

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**

Numer zadania: **02**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-02-23.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 3 strony 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!

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

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Większość surowców niezbędnych do wykonania baletek masz odważone na stanowisku egzaminacyjnym oraz w chłodziarce. Ilość mąki pszennej, maku i aromatu wanilinowego odważ/odmierz sam. Surowce i półprodukty nietrwałe są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy ułóż na półmisku lub platerze i wraz z arkuszem pozostaw na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Sprzętu, narzędzi i urządzeń używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bhp, ppoż. i ochrony środowiska. Po zakończeniu prac uporządkuj swoje stanowisko pracy.

Receptura na herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe		
Mąka pszenna typ 450	g	170
Jajo klasy M	szt.	2
Cukier puder	g	108
Margaryna	g	102
Cukier wanilinowy	g	3
Mak niebieski suchy (do posypania ciastek)	g	15
Krem szwedzki		
Cukier puder	g	180
Masło 82% tłuszczu	g	170
Kakao sypane naturalne	g	12
Aromat wanilinowy	ml	3

Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 190 °C.
2. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia.
3. Odważyć mąkę i mak zgodnie z recepturą.
4. Przygotować surowce do produkcji ciasta:
 - a) wybić jaja oddzielając żółtka od białek, sprawdzić ich świeżość,
 - b) przesiać przez sito do oddzielnych misek składniki sypkie.
5. Sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:
 - a) napowietrzyć margarynę, następnie dodać cukier puder i cukier wanilinowy ucierając całość do uzyskania puszystej masy,
 - b) dodać do masy tłuszczowo-cukrowej żółtka, cały czas ucierając,
 - c) ubić pianę z białek w oddzielnym naczyniu,
 - d) do masy tłuszczowo-cukrowo-żółtkowej dodać mąkę delikatnie mieszając łąpatką,
 - e) dodać do ciasta ubitą pianę z białek i delikatnie połączyć składniki ciasta,
6. Formować i wypiekać korpusy:
 - a) napełnić ciastem worek cukierniczy zakończony okrągłym zdobnikiem,
 - b) wyciskać na blachę jednakowej wielkości okrągłe ciastka o średnicy około 2,5÷3 cm,

- c) uformowane ciastka posypać równomiernie makiem,
 - d) wypiekać korpusy do uzyskania złocistego koloru w temperaturze 190 °C przez około 10 minut, kontrolując stopień wypieczenia.
7. Sporządzić krem szwedzki:
- a) przesiać kakao i cukier puder do oddzielnych misek,
 - b) utrzeć masło do uzyskania puszystej masy,
 - c) dodać do masła cały czas ucierając cukier puder, kakao i $\frac{1}{3}$ opakowania aromatu wanilinowego – napowietrzać do uzyskania gładkiej konsystencji,
 - d) przełożyć krem do worka cukierniczego zakończonych okrągłym zdobnikiem.
8. Wystudzone korpusy łączyć po dwa za pomocą kremu szwedzkiego, ułożyć na półmisku/platerze i pozostawić na stanowisku do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

- herbatniki baletki przełożone kremem szwedzkim
- oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, formowania i wypieku korpusów oraz wykonania kremu szwedzkiego i składania baetek.