

Følgende må fremstilles før svendeprøven:

Skal ikke fremstilles igen, med mindre det er nævnt

Fremstilles af lærlingen enkeltvis:

Kransekagemasse (rå)

Marmelade og kompot

Iblødsætninger

Ristede nødder, kerner og ligende

Sarah Bernardmasse og lignende opvarmede masser der kræver nedkøling i 24 timer.

Specielle fyldmasser

Marengs, f.eks. til tivolikager – HUSK – skal laves igen på dagen

Bær må lægges i marinade

Is base – der tilsmages og justeres på svendeprøvedagen

Fremstilles holdvis:

Abrikotering

Marcipan til overtræk og modellering – må indfarves

Linsedej(rå)

Mazarin masse(rå)

Creme – koge creme

Neutral smørcreme.

Glasur/fondant

Smeltet chokolade

Fyldmasser til wienerbrød og bløddej – Remonce – Borgmestermasse – Kanelremonce

Marmelade og kompot

Mocca ekstrakt

Sukkervand

Abrikotering

Ægge strygelse

Gelé til opvarmning – til overtræk af frugtkager

- **Halv fabrikata der er fremstillet igen på dagen skal sættes ved udstillingsbordet ved afleveringstiden.**
- Alt andet end ovennævnte skal fremstilles på dagen
- Marengs o.lign. må tørres på forhånd – men skal laves igen under sv.pr.
- Bordopsætning afprøves inden svendeprøvedagen. Udstillingsbordet skal stå tomt ved svendeprøvens start.
- Bær må lægges i marinade før Svendeprøven – skal ikke gøres igen.
- Nødder – mandler og lignende må ristes før Svendeprøven – skal ikke gøres igen.