

HVAD MÅ FORBEREDES DAGEN FØR?

A. Følgende fremstilles af eleven enkeltvis og skal **ikke** fremstilles igen på eksamensdagen:

- Kransekagemasse
 - Ristede nødder/kerner
 - Infuseret Fløde/Mælk/Olie
 - Sarah Bernhardmasse, som kræver 24 timers nedkøling. *Se vejledning på klassikerne for, hvilke cremer til disse, der forlanges der skal laves på dagen.*
 - Bær, frugt og lignende må ligges i marinade.
 - Frugtpuré indeholdende maks. 10% sukker – svarende til Boiron purée
 - Hvid is base – der justeres og tilsmages på selve eksamensdagen.
-

B. Følgende fremstilles holdvis og skal **ikke** fremstilles igen på eksamensdagen:

- Abrikotering
 - Marcipan til overtræk, figurer og roser.
 - Linsedej (rå) klassisk = Hvedemel, fedtstof, sukker og æg
 - Mazarinmasse (rå) uden yderligere tilsat smag.
 - Kogt vaniljecreme.
 - Neutral smørcreme - vanille er ok.
 - Glasur/fondant.
 - Smeltet chokolade. Ej tempereret
 - Fyldmasser til wienerbrød. (Borgmestermasse, remonce etc.)
 - Sukkerlage.
 - Æggestrygelse
-

C. Følgende må fremstilles dagen før og **skal** fremstilles igen på dagen og sættes frem på udstillingsbordet i udstillingslokalet:

- Marcipanpynt til topfigur.
 - Dej til Rullede produkter (wienerbrød og croissantdeje etc.)
 - Indlæg til etagekagen eller dessertkagen.
 - Marengs som skal tørre.
-

HVAD SKAL FORBEREDES PÅ DAGEN?

- Kompot eller marmelade (dvs. specielmarmelade som f.eks. solbær – eller æblemarmelade)
- Hindbærmarmelade, abrikosmarmelade og andre egen fremstillet marmeladetyper.
- Mocca ekstrakt
- Specielle fyldmasser som f.eks. trøfler til praliner.
- Neutral gelé, f.eks. til opvarmning eller til glaze
- Linsedej fremstillet på andet end hvedemel
- Karamelliseret nødder/mandler