme oder Glace**  **Oder Creme Bavaroise** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ✓ Dessert 2 (Wunschcreme) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ Dessert 3 (Wunschcreme) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ Dessert 4 (Wunschcreme) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |
| Aufgabe 10 QV | ***Praline und***  ***(6 Rezepte Fertigprodukte) Rezeptname***  ❒1 Sorte dressiert \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒2. Sorte ausgestochen \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒3. Sorte ausgestochen \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒4. Sorte geschnitten \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒ 5. Sorte geschnitten \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ❒6. Sorte Formenpraline  ❒ 6. 2 Hohlkörper giessen \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Gruppe 20***  ***Rezeptbuch***  ***(Lerndokumentation)*** | Halbfabrikate Bäckerei Konditorei Confiserie  Im Minimum alle Halbfabrikate die während der QV verwendet werden und die nicht schon in einer Aufgabe geschrieben sind.  Beispiel : Vanillecreme, Haselnussmasse, Buttercreme, Glasuren, Streiche, Teige…. |  |

**Register für den Rezeptordner EBA**

**Vorgegebene Praktische Arbeit (VPA)**

**BKC Bäckerei-Konditorei-Confiserie**

**Bäckerei Konditorei Confiserie**

1. Aufgabe 1 Normalbrot / Spezialbrot
2. Aufgabe 2 Kleingebäck, Feingebäck, Schwimmendgebackenes
3. Aufgabe 3 Tourierte Teige
4. Aufgabe 4 Snacks und Traiteur
5. Aufgabe 5 Biscuit und Massen
6. Aufgabe 6 Patisserie
7. Aufgabe 7 Stückli und Konfekt
8. Aufgabe 8 Torten, Cakes, Törtchen
9. Aufgabe 9 Rahm-, Creme-, und Glacedesserts
10. Aufgabe10 Praline- und Couverturearbeiten
11. Halbfabrikate Bäckerei Konditorei Confiserie
12. Prüfungsprogramm mit Zeitangaben im Stundenraster