

**1 In der Feinbäckerei gibt es verschiedene Tortenformen.**

In Ihrer Bäckerei stellen Sie verschiedene Torten und Desserts her. Sie sollen in den nächsten Wochen bei der Herstellung von Torten mitarbeiten. Dazu benötigen Sie bestimmte Kenntnisse.

**a Überprüfen Sie Ihr Vorwissen. Benennen Sie die abgebildeten Tortenformen.**

die Anschnitttorte \* die Aufsatztorte \* die Etagentorte \*  
 die Formtorte \* die Kuppeltorte \* die konische Torte \* die Kranztorte

**b Ordnen Sie den unterschiedlichen Tortenbezeichnungen ein passendes Beispiel zu. Sie können auch eigene Beispiele ergänzen.**

die Champignontorte \* das Muttertagsherz \* der Frankfurter Kranz \* die Fürst-  
 Pückler-Torte \* die Hochzeitstorte \* die Sachertorte \* die Jubiläumstorte

Bezeichnung	Abbildung	Beispiel
Die Kuppeltorte		Die Fürst-Pückler-Torte
Die Kranztorte		Der Frankfurter Kranz
Die konische Torte		Die Sachertorte
Die Aufsatztorte		Die Torte zum Jubiläum
Die Formtorte		Das Muttertagsherz

Die Anschnütttorte		Die Champignonortorte
Die Etagentorte		Die Hochzeitstorte

## 2 Fachbegriffe erklären

a Erklären Sie folgende Fachbegriffe in ganzen Sätzen.

b Suchen Sie passende Fotos und ergänzen Sie mit Ihren Fotos.

Bezeichnung	Erklärung
Dessert	Der Begriff Dessert (franz.) bedeutet Nachtisch. Es handelt sich um tortenähnliche Erzeugnisse, die eine andere Form als Torten haben. Sie werden mit unterschiedlichen Füllungen hergestellt (z.B. Obsttörtchen/-schnitten, Windbeutel, Sahnerouladen, Schillerlocken)
Petit-Fours	Die kleinen Desserts sind üblicherweise 3x3x3 cm groß und mit Fondant überzogen. Die feinen, süßen Köstlichkeiten werden besonders aus garniert <sup>2</sup> und oft zu besonderen Festen bestellt.
	Die Lehrkraft kann individuell weitere Fachbegriffe zur Erklärung herausuchen oder die Schüler bestimmte Fachbegriffe aussuchen lassen.

### 3 In Ihrer Bäckerei stellen Sie auch *gebackene Torten* her.

#### a Schreiben Sie jeweils 2-3 Merkmale auf für...

die Baumkuchentorte

- Sie wird schichtweise aus Baumkuchenmasse gebacken.
- Sie hat oft eine konische Form.
- Typisch ist die konische Form.
- Ein Überzug aus Schokolade ist üblich.

die Spanische Vanilletorte

- Sie hat oft eine konische Form.
- Diese Torte hat Schokoladenstückchen in der Krume.
- Die Torte wird mit Marzipanrohmasse hergestellt.
- Ein Schokoladenüberzug ist üblich.

#### b Schreiben Sie auf, welche Torten außerdem zu den gebackenen Torten gezählt werden.

Käsetorte, Linzer Torte, Makronentorte (Mailänder Torte), Gedeckte Apfeltorte

#### c Beschreiben Sie die typischen Merkmale von mindestens einer weiteren gebackenen Torte.

Beispiellösung:

Käsetorte: Sie hat einen Mürbeteigboden. In der schnittfesten Quarkfüllung befinden sich oft Sultaninen oder Korinthen. Die Oberfläche ist leicht gebräunt (evtl. Gittermuster).

#### 4 Textaufgaben - Rechenaufgaben<sup>1</sup>

- a Sie liefern an ein Hotel 80 Desserts für 112,00 €. Die enthaltene MwSt. beträgt 7 %.  
Für das eingesetzte Material veranschlagen Sie 21,00 €.  
Die Betriebskosten wurden mit 280 % berechnet.

- Wie teuer ist 1 Dessert?

$$112 / 80 = \underline{1,40 \text{ €}}$$

Ein Dessert kostet das Hotel 1,40 €.

- Wie viel Euro bleiben für Risiko und Gewinn übrig.

Materialkosten	21,00 €
+ Betriebskosten (280 %)	
(21,00 € / 100 % x 280 %)	58,80 €
= Selbstkosten	<u>79,80 €</u>
Bruttoverkaufspreis	112,00 €
- Mehrwertsteuer (7 %)	
(112,00 € / 107 % x 7 %)	7,32 €
= Nettoverkaufspreis	<u>104,68 €</u>
104,68 € - 79,80 € =	24,88 €
- Selbstkosten	<u>79,80 €</u>
Gewinn	<u><u>24,88 €</u></u>

- Wie viel Prozent sind das?

$$\frac{112,00 \text{ €} - 100 \%}{24,88 \text{ €} - x \%}$$
$$24,88 \text{ €} / 112 \text{ €} \times 100 \%$$
$$= \underline{22,21 \%}$$

<sup>1</sup> Anmerkung: Bei allen Preisen und Kostensätzen in den vorstehenden Aufgaben handelt es sich lediglich um angenommene Werte.

**b** In Ihrer Bäckerei bieten Sie eine Schwedische Apfeltorte für 34,60 € an. Darin sind 7 % Mehrwertsteuer enthalten. Sie wollen 6 Schwedische Apfeltorten herstellen. Zur Herstellung der Torten veranschlagen Sie 45 Minuten. Der Stundenkostensatz beträgt 120,00 €. Für Risiko und Gewinn wurden 25 % ermittelt.

- Wie viel € dürfen Sie für die Zutaten (= Materialkosten) insgesamt ausgeben?

Bruttoverkaufspreis	
(34,60 € x 6 Torten)	207,60 €
- Mehrwertsteuer (7 %)	
(207,60 € / 107 % x 7 %)	13,58 €
=	<hr/> Nettoverkaufspreis
	194,02 €
- Risiko und Gewinn (25 %)	
(194,02 € / 125 % x 25 %)	38,80 €
=	<hr/> Selbstkosten
	155,22 €
- Betriebskosten	
(120,00 € x 0,75 Stunden)	90,00 €
=	<hr/> Materialkosten
	<hr/> <u>65,22 €</u>

- Wie hoch dürfen die Materialkosten für 1 Torte maximal sein?

$$65,22 \text{ €} / 6 \text{ Torten} = 10,87 \text{ €}$$

Die Materialkosten für eine Torte dürfen maximal 10,87 € betragen.