

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**
Numer zadania: **03**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-03-23.01-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 przekaż 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 eklerki z kremem czekoladowym zgodnie z podaną recepturą i instrukcją technologiczną.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą, za wyjątkiem wody, którą odmierz sam. Surowce i półprodukty nietrawne są zabezpieczone w chłodziarce. Jaja są zdezynfekowane.

Wyrób gotowy ułóż na platerze lub półmisku 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 eklerki z kremem czekoladowym		
Surowce	Jednostka miary	Ilość
Ciasto parzone		
Margaryna	g	125
Woda	ml	250
Mąka pszenna typ 450	g	250
Jajo klasy M	szt.	5
Sól	g	2
Krem czekoladowy		
Mleko 2%	ml	600
Masło 82% tłuszczu	g	230
Cukier kryształ	g	165
Mąka pszenna typ 450	g	40
Mąka ziemniaczana	g	30
Kakao sypkie naturalne	g	7
Żółtko jaj	szt.	2
Dekoracja		
Cukier puder	g	30

Instrukcja technologiczna

1. Rozgrzać piec do temperatury 200 °C.
2. Przygotować ciasto parzone:
 - a) odmierzyć wodę następnie zagotować w garnku z margaryną oraz szczyptą soli,
 - b) do gotującej się wody wsypać przesianą mąkę i ogrzewając masę energicznie mieszać, aż masa będzie gładka,
 - c) ochłodzić zaparzoną masę do temperatury 50÷70 °C,
 - d) przełożyć do miksera ostudzoną masę i mieszając dodawać po 1 jajku, sprawdzając wcześniej świeżość każdego jaja,
 - e) gdy ciasto będzie miało jednolitą konsystencję, przełożyć do worka cukierniczego zakończonego karbowanym zdobnikiem.

3. Formować i wypiekać korpusy:
 - a) wyciskać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia jednakowej wielkości korpusy na eklery,
 - b) uformowane korpusy wypiekać w temperaturze początkowej 200 °C, a następnie po wyrośnięciu ciasta obniżyć temperaturę do 180 °C. Łączny czas wypieku powinien wynosić 20-25 minut - do uzyskania złocistego koloru.
4. Sporządzić krem czekoladowy:
 - a) do garnka wlać 380 ml mleka, wsypać cukier kryształ i zagotować,
 - b) do pozostałej ilości mleka dodać żółtka oraz przesiane: mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz kakao, całość wymieszać,
 - c) do gotującego się mleka dodać masę z kakao i intensywnie mieszać do zagotowania,
 - d) odstawić do wystudzenia budyń czekoladowy,
 - e) masło utrzeć na puch, następnie dodawać po łyżce wystudzonej masy budyniowej,
 - f) miksować do uzyskania gładkiego kremu.
5. Złożyć i udekorować eklerki:
 - a) przeciąć wzdłuż wystudzone korpusy,
 - b) krem przełożyć do worka cukierniczego zakończony karbowanym zdobnikiem,
 - c) na dolne części korpusów wyciskać równomiernie krem czekoladowy,
 - d) przykryć każdą eklerkę górną częścią, schłodzić 15 minut w chłodziarce,
 - e) wychłodzone eklerki udekorować posypując równomiernie cukrem pudrem.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:

- eklerki z kremem czekoladowym,
- krem czekoladowy

oraz

przebieg sporządzania ciasta parzonego, formowania i wypieku korpusów oraz wykonania kremu czekoladowego, składania i dekorowania eklerków.