

Standardwerk:

«Vom Konditorlehrling zum Konditormeister»

Stuttgart. (06.10. / mv) Generationen von Konditoren haben sich mit dem Standardwerk «Vom Konditorlehrling zum Konditormeister» von Wilhelm Kindermann auf die Gesellen- oder Meisterprüfung vorbereitet oder darin Rat für den Arbeitsalltag gesucht. Neu überarbeitet und aktualisiert ist der Klassiker der Weiterbildung nun in der 6. Auflage im Stuttgarter Matthaes Verlag erschienen.

Der Inhalt dieses Buches ist so vielfältig wie der Beruf selbst. Über 500 fachtechnische Antworten zu Massen, Teigen, Krems, Speiseeis, Laborarbeiten, Früchten und Wein erleichtern die Prüfungsvorbereitung. Im Kapitel Waren- und Rohstoffkunde erfährt der Leser alles über Lebensmittelinhaltsstoffe und erhält somit einen Einblick in das Wesen und die Bestandteile der Materialien in einer Konditorei. In den Ausführungen zu Getreide, Süßwaren, Obst, Speisefett, Milch, Eier, Backtriebmittel, Zusatzstoffen bis hin zu Kakao, Kaffee und Gewürzen stecken hilfreiche Information zum Nachschlagen. Zusammenhänge werden klar und Fehler in der täglichen Praxis vermieden.

Standardrezepte zu Massen, Hefeteigspezialitäten, Kuchen- und Tortenspezialitäten, Gebäck, Krems und Pralinenfüllungen helfen nicht nur dem Konditor. Viele weitere Themen wie Herstellung von diätetischen Backwaren, Einfrostern von Früchten und Gebäck, Fachausdrücke sowie alle notwendigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen runden das umfangreiche Werk ab.

Nachfolgend die Inhaltsangabe dieses für Konditoren wie (Fein-) Bäcker gleichermaßen interessanten Standardwerks (siehe auch <http://www.matthaes.de/buchshop/16,44.htm>):



«Vom Konditorlehrling zum Konditormeister»; ISBN 3-87516-335-4; sechste, vollständig überarbeitete Auflage; Format 14x20cm; 384 Seiten; Matthaes Verlag Stuttgart; Preis 19,80 EUR (DE); 20,40 EUR (A); 34,80 SFR (CH); <http://www.matthaes.de/buchshop/16,44.htm>

KAPITEL 1

FRAGEN UND ANTWORTEN AUS DEN FACHGEBIETEN

| | |
|---|----|
| Massen – Arten und Zubereitungen | 9 |
| Teige – Herstellung von Hefe-, Blätter- und Mürbeteig sowie von Honig- und Lebkuchenteig | 23 |
| Cremes – Cremearten und Herstellung | 33 |
| Speiseeis – Grundlagen und Herstellung | 40 |
| Laborarbeiten – Herstellung von Zuckererzeugnissen, insbesondere von Gelees, Kuvertüren und Fondants | 45 |
| Früchte – Obstsorten, Herstellung von Konfitüren und Belegfrüchten | 60 |
| Wein – Weinsorten, ihre Eigenschaften und besondere Bezeichnungen | 66 |

KAPITEL 2

WAREN- UND ROHSTOFFKUNDE

| | |
|--|-----|
| Lebensmittelinhaltsstoffe | 75 |
| Getreide und Getreideerzeugnisse | 86 |
| Zucker und Süßwaren | 96 |
| Obst und Obsterzeugnisse | 106 |
| Speisefette und Speiseöle | 129 |
| Milch und Milcherzeugnisse | 139 |
| Eier und Eiprodukte | 145 |
| Backtriebmittel | 151 |
| Zusatzstoffe | 153 |
| Aromastoffe | 163 |
| Kakao und Schokolade | 165 |
| Kaffee | 167 |
| Gewürze | 170 |

KAPITEL 3

OBSTERZEUGNISSE

| | |
|---|-----|
| Anweisungen für die Behandlung von Dickzuckerfrüchten | 177 |
| Verarbeitung der Früchte zu Eiseinlagen, Gelees, Konfitüren und Fruchtsäften | 179 |

KAPITEL 4

EINFROSTEN VON FRÜCHTEN UND GEBÄCK

| | |
|---|-----|
| Hinweise zur Anwendung des Tiefgefrierens | 185 |
| Tabellen zum Thema Einfrostern | 188 |

KAPITEL 5

SPEISEEIS UND EISSPEISEN

| | |
|---|-----|
| Zubereitung der wichtigsten Speiseeissorten | 193 |
| Eisbecherspezialitäten, Eisbomben, Eisgetränke und Eisschalen (Tabellen) | 196 |

KAPITEL 6**GETRÄNKE IN DER KONДИТОРЕИ**

| | |
|--|-----|
| Begriffe und Bezeichnungen für Spirituosen und Weine | 203 |
| Allgemeines über Mischgetränke | 211 |
| Kurzrezepte für Milchmodischgetränke, Cocktails, Coupes und Punsche | 212 |

KAPITEL 7

| | |
|---|------------|
| INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN | 217 |
|---|------------|

KAPITEL 8**STANDARDREZEPTE**

| | |
|--|-----|
| Massen | 221 |
| Hefeteigspezialitäten | 237 |
| Kuchen- und Tortenspezialitäten | 242 |
| Dauergebäck | 252 |
| Fett-, Tee-, Eisgebäck | 268 |
| Massen zum Herstellen von Ornamenten | 274 |
| Füllcremes | 277 |
| Karamellen, Fondant, Krokant, Ganache, Marzipan, Creme- und Likörpralinen | 279 |
| Pralinenfüllungen | 289 |
| Süßspeisen | 291 |

KAPITEL 9

| | |
|---|------------|
| HERSTELLUNG VON DIÄTETISCHEN BACKWAREN | 301 |
|---|------------|

KAPITEL 10**LEBENSMITTELRECHTLICHE BESTIMMUNGEN**

| | |
|---|-----|
| Generelle Gesichtspunkte | 315 |
| Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) | 318 |
| Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) | 322 |
| Infektionsschutzgesetz (IfSG) | 326 |
| Kennzeichnung von Lebensmitteln | 329 |
| Verordnung über diätetische Lebensmittel (Diätverordnung) | 336 |
| Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuches | 340 |
| Leitsätze für Feine Backwaren | 340 |
| Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse | 357 |

KAPITEL 11

| | |
|--|------------|
| FACHAUSDRÜCKE UND BEGRIFFSERKLÄRUNGEN | 365 |
|--|------------|

| | |
|-----------------------------------|------------|
| STICHWORTVERZEICHNIS | 371 |
|-----------------------------------|------------|