



Pensum for klassikerne

KONDITORSVENDEPRØVE

Isdessert – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- En eller flere istyper.
- Bund – frit valg, skal dog være en bagt bund.

Isdessert – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal fremstille 1 stk. isdessert til 10 pers.
- Eleven kan frit vælge formen.
- Eleven kan frit vælge mellem parfait, legeret iscreme eller sorbet, og disse må gerne kombineres.
- Eleven kan frit vælge bund – dette skal dog være en bagt bund.
- Eleven kan frit vælge mellem at overtrække med glaze, geléer eller spray med chokolade – det er et krav, at isen **skal** overtrækkes/dækkes med en af overstående teknikker.
- Eleven må gerne pynte med marcipan, chokoladearbejde eller karamellarbejde.
- Eleven må lave en grundbase uden smag, til legeret is, som kun bliver rørt sammen og sat til modning, hvor de på svendeprøvedagen tilsætter frugt, smag eller chokolade og skal justeres i forholdet fedt og sukker/alkohol.
- Grundbasen skal ikke laves igen på svendeprøvedagen.

Afvigelser

- Eleven må ikke dreje istyperne dagen før.
- Eleven må ikke fremstille parfait is dagen før.
- Eleven må ikke undlade at overtrække/dække isen med glaze, geléer eller spraychokolade.

Rubinsteiner – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Makronbund.
- Hindbærmarmelade.
- Romfromage.
- Vandbakkelser – fyldt med romfromage og dyppet i mørk chokolade.
- Fløde til dekoration.

Rubinsteiner – 10 pers.

Tilladt

- Eleven må fremstille makronmasse i rå form og hindbærmarmelade dagen før.
- Eleven skal smøre romfromage op.
- Eleven må kun dekorere med flødeskum, samt chokoladearbejde.
- Stænket bunden m/rum efter eget valg

Afvigelser

- Eleven må ikke bage makronbund dagen før.
- Eleven må ikke bage vandbakkelse dagen før.
- Eleven må ikke fremstille romfromage dagen før.
- Eleven må ikke støbe romfromagen i en halvkugle.
- Eleven må ikke overtrække vandbakkelse i andet, end mørk tempereret chokolade.
- Eleven må ikke dekorere med marcipan eller karamelarbejde.

Karamelrand – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Gylden karamel.
- Legeret creme.
- Flødeskum tilsmagt med karmelsøvs.
- Dekoration i form af chokoladearbejde, frisk frugt, flødeskum eller karamelarbejde.

Karamelrand – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal foretage legeringen i vandbad i ovnen.
- Eleven skal servere flødeskum tilsmagt med karamelsovs som tilbehør.
- Eleven må dekorere med, chokoladearbejde, frisk frugt eller karamelarbejde.

Afvigelser

- Eleven må ikke afvige fra den klassiske randform.
- Eleven må ikke dekorere med marcipanarbejde.

Mandelrand – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Ristet mandelmasse mænet sammen med marengs.
- Overtrukket med mørk chokolade
- Dekoration i form af chokoladearbejde og/eller frisk frugt.

Mandelrand – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal bage mandelranden i vandbad.
- Eleven må overtrække kagen med enten tempereret eller utempereret mørk chokolade.
- Eleven må dekorere med chokoladearbejde og/eller frisk frugt.

Afvigelser

- Eleven må ikke afvige fra den klassiske randform.
- Eleven må ikke dekorere med marcipanarbejde eller karamelarbejde.

Panna Cotta – 10 stk.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Panna Cotta creme
- Frugt gelé, enten som topping, mellemlag eller begge dele.
- Dekoration i form af chokoladearbejde eller karamellarbejde.

Panna Cotta – 10 stk.

Tilladt

- Eleven skal fremstille dem som 10 stk. portionsanretninger.
- Der skal indgå en anden smag, udover selve Panna Cotta cremen – i form af et gelé indlæg.
- Eleven må selv vælge form eller glas som desserten serveres i.
- Eleven må vælge mellem chokolade eller karamelarbejde som pynt.
- Der skal indgå pynt på desserten.

Afvigelser

- Eleven må ikke fremstille den som én stor tærte.
- Der må ikke indgå en bagt bund eller crumble i desserten.
- Eleven må ikke afpynte med frisk frugt

Creme Bruleé – 10 stk.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Legeret creme
- Karamelliseret rørsukker på toppen.
- Ingen yderligere form for dekoration.

Creme Bruleé – 10 stk.

Tilladt

- Eleven skal lave dem som 10 stk. portionsanretninger.
- Legeringen skal foretages i vandbad i ovnen.
- Eleven må selv vælge form som desserten serveres i.
- Der skal dekoreres med karamelliseret rørsukker på toppen.

Afvigelser

- Eleven må ikke fremstille desserten som én stor tærte.
- Der må ikke indgå en bund eller crumble i desserten.
- Eleven må ikke afpynte med andet end det karamelliseret rørsukker.
- Eleven må ikke foretage legeringen på andre måder end i ovnen.

Fløderand – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Fromage tilsmagt med flormelis, vanilje og sat med husblas.
- Frugtsalat i midten.
- Dekoration af fløde og chokoladearbejde

Fløderand – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal fremstille den i den klassiske randform.
- Eleven skal dekorere med frugt eller bær i midten og der må yderligere kun dekoreres med flødeskum og chokoladearbejde.

Afvigelser

- Eleven må ikke afvige fra den klassiske randform
- Eleven må ikke tilsætte andre former for smag i selve fromagen.
- Eleven må ikke dekorere med marcipan eller karamelarbejde.

Charlot Rousse – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Roulader af tynde lagkagebunde m. fyld af marmelade.
- Appelsinfromage.
- Valgfri bund.
- Abrikoteres.
- Frit valg af dekoration

Charlot Rousse – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal fremstille den i halvkugle form.
- Eleven skal anvende abrikosmarmelade til rouladerne, samt appelsinfromage som fyld.
- Eleven skal abrikotere kagen.
- Eleven må frit vælge bisquitbund.
- Eleven må frit vælge dekoration til kagen, så længe det enten er marcipan, chokolade eller karamelarbejde.

Afvigelser

- Eleven må ikke afvige fra halvkugle formen.
- Eleven må ikke afvige fra førnævnte ingredienser i kagen.
- Eleven må ikke dekorere med frisk frugt.

Sacher Torte – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Chokoladebund.
- Tyndt lag af abrikosmarmelade indeni og på ydersiden.
- Overtrukket med mørk glasur

Sacher Torte – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal overholde førnævnte indhold i kagen.
- Eleven skal overtrække kagen med mørk chokolade fondant.
- *Dvs. eleven skal selv koge en sukkerlage, som derefter skal drejes og tilsættes kakaopulver eller chokolade. Eleven må fremstille fondant glasuren dagen før brug.*

Afvigelser

- Eleven må ikke overtrække med hverken lys eller hvid ganach eller glaze.
- Eleven må ikke dekorere med frisk frugt, marcipan, karamel, eller chokoladearbejde.
- Eleven må ikke skrive "Sacher" på kagen.

Othellolagkage – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- 2 stk. lagkagebunde – pisket eller rørte.
- 1 stk. mørdejsbund.
- Flødecreme.
- Chokoladeglasur.
- Marcipankant.
- Flødeknopper.

Othellolagkage – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal overholde førnævnte indhold i kagen.
- Eleven skal bygge lagkagen op i en ring.
- Eleven skal dekorere med flødeknopper.
- Eleven må gerne markere marcipankanten.
- Kagen skal have den klassiske hvælving.

Afvigelser

- Eleven må ikke dekorere med fløderosetter.
- Eleven må ikke pynte med chokoladearbejde, karamellarbejde, marcipanarbejde eller frisk frugt.
- Eleven må ikke dekorere kagen med skrift.

Georginelagkage – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- 2 stk. lagkagebunde – pisket eller rørte.
- 1 lag af makron.
- Hindbærmarmelade.
- Flødecreme.
- Flødeskum.
- Fløde til dekoration på toppen.
- Flødekant
- Frit valg af yderligere dekoration.

Georginelagkage – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal overholde førnævnte indhold i kagen.
- Eleven skal bygge lagkagen op i en ring.
- Eleven skal dekorere med fløde på toppen og flødekant i siderne.
- Eleven må derudover frit vælge yderligere dekoration.

Afvigelser

- Eleven må ikke afvige fra førnævnte ingredienser i kagen.

Rådhuspandekager – 10 stk.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Pandekager m. fyld af flødecreme smagt til med appelsinskal og grand marnier.
- Abrikoteret
- Dekoration skal bestå af mandel-, hassel- eller nougat krokant.

Rådhuspandekager – 10 stk.

Tilladt

- Eleven skal fremstille 10 stk. rådhuspandekager.
- Eleven skal fremstille en flødecreme tilsmagt med appelsinskal og grand marnier, som fyldes i de bagte pandekager.
- Eleven skal abrikotere de færdiglavede pandekager.
- Eleven skal koge en klassisk vaniljecreme på dagen
- Eleven må frit vælge dekorationen mellem mandel-, hassel- eller nougat krokant.

Afvigelser

- Eleven må ikke lave cremen som en fromage.
- Ingen anden pynt end det tidligere nævnte.

Gateau Marcell – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Bagt chokoladebund.
- Chokolademousse.
- Pyntet med drysset kakaopulver.

Gateau Marcell – 10 pers.

Tilladt

- Kagen må kun bestå af en bagt chokoladebund, med tilhørende chokolademousse som topping.
- Chokolademoussen skal være strøget glat på toppen af kagen.
- Eleven må kun dekorere med høvlet mørk chokolade eller drys af kakaopulver.
- Mousse og bagt bund består af samme masse

Afvigelser

- Eleven må ikke anvende moussen på andre måder ift. dekoration. Dvs. moussen må ikke indfryses i f.eks. halvkugler og ligges oven på kagen, eller f.eks. dekoreres med stjernetyl eller glat tyl.
- Eleven må ikke dekorere med anden form for chokoladearbejde, karamellarbejde, marcipanarbejde eller frisk frugt.
- Massen/moussen må ikke indeholde fløde eller husblas

Schwarz Walder Kirch – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Bagt chokoladebund
- Kirchcreme sat med husblas.
- Kirsebærmarmelade
- Syltede kirsebær
- Pyntet med høvlet mørk chokolade, fløderosetter og hele kirsebær.

Schwarz Walder Kirch – 10 pers.

Tilladt

- Eleven må frit vælge opskriften til selve den bagte bund.
- Eleven skal sætte selve cremen med husblas.
- Eleven skal smøre kagen op med kirchcreme og dekorere med høvlet mørk chokolade.
- Eleven skal dekorere kagen yderligere med fløderosetter og hele kirsebær.

Afvigelser

- Eleven må ikke afvige fra førnævnte indhold i kagen.
- Eleven må ikke blande hakket chokolade i cremen, eller lave en chokoladetrøffel som fyld.

Croquembouche – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Bagte vandbakkelser
- Fylt med vaniljecreme.
- Dyppet i klar karamel.
- Pyntet med karamelarbejde.

Croquembouche – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal fremstille 3 stk. vandbakkelser pr. person, dvs. 30 stk. i alt.
- Eleven skal fylde vandbakkelserne med en kogt vaniljecreme.
- Eleven må dekorere kagen med karamelarbejde.

Afvigelser

- Eleven må ikke bage vandbakkelser dagen før.
- Eleven må ikke koge karamellen dagen før.
- Cremen må ikke koges dagen før, og skal koges på dagen.

Chokoladebudding – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Legeret creme, tilsat hakket mørk chokolade, vendt med letpisket fløde.
- Fløderosetter som dekoration.
- Pyntes med chokoladearbejde og evt. frisk frugt.

Chokoladebudding – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal fremstille den i riflet randform.
- Eleven skal pynte med fløderosetter, chokoladepynt, og må benytte frisk frugt som et supplement til afpyntning.

Afvigelser

- Eleven må ikke foretage legeringen dagen før.
- Eleven må ikke kun afpynte med frisk frugt, der skal indgå hjemmelavet pynt til dekoration, i form af chokoladearbejde.

Fransk Citrontærte – 10 pers.



Billedet er ikke retvisende ift. udseende, men blot en illustration

Indhold:

- Sprød mørdejsbund.
- Legeret citroncreme.
- Flamberet italiensk marengs.

Fransk Citrontærte – 10 pers.

Tilladt

- Eleven skal fremstille den i en tærteform.
- Eleven skal fremstille den som én hel tærte.
- Eleven skal legere en citroncreme, som derefter hældes i den bagte mørdejsbund.
- Eleven skal dekorere med en italiensk marengs, og derefter flambere den, med en gasbrænder.

Afvigelser

- Eleven må ikke foretage selve legeringen i ovnen, og ligeledes må cremen ikke fremstilles som en kogt creme med stivelse.
- Eleven må selv vælge tærteform.