

Ausbildungsnachweis Nr.

Name und Vorname des

für die Woche vom bis

Auszubildenden

Ausbildungsabteilung

Ausbildungsjahr

<i>Russische Charlotte</i>		Std.
<p>ca 6 Personen: 12-15 Löffelbiscuit, vanilliarbe Bayrische Creme von 3 Eigelb, 125g Zucker, $\frac{1}{4}$l Milch, 6-8g Gelatine; Vanille; 4dl Schlag Sahne</p> <p>Den Boden der Charlottenform mit trockenen, im Rechteck geschnittenen Löffelbiscuit auslegen, die schöne Seite nach unten legen. Die Spitzen müssen sich treffen. Die Seiten glatt und dicht nebeneinander auslegen. Die Mitte mit Bayrischer Creme füllen und diese erkalten lassen. Vor dem Stürzen die Löffel- biscuit egalisieren (leicht erwärmen) Mit Sahne und anderen Sachen ausgar- nieren.</p> <p>Auch mit allen anderen Füllungen ☐</p>		
Lehrgespräche, Betrieblicher Unterricht, Besondere Unterweisungsmaßnahmen:		
Berufsschulunterricht:		
Gesamtstunden:		
Besondere Bemerkungen und Unterschriften		
des Auszubildenden	des Ausbildenden bzw. des Ausbilders	
Datum	Datum	
(Unterschrift)	(Unterschrift)	