

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
<p>1.1.4.1 Produkte BKC erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p>	<p>1.1.4.1 Produits Les BPC expliquent les particularités, la composition et la fabrication des produits issus des groupes de produits suivants à l'aide d'exemples:</p>	<p>1.1.4.1 Prodotti I PPC spiegano le particolarità, la composizione e la fabbricazione dei prodotti derivati dai seguenti gruppi di prodotti con l'aiuto di alcuni esempi:</p>
<p>Teige, Massen, Speiseeis, Cremen, Füllungen als Halbfabrikat</p>	<p>Pâtes, masses, crèmes, masses à fourrer, farces en tant que produit semi-fabrique</p>	<p>Paste, masse, gelati, creme, ripieni, intesi come prodotti semilavorati</p>
<p>Teige:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Blätterteig(4 Methoden) • Kuchenteig (geriebenem Teig) • Buttermenge • Honigteige • Hefeteige (Pizzateig) • Tourierte Hefeteige • Pasteteige <p>Massen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biscuitmassen (kalten, warmen und Biscuitmassen mit Aufschlagmitteln) (Rouladenbiscuit, Mohrenkopfbiscuit und Tortenbiscuit) • Buttermassen (schweren (zart und zähe) und leichten) • Schneemassen (warmer, kalter und italienne, Japonais- und Zünglimassen) • abgerösteten Massen (Pâte à Choux, Florentiner/Bienenstich, Sebastapol / Kokosmakronli) • Makronenmassen (Schwer, mittel leicht, Hüppen und Bricelets) <p>Speiseis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtglacen • Crème-glacen • Halbgefrorenes (Mousse und Parfait) <p>Cremen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vanillecremen (gekocht, Instant) • Diplomatcreme • Creme Bavaroise • Buttercreme • schwere Fruchtcreme • Joghurtcreme / Quarkcreme • Schaumcreme (leichte Fruchtcreme) • Dauercreme 	<p>Pâtes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pâte feuilletée (4 méthodes) • Pâte à gâteaux (pâte brisée) • Pâtes au beurre • Pâtes au miel • Pâtes levées (pâte à pizzas) • Pâtes levées tourée • Pâte à patés <p>Masses:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masses à biscuit (masse à froid, à chaud et avec émulsifiant) (Biscuit pour roulade, masse à boules choco et biscuit pour tourtes) • Masses au beurre (lourde (fine et coriace) et légère) • Meringages (à froid, à chaud et italienne, masse à japonais et masse à languettes) • Masses desséchées (pâte à choux, florentins/nids d'abeilles, Sébastopol / macarons à la noix de coco) • Masses à macarons (lourde, moyenne, légère, masses à cornets et bricelets) <p>Glace comestible:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Glaces aux fruits • Glaces à la crème • Semi-congelés (mousse et parfait) <p>Crèmes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crèmes vanille (cuite, instantanée) • Crème diplomate • Crème bavaroise • Crème au beurre • Crèmes aux fruits lourdes • Crèmes au yogourt / crèmes au séré • Mousses (crèmes aux fruits légères) • Crèmes de longue durée 	<p>Paste:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta sfoglia (4 metodi) • Pasta brisé • Paste frolle • Paste al miele • Paste lievitate (incl. pasta pizza) • Paste dolci al lievito involte • Pasta per pasticcio (pâté) <p>Masse:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masse di biscotteria (a freddo, a caldo, con coadiuvanti: per arrotolato, per casse africani, pan di spagna) • Masse al burro (leggeri e pesanti; con e senza protuberanza) • Meringaggi (a freddo, a caldo, all'italiana, per giapponesi, per languette) • Masse precotte (pasta choux, fiorentini, sebastopoli, cocos) • Massa per macaron (pesante, media, leggera. Cialde e bricelets) <p>Gelati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gelati alla frutta • Gelati alla crema • Semifreddi (spume e parfait) <p>Crema:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crema vaniglia (cotta, istantanea) • Crema Diplomat • Crema bavarese • Crema al burro • Creme pesanti alla frutta • Creme allo iogurt e ricotta (quark) • Crema leggera alla frutta • Crema di lunga durata

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
<p><u>Füllungen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mandelmasse • Haselnussmasse • Backmasse • Birnweggenfüllung • Marmelade, Konfitüre, Gelée • Marronpurée <p><u>Glasuren:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondant • Couleur • Glasuren (Überzugsmasse, Wasserglasur, Leckerliglasur) • Spritzglasuren (Eiweisspritzglasur, Schokoladespritzglasur) <p>BKC nur Basis, • C im 3. Lehrjahr vertieft!</p> <p><u>Confiserie Grundmasse als Halbfabrikat:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • deutscher und französischer Marzipan • Nougat • Gianduja • Pralinémasse • Caramel • Ganache 	<p><u>Masses à fourrer :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Masses amandes • Masse aux noisettes • Masse à cuire • Masse à pain de poires • Marmelades, confitures, gelées • Purée de marrons <p><u>Glaçures :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondant • Couleur • Glaçures (Masse à glacer, glaçure à l'eau, glaçure pour Leckerlis) • Glaçures de décoration (Glaçure royale blanche, glaçure au chocolat) <p>BPC seulement les bases, • C consolidation en 3ème année!</p> <p><u>Masses de base en confiserie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Masepain allemand et français • Nougat • Gianduja • Masse pralinée • Caramel • Ganache 	<p><u>Ripieni:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Massa mandorle • Massa nocciole • Massa di cottura • Massa per pane alle pere • Marmellate, confetture, gelatine • Purea di marroni <p><u>Glasse:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondente • Couleur • Glasse per ghiacciare (massa grassa per glassare, piangente, per Leckerli) • Glasse per sprizzare (ghiaccia reale, massa grassa per sprizzare) <p>I PPC solo la base. • I C approfondimento al 3° anno!</p> <p><u>Masse di base di confetteria come semilavorati:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Marzapane tedeco e francese • Torrone • Gianduja • Massa pralinata • Caramello • Ganache
Kleingebäck (branchenübliche Definition)	Petite boulangerie (définition usuelle de la branche)	Prodotti di panetteria di piccolo formato (definizione settoriale)
<p><u>Kleingebäck</u> (branchenübliche Definition)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Weggli (Sandwiches) • Gipfeli • Brioches <p><u>Kleinbrot</u> (branchenübliche Definition: Schüttwasser Wasser, kein oder wenig Zucker)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Semmel i (Parisetli) • Laugengebäck <p><u>Spezialbrot</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Toastbrot (Englischtrot) • Zopf 	<p><u>Petite boulangerie au lait</u> (définition usuelle de la branche)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Petits pains au lait (sandwiches) • Croissants • Brioches <p><u>Petite boulangerie à l'eau</u> (définition usuelle de la branche: peu ou pas de sucre)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ballons (petites parisettes) • Produits à la saumure <p><u>Pains spéciaux</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pain toast (pain carré ou pain anglais) • Tresse 	<p><u>Prodotti di panetteria di piccolo formato :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Panini al latte • Chifel (cornetti, croissants) • Brioche <p><u>Pane di piccolo formato</u> (definizione settoriale: acqua quale liquido d'impasto, niente o poco zucchero)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Michette • Prodotti alla salamoia <p><u>Pane speciale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Pane toast • Trecce

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
Feingebäck und Schwimmendgebackenes	Viennoiserie et produits cuits à la friture	Prodotti in pasta dolce al lievito e prodotti fritti
<p><u>Feingebäck (Stückli):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuckerweggli • Kreuzli • Crèmerollen • Russenzöpfli • Nussgipfel • Schnecken • Dänisch Plunder (Spandauer, Schlüferli) <p><u>Feingebäck (Stücksachen):</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Dreikönigskuchen • Grittibänz • Christ-Stollen • Bienenstich • Birnweggen • Hefekranz <p><u>Schwimmend gebackenes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Berliner • Zigerkrapfen • Schenkeli • Fasnachtschüechli • Frittierte Pate a choux (Tortelli) 	<p><u>Viennoiserie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Petits pains au sucre • Croix • Rouleaux à la crème • Petites tresses russes • Croissants (amandes, noisettes) • Escargots • Frivolités danoises (spandau, petits noeuds) <p><u>Grands produits en pâte levée:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gâteau des rois • Bonhomme en pâte • Stollen de Noël • Nid d'abeilles • Pain de poires • Couronne fourrée tressée <p><u>Produits cuits à la friture:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Boules de Berlin • Rissoles au sérac • Cuisses de dame • Merveilles • Pâte à choux à la friture (Tortelli) 	<p><u>Prodotti in pasta dolce al lievito</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veneziane • Crocette • Fagottini alla crema • Treccine • Nusschifel • Lumache • Paste danesi (plunder: spandauer, bretzel, pettini) <p><u>Prodotti in pasta dolce al lievito di grande formato:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Corona dei re magi • Pupazzi di pasta (Grittibänz, conigli) • Stollen di Natale • Focaccia alla fiorentina (Bienenstich) • Pane alle pere • Corona intrecciata <p><u>Prodotti fritti</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Berliner • Ravioli con ricotta (Zigerkrapfen) • Coscette • Frittelle di carnevale • Tortelli di S. Giuseppe (a base di pâte-à-choux)
Snacks und Traiteur	Snacks et articles de traiteur	Snacks e gastronomia
<ul style="list-style-type: none"> • Gesalzene Kuchen (Käse-Kuchen, Quiche Lorraine) • Süsse Kuchen (Früchtekuchen mit und ohne Guss) • Pizza • Salate • Belegte Brötli (Vegi, Fleisch, Fisch, Käse) • Gefülltes Laugengebäck • Gefüllte Brötchen (Sandwiches) • Blätterteignacks (Wurstweggen, Schinkengipfel) <p>• Kalte Pastete</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gâteaux salés (gâteau au fromage, quiche Lorraine) • Gâteaux sucrés (Tartes aux fruits avec ou sans guélon) • Pizzas • Salades • Canapés (végétarien, viande, poisson, fromage) • Petits pains à la saumure fourrés • Petits pains fourrés (Sandwiches) • Snacks en pâte feuilletée (chausson à la viande, croissants au jambon) • Pâtés en croûte 	<ul style="list-style-type: none"> • Crostate salate (al formaggio, Quiche Lorraine) • Crostate dolci (torte di frutta con e senza salsa) • Pizza • Insalate • Canapé (per vegetariani, con carne, pesce e formaggi) • Prodotti alla salamoia farciti • Panini imbottiti • Bocconcini in pasta sfoglia (chifel al prosciutto, involtini di salsicce) • Pasticcio in crosta (freddo)

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
Blätterteiggebäck	Produits en pâte feuilletée	Prodotti in pasta sfoglia
<ul style="list-style-type: none"> • Pastelli <p>Stückli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nuss- / Mandelgipfel • Preussen • Windrädli • Jalousie • Hufeisen <p>Stücksachen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polonais • Früchtekuchen mit Blätterteigrand <p>Konfekt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gesalzen und süss 	<ul style="list-style-type: none"> • Vol-au-vent <p>Petites pièces:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Croissants aux noisettes / aux amandes • Prussiens • Hélices • Jalousies • Fers à cheval <p>Grosses pièces:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polonais • Tarte aux fruits avec bordure en pâte feuilletée <p>Petits fours feuilletés:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salés et sucrés 	<ul style="list-style-type: none"> • Vol-au-vent <p>Prodotti di piccolo formato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chifel alle nocciole / alle mandorle • Prussiani • Girandole / Giravento • Gelosie • Ferri di cavallo <p>Prodotti di grande formato</p> <ul style="list-style-type: none"> • Polonais • Torte di frutta con fondo e bordo in pasta sfoglia <p>Bocconcini in pasta sfoglia</p> <ul style="list-style-type: none"> • salati e dolci
Torten, Cakes, Törtchen	Tourtes, petites tourtes et cakes	Torte, cakes, tartine
<p>Torten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schwarzwäldertorte • Früchtetorte • Joghurt- und Quarktorte • Sachertorte • Rüeblitorte • Engadiner Nusstorte • Zuger Kirschtorte <p>Stücksachen (Törtchen):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Holländer • Linzertorten • Osterfladen <p>Stücksachen (Cakes):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Früchtecake • Rehrücken • Tortencakes 	<p>Tourtes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tourte Forêt Noire • Tourte aux fruits • Tourte au yoghourt ou au séré • Tourte Sacher • Tourte aux carottes • Tourte aux noix de l'Engadine • Tourte au kirsch de Zoug <p>Petites tourtes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hollandais • Tourte de Linz • Galette de Pâques <p>Cakes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cake aux fruits • Selle de chevreuil • Cake fourré décoré 	<p>Torte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Foresta nera • Torte alla frutta • Torte allo iogurt e ricotta (quark) • Torta Sacher • Torta di carote • Torte engadinese • Torta al Kirsch di Zugo <p>Torte e tartine</p> <ul style="list-style-type: none"> • Olandesi • Linzese • Pasqualina con riso <p>Cakes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cake alla frutta • Dorso di capriolo • Mattonelle
Honiggebäck	Produits au miel	Paste al miele
<ul style="list-style-type: none"> • Honiglebkuchen • Biber • Basler Leckerli 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain d'épices • Biber • Leckerlis de Bâle 	<ul style="list-style-type: none"> • Panpepato al miele • Biber • Leckerli di Basilea

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
Rahm-, Creme- und Glacedesserts	Entremets à la crème et desserts glacés	Dessert alla panna, crema e gelato
<p><u>Rahmdesserts:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Schokoladenmousse • Vacherin (Panaché, Vermicelles) <p><u>Cremedesserts:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • St. Honoré • Ananas Royal • Charlotte Royal • Charlotte Russe • Croque en bouche <p><u>Glacedesserts:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacherin-Glace • Halbgefrorenes (Parfait und Mousse) • Glace-Bombe (Gestürzte Glace) • Eistorte (z.B. Schwarzwälder-Eistorte) • Cassata <p><u>Glace Coupe:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Bananensplit • Dänemark • Eiskaffee • Coupe Maison 	<p><u>Entremets à la crème fraîche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousse au chocolat • Vacherin (Panaché, Vermicelles) <p><u>Entremets à la crème:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Saint Honoré • Ananas Royal • Charlotte royale • Charlotte Russe • Croque en bouche <p><u>Desserts glacés:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacherin glacé • Semi-congelés (Parfait et Mousse) • Bombe glacée • Tourte glacée (p. ex. Forêt Noire glacée) • Cassata <p><u>Coupes glacées:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Banan Split • Danemark • Café glacé • Coupe Maison 	<p><u>Dessert alla panna</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousse al cioccolato • Vacherin (panaché, ai vermicelli) <p><u>Dessert alla crema</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • S. Honoré • Ananas Royal • Charlotte royal • Charlotte russe • Croque-en-bouche <p><u>Dessert al gelato</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vacherin Glacé • Semifreddo (Parfait e mousse) • Bomba gelato (gelato capovolto) • Torta gelato (p.es. foresta nera) • Cassata <p><u>Coppe gelato</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Banana split • Danimarca • Café glacé • Coupe maison
Pâtisserie und Stückerli	Pâtisserie et pièces sèches	Pasticceria e paste secche
<p><u>Rahmpâtisserie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Choux • Vermicelles <p><u>Cremepâtisserie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cremeschnitten • Cornet • Diplomat <p><u>Fruchtpâtisserie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchttörtli • Fruchtschnitte 	<p><u>Pâtisserie à la crème fraîche:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Choux • Vermicelles <p><u>Pâtisserie à la crème:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tranches à la crème (mille-feuilles) • Cornets • Diplomates <p><u>Pâtisseries aux fruits:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartelettes aux fruits • Tranches aux fruits 	<p><u>Pasticceria alla panna</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Choux • Vermicelli <p><u>Pasticceria alla crema</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Millefogli • Cannoncini • Diplomat <p><u>Pasticceria alla frutta</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Tartine alla frutta • Tranci alla frutta

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
<p><u>Glasierte Patisserie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mohrenkopf • Würfel • Zitronentörtli (Citron) • Carac <p><u>Buttercreme Patisserie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Roulade • Japonais • Zuger-Kirschtörtli <p><u>Eingesetzte Patisserie:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtmousse • Franz. Patisserie (moderne Patisserie) <p><u>Stückli:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sablé • Vanillebrezel (Teig) • Butter-S • Makrönli • Vogelnestli • Amaretti • Kokosmakrönli • Sebastopol • Schokoladen-S • Spitzbube • Brownie • Linzerschnitte • Wienerwaffel 	<p><u>Pâtisseries glacées:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Boules choco • Cubes • Tartelettes au citron • Caracs <p><u>Pâtisserie à la crème au beurre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Roulades • Japonais • Tartelettes au kirsch de Zoug <p><u>Pâtisserie dans les formes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousses aux fruits • Pâtisserie moderne (Pâtisserie française) <p><u>Pièces sèches:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sablés • Bretzels à la vanille • S au beurre • Macarons • Nids d'oiseau • Amaretti • Macarons à la noix de coco • Sébastopol • S au chocolat • Galopins • Brownies • Tranches de Linz • Gaufres viennoises 	<p><u>Pasticceria glassata</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Moretti • Dadi • Citron • Carac <p><u>Pasticceria con crema al burro</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arrotolato • Giapponesi • Tartine zughesi al Kirsch <p><u>Pasticceria con stampi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mousse alla frutta • Pasticceria di tendenza <p><u>Paste secche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sablé • Brezel alla vaniglia • S al burro • Macaron • Nidi di rondine • Amaretti • Noci di cocco • Sebastopoli • S al cioccolato • Tre fratelli • Brownies • Tranci linzesi • Wafer viennesi

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
Konfekt und petits fours	Petits fours	Biscottini e pasticceria mignon
<p><u>Ungefülltes Konfekt:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Schachbrettli (Sablé) • Mailänderli • Totenbeinli • Vanillebretzeli (Buttermasse) • Mandelkonfekt • Zimtstern • Brunslì • Anis-Chräbeli • Florentiner • Caramel Tuilles • Cigarettes <p><u>Gefülltes Konfekt :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Harlequin • Ochsenäugli • Tarragoner (Züri-Nüssli) • Chemin de fer • Züngli • Cornetti 	<p><u>Petits fours non fourrés:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Echiquiers (sablé) • Milans • Bâtons aux noisettes • Bretzels à la vanille (masse au beurre) • Petits fours aux amandes • Etoiles à la cannelle • Bruns de Bâle • Crêtes à l'anis • Florentins • Caramel Tuilles • Cigarettes <p><u>Petits fours fourrés:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arlequins • Œil de bœuf • Tarragones (Noix de Zurich) • Chemins de fer • Languettes • Cornets 	<p><u>Biscottini non farciti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sablé a schacchiera • Milanese • Ossi da mordere • Brezel alla vaniglia (massa al burro spizzata) • Pastine da té • Stelle alla cannella • Brunslì • Biscottini all'anice • Fiorentini • Sigarette • Tegole alle mandorle <p><u>Biscottini farciti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Arlecchini • Occhi di bue • Tarragonesi • Chemin de fer • Liguette al gianduia • Coni farciti e sigarette
Fantasie- und Decorartikel	Articles fantaisie et de décoration	Articoli fantasia e di decorazione

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
1.1.4.2 Produkte B erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktegruppen anhand von Beispielen:	1.1.4.2 Produits Les B expliquent les particularités, la composition et la fabrication des produits issus des groupes de produits suivants à l'aide d'exemples:	1.1.4.2 Prodotti I P spiegano le particolarità, la composizione e la fabbricazione dei prodotti derivati dai seguenti gruppi di prodotti con l'aiuto di alcuni esempi:
Teige als Halbfabrikat	Pâtes comme semi-fabriqu�	Paste intese come prodotti semilavorati
<ul style="list-style-type: none"> • Fermentierter Teig • Vorteig (Poolish, Koch-, Br�h- und Quellst�ck) • Grundsauer 	<ul style="list-style-type: none"> • P�te ferment�e • Levain (Poolish et d'autres m�thodes) • Levain chef 	<ul style="list-style-type: none"> • Pasta fermentata • Preimpasto (poolish, cereali rinvenuti con vari metodi) • Lievito madre
Normalbrot	Pain normal	Pane normale
<ul style="list-style-type: none"> • Z�rcherbrot • Baslerbrot • Bernerbrot • Luzernerbrot • St.Gallerbrot • Waadtl�nderbrot • Parisettebrot 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain zurichois • Pain b�lois • Pain bernois • Pain lucernois • Pain saint-gallois • Pain vaudois • Pain baguette (parisette) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pane zurighese • Pane basilese • Pane bernese • Pane lucernese • Pane S. gallese • Pane vodese • Pane parigino
Kleinbrot	Petite boulangerie	Pane di piccolo formato
<ul style="list-style-type: none"> • Schlumbergerli • Cornetti • Vollkornbr�tli 	<ul style="list-style-type: none"> • Schlumbergerli • Cornetti • Petits pains complet 	<ul style="list-style-type: none"> • Schlumbergerli • Cornetti • Michette integrali
Spezialbrot	Pains sp�ciaux	Pane speciale
<ul style="list-style-type: none"> • Vollkornbrot • Burebrot • Tessinerbrot • Roggenbrot • Urdinkelbrot mit Br�hteig • Chnurz�lbrot (lange Triebf�hrung) • Maisbrot 	<ul style="list-style-type: none"> • Pain complet • Pain paysan • Pain tessinois • Pain de seigle • Pain �peautre avec p�te dess�ch�e • Pain torsad� (longue fermentation) • Pain au ma�s 	<ul style="list-style-type: none"> • Pane integrale • Pane contadino • Pane ticinese • Pane di segale • Pane di spelta (con crusca di spelta rinvenuta) • Pane attorcigliato (condotta lunga) • Pane al mais
Sauerteiggeb�ck	Produits � base de levain chef	Prodotti con lievito naturale
<ul style="list-style-type: none"> • Roggensauerteig • Weizensauerteig • Panettone 	<ul style="list-style-type: none"> • Levain chef de seigle • Levain chef de froment • Panettone 	<ul style="list-style-type: none"> • Lievito madre di segale • Lievito madre di frumento • Panettone

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
<p>1.1.4.3 Produkte C erklären die Besonderheiten, Zusammensetzung und Herstellung der Produkte aus den folgenden Produktgruppen anhand von Beispielen:</p>	<p>1.1.4.3 Produits Les C expliquent les particularités, la composition et la fabrication des produits issus des groupes de produits suivants à l'aide d'exemples:</p>	<p>1.1.4.3 Prodotti I C spiegano le particolarità, la composizione e la fabbricazione dei prodotti derivati dai seguenti gruppi di prodotti con l'aiuto di alcuni esempi:</p>
<p>Grundmassen als Halbfabrikat</p> <ul style="list-style-type: none"> • deutscher und französischer Marzipan • Nougat • Gianduja • Pralinémasse • Caramel • Ganache 	<p>Masses de base comme semi-fabrique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Masepain allemand et français • Nougat • Gianduja • Masse praliné • Caramel • Ganache 	<p>Masse di base intese come semilavorati</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marzapane francese e tedesco • Torrone e croccante • Gianduja • Massa pralinata • Caramello • Ganache
<p>Praliné / Schokoladenspezialitäten</p>	<p>Pralinés / Spécialités en chocolat</p>	<p>Cioccolatini e specialità al cioccolato</p>
<p><u>PRALINE</u></p> <p><u>Ganache:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Milch-, Vanille- und Weisse-Truffes • Nougat-Truffes <p><u>Butterganache:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rigispitz <p><u>Nüsse & Kerne:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rochers • Schokolademandeln (dragiert) • Trois-frères <p><u>Gianduja:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Désir • Schachbrett • Baumstämmli als Schnittpraline <p><u>Pralinemasse:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Princesse als Schnittpraline <p><u>Marzipan:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Milanuss • Pistache <p><u>Caramel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtcaramel 	<p><u>PRALINÉS</u></p> <p><u>Ganache:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Truffes au lait, truffes vanille et truffes blanche • Truffes nougat <p><u>Ganache au beurre:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Righi <p><u>Fruits à coque:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rochers • Amandes au chocolat (dragées) • Trois-frères <p><u>Gianduja:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Désirs • Echiquiers • Petits troncs d'arbre (pralinés coupés) <p><u>Masse pralinée:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Princesses (pralinés coupés) <p><u>Masepain:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Noix de Milan • Pistaches <p><u>Caramel:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Caramels aux fruits 	<p><u>CIOCCOLATINI (PRALINE)</u></p> <p><u>Ganache:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Truffes al latte, vaniglia e bianchi • Truffes con croccante <p><u>Ganache al burro</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Cime del Rigi <p><u>Frutta secca a guscio:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Rochers • Dragés • Tre fratelli <p><u>Gianduja:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Désir • Scacchiera • Tronchetti a mano <p><u>Massa pralinata:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Princesse <p><u>Marzapane:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Milanoci • Pistacchio <p><u>Caramello</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Caramelle alla frutta

DEUTSCH	FRANCAIS	ITALIANO
<p>Fondant & Gelee:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fruchtfondant • Abricot (Kombiniert Gelee & Fondant) <p>Früchte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ananas • Griottes • Raisin au Cognac <p>Likörpralines:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kirschstengeli mit Kruste • Hohlkugeln ohne Kruste <p>SCHOKOLADESPEZIALITÄTEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schlossbergkugeln • Knackerli • Branchli • Grüessli in Schalen • Maronen (Kastanien) • Grison in Schalen 	<p>Fondants et gelées:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondants aux fruits • Abricots (combination gelée & fondant) <p>Fruits:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ananas • Griottes • Raisins au Cognac <p>Pralinés à la liqueur:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bâtons au kirsch avec croûte • Boules creuses sans croûte <p>SPÉCIALITÉS EN CHOCOLAT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boules de Schlossberg • Croquants • Branches • Vues • Marrons (châtaigne) • Grisons 	<p>Fondente e gelatine:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fondente alla frutta • Albicocca (gelatina e fondente combinati) <p>Frutta:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ananas • Boeri (Griottes) • Uva al Cognac <p>Ciocolatini al liquore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bastoncini (con crosta zuccherina) • Con corpi cavi (senza crosta zuccherina) <p>SPECIALITA' CON CIOCCOLATO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bocce di Schlossberg • Crocchiadenti • Tronchetti • Saluti • Castagne • Grigioni
Zuckerspezialitäten	Spécialités au sucre	Specialità allo zucchero
<ul style="list-style-type: none"> • Fruchtgelée • Caramel Fondant • Caramel Mou • Brauner Nougat • Honig Nougat • Nougat Montelimar • Nidelzeltli • Caramelierte Produkte • Candieren • Konfieren 	<ul style="list-style-type: none"> • Bonbons à la gelée • Caramel fondant • Caramel mou • Nougat brun • Nougat au miel • Nougat blanc ou Montélimar • Caramels à la crème • Produits caramélisés • Candire • Confire 	<ul style="list-style-type: none"> • Gelatine alla frutta (fruttini) • Caramelle fondenti • Caramelle mous • Croccante • Torrone (al miele) • Nougat Montélimar • Caramelle alla panna • Prodotti caramellati • Prodotti canditi • Prodotti confettati
Couvertureartikel	Articles en couverture	Articoli di copertura
<ul style="list-style-type: none"> • Hohlkörper (mind. 13 cm) • Bruchschoggi • Figuren aus Hohlformen 	<ul style="list-style-type: none"> • Corps creux (min. 13 cm) • Chocolat croquant • Figurines en formes creuses 	<ul style="list-style-type: none"> • Corpi cavi (almeno 13 cm) • Cioccolato massiccio • Figure di corpi cavi