

Staatliche Gewerbeschule Gastronomie und Ernährung

Berufsvorbereitung ▪ Berufsschule ▪ Hotelfachschule

Kursprofil:

Kurs Nummer 2404

Angeboten von: **Carolyn Fütterer**

Titel: **Dessertteller**

Inhalte und Ziele	<p>In diesem Wahlpflichtkurs sollen Grundkenntnisse zum Thema Pralinen und Petits Fours erworben und anschließend geübt und vertieft werden. Dabei soll der Begriff Pralinen und Petits Fours genau definiert und erklärt werden. Es wird erläutert, welche Pralinen und Petits Fours-Sorten es gibt und welche Rohstoffe Verwendung finden. Hierbei sollen die Schüler in kleinen Gruppen zusammenarbeiten und gemeinsam ihr Vorgehen planen und reflektieren</p> <p>Lernziele:</p> <p>→ Temperieren von Kuvertüre</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bestandteile der Kuvertüre • Tablieren und Impfen <p>→ Herstellung von verschiedenen Pralinensorten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Verarbeitung: geschnitten, dressiert, ausgestochen und gefüllt in Hohlkörpern. • Sorten: Marzipanpralinen, Trüffelpralinen, Krokantpralinen, Nugatpralinen. • Überzug und Garnierung. <p>→ Herstellung von Petits Fours</p> <ul style="list-style-type: none"> • geschichtet mit verschiedenen Füllungen - Marzipan, Nugat, Canache und Buttercreme • Baumkuchen- Fours • Verarbeitung von verschiedenen Überzügen: Fondant und Kuvertüre
Voraussetzungen	Köche 3. Bis 5. Block
Leistungsbeurteilung	<p>Die Leistungsbeurteilung soll durch die Herstellung eines Pralinen und Petits Fours- Sortiments zum Ende des Wahlpflichtkurses erfolgen. Ebenfalls kann eine Rezeptsammlung oder ein schriftlicher Test zur Überprüfung des Erlernten zur Hilfe gezogen werden.</p> <p>.</p>



