

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2019

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **AG**

T.04-01-20.06-AG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

Wypełnia zdający

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę
z numerem PESEL
i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na KARCIE OCENY w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:

*** w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość**

- swój numer PESEL*,
- oznaczenie kwalifikacji,
- numer zadania,
- numer stanowiska.

3.KARTEŃ OCENY przekaź zespołowi nadzorującemu.

4.Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 6 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.

5.Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.

6.Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.

7.Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.

8.Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.

9.Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.

10.Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę / miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim zgodnie z podaną Recepturą i Instrukcją technologiczną.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 0,600 kg kremu szwedzkiego, wypełniając Tabelę 1.

Wszystkie surowce do wykonania herbatników z kremem szwedzkim zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane.

Gotowe herbatniki baletki ułożone na talerzu lub platerze oraz arkusz z Tabelą z zapotrzebowaniem surowcowym pozostaw do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim

Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe	Ilość [g]
Mąka pszenna typ 650	170
Jaja świeże (2 sztuki „L”)	120
Cukier puder	108
Margaryna	102
Cukier wanilinowy	3
Mak niebieski suchy	12
Krem szwedzki	
Cukier puder	180
Masło	170
Kakao	12
Aromat wanilinowy	2

Instrukcja technologiczna

1. Włączyć piec i ustawić temperaturę 190°C.
2. Przygotować formę, wykładając ją papierem do pieczenia.
3. Przygotować surowce:
 - wybić jaja, oddzielając żółtka od białek do osobnych naczyń, sprawdzając ich świeżość,
 - przesiać mąkę pszenną, kakao, cukier puder – każdy składnik do oddzielnego naczynia.
4. Sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:
 - napowietrzyć margarynę,
 - do margaryny dodać cukier puder i cukier wanilinowy ucierać do uzyskania puszystej masy,
 - do otrzymanej masy dodać żółtka, cały czas ucierając,
 - ubić pianę z białek w oddzielnym naczyniu ręcznie różgą lub mikserem,
 - do masy tłuszczowo-cukrowo-żółtkowej dodać przesianą mąkę pszenną i delikatnie wymieszać ręcznie lub przy użyciu miksera na najniższych obrotach,
 - do ciasta dodać ubitą pianę z białek, delikatnie mieszając szpatułką lub przy użyciu miksera na najniższych obrotach.
5. Uformować ciastka:
 - napełnić ciastem szprycę lub worek cukierniczy zaopatrzony w okrągły zdobnik,
 - wyciskać na blachę okrągłe ciastka o średnicy około 2,5÷3 cm zwracając uwagę na zachowanie 4÷5 cm odstępów między poszczególnymi ciastkami,
 - posypać równomiernie uformowane ciastka makiem.
6. Ciastka wypiekać w temperaturze 190°C przez około 10 minut do uzyskania złotego koloru.
7. Sporządzić krem szwedzki:
 - masło utrzeć do uzyskania puszystej masy,
 - do napowietrzonego masła dodać cukier puder, następnie kakao na koniec aromat wanilinowy,
 - utrzeć krem do uzyskania gładkiej konsystencji,
 - przełożyć krem do szprycy lub worka cukierniczego zakończonego okrągłym zdobnikiem.

8. Wypieczone i ostudzone korpusy łączyć po dwa za pomocą kremu szwedzkiego.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będą 2 rezultaty:

- herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim,
- zapotrzebowanie surowcowe na 0,600 kg kremu szwedzkiego – Tabela 1,

oraz przebieg:

- przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i formowania korpusów,
- wypieku, schładzania i składania herbatników.

Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 0,600 kg kremu szwedzkiego

Surowce		Normatyw surowcowy	
		Ilość w gramach na 1,000 kg gotowego wyrobu	Ilość w gramach na 0,600 kg gotowego wyrobu
1.	Cukier puder	300	
2.	Masło	200	
3.	Kakao	20	
4.	Aromat wanilinowy	5	

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)