

Følgende må fremstilles før svendep prøven:

Skal ikke fremstilles igen, med mindre det er nævnt

- Marcipan til overtræk – må farves
- Marcipan til figurer – må farves
- Smørcreme – ikke med smag - vanille ok
- Borgmestermasse / Remonce
- Mazarinmasse - Rå
- Makronmasse - Rå
- Glasur – Alm. Hvid + Kakao
- Fondant, sprøjteglasur, alle slags, må ikke farves
- Linsedej - Rå
- Kogt creme – (til wienerbrød & flødecreme)
- Marengs, f.eks. til tivolikager – **HUSK – skal laves igen på dagen**
- Mocca ekstrakt
- Sukkervand
- Abrikotering
- Æggestrygelse
- Gelé til opvarmning – overtræk af frugtkager
- Marmelade til hele klassen (egen marmelade - Kog selv på dagen)
- Chokolade må smeltes – men ikke tempereres!
- Is grundbase

Alt andet end ovennævnte skal fremstilles på dagen

- Alt andet fyldmasse, der kræver opvarmning/nedkøling må fremstilles dagen før – og skal fremstilles igen inden det må bruges på dagen, f.eks. Sarah Bernhard creme. **Den nye masse skal sættes ved udstillingsbordet ved afleveringstiden.**
- Der må ikke støbes chokoladeskaller og lignende dagen før svendep prøven.
- Hjemmekogt marmelade skal koges på dagen, hvis det kun er til én elev. Hvis den er til rådighed for alle, skal den ikke koges igen på dagen.
- Marengs o.lign. må tørres på forhånd – men skal laves igen under sv.pr.
- Bordopsætning afprøves inden svendep prøvedagen. Udstillingsbordet skal stå tomt ved svendep prøvens start.
- Bær må lægges i marinade før Svendep prøven – skal ikke gøres igen.
- Nødder – mandler og lignende må ristes før Svendep prøven – skal ikke gøres igen.