

Beispiel aus der Praxis

ARBEITSRAPPORT

Name: **Hans Muster**

Leistungsziele Nr.: 1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien, 1.6.4 Feuchthitzetechnik, 1.7.1 Bedeutung und Wirkung, 2.2.1 Zeitmanagement, 2.2.3 Lerndokumentation, 5.1.2 Massnahmen, 5.2.3 Kontrolltätigkeit, 5.3.2 Gebrauchsanweisungen

Arbeit: **Herstellung von gestürzter Karamellcreme**

Semester: **1. Semester** (Kernthemen: Milch/Milchprodukte und Eier/Eierprodukte)

Datum: **17.12.18**



Arbeitsablauf



2.2.2 Mise en place; es ist sehr wichtig, dass alle Lebensmittel richtig und genau abgewogen bereitgestellt werden. Sämtliche Werkzeuge, Geräte und Küchenutensilien sind einsatz- und griffbereit.



Skizzen, Fotos



Der Zucker wird karamellisiert. Achtung nicht zu dunkel, weil sonst Bitterstoffe entstehen. Beim Karamellisieren verliert der Zucker an Süßkraft. Also je dunkler, desto weniger süß!



1.7.1 Bedeutung und Wirkung; die Milch wird mit der halbierten Vanillestange aufgekocht. Wichtig ist, dass die Vanillestange ausgekratzt wird und mindestens eine Viertelstunde in der Milch nachziehen kann. Das gibt dem Karamellköpfl ein besseres Aroma.



5.1.2 Massnahmen; das Vollei, das Eigelb und der Zucker werden schaumig gerührt. In unserem Betrieb nehmen wir dafür pasteurisiertes Vollei und Eigelb, weil (Gute Herstellungs Praxis) und die CCP's (Kritische Kontroll Punkte) nach der betrieblichen Selbstkontrolle umsetzen müssen. So sind wir auf der „sicheren“ Seite und es kann „fast“ nichts passieren. Das sich die Mikroorganismen weitervermehren und das Produkt schlecht werden lassen.



5.1.2 Massnahmen; die cremig gerührte Eimasse wird in eine grössere Schüssel um geleert und mit der heissen Milch langsam verrührt. Die Küchenutensilien müssen immer sauber sein, weil alle Gerichte die mit Eier hergestellt werden einen guten Nährboden für Mikroorganismen geben.



1.7.1 Bedeutung und Wirkung; ich passiere die Creme, weil ich eventuell gestockte Eierstücke nicht in der pochierten Creme haben darf. Ich will ein qualitativ einwandfreies und sehr schmackhaftes Karamellköpfl herstellen.

1.6.4 Feuchthitzetechnik; die Feuchthitzetechniken werden in folgende Garmethoden eingeteilt: pochieren, blanchieren (Vorbereitungstechnik), kochen, dämpfen, dünsten, glasieren und schmoren.

Für das Karamellköpfl wende ich pochieren an. Diese feuchte Garmethode wird wie folgt unterteilt: im Fond, mit wenig Flüssigkeit; im Wasser oder im Fond schwimmend; im Wasserbad mit oder ohne Bewegung; im Kombiteamer oder im Drucksteamer.

1.6.2 Zusammenhang Garprozesse / Geräte, Apparate / Materialien;



im Wasserbad ohne Bewegung; braucht am meisten Zeit und die richtige Temperatur zu haben ist nicht so einfach.



5.3.2 Gebrauchsanweisungen; im Kombiteamer geht es schneller und die Temperatur kann Grad genau eingestellt werden. Ich muss aber die Gebrauchsanweisung kennen.



Ist fast das Gleiche wie beim Kombiteamer, nur geht es schneller.



5.1.2 Massnahmen; ich kontrolliere das Karamellköpfl: ist es durchgegart und stürze es auf einen Teller um zu sehen ob es zusammenhält, halbiere und degustiere es.

1.7.1 Bedeutung und Wirkung;

um ein schönen Teller präsentieren zu können, muss ich in die Höhe und zentriert anrichten. Für das Aroma und den Glanz habe ich die Früchte mit einem Zuckersirup ab gegläntzt.

