

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

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

T.04-01-17.06

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

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** przekaz 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 szarlotkę z bezą zgodnie z podaną Recepturą i Sposobem wykonania.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane. Surowce i półprodukty nietrwałe zabezpiecz w chłodziarce.

Wyrób gotowy zostaw w formie do oceny.

Sprzęt, narzędzia i urządzenia używaj zgodnie z przeznaczeniem, przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów przeciwpożarowych i ochrony środowiska.

Receptura na szarlotkę z bezą

Surowce/dodatki	Ilość w gramach
mąka pszenna typ 500	350
margaryna (do ciasta)	125
cukier kryształ (do ciasta)	120
cukier puder (do dekoracji)	50
proszek do pieczenia	4
żółtka	z 4 jaj
śmietana 18%	50
margaryna (do smarowania formy)	25
Masa jabłkowa	
jabłka	1000
cynamon mielony	7
Masa bezowa	
białka	z 4 jaj
cukier kryształ (do bezy)	200
budyń waniliowy	40

Sposób wykonania

1. Rozgrzać piec do temperatury 180°C.
2. Przygotować surowce:
 - a. schłodzoną margarynę (sprawdzić, czy margaryna jest schłodzona - powinna znajdować się w lodówce od co najmniej 15 minut; jeżeli margaryna nie jest schłodzona lub ma temperaturę pokojową to należy ją schłodzić umieszczając na ok. 15 minut w lodówce),
 - b. przesiać mąkę,
 - c. wybić jaja, sprawdzając ich świeżość i rozdzielając białko od żółtka,
 - d. jabłka umyć, obrać i usunąć zbędne części.
3. Mąkę posiekać ze schłodzoną margaryną.
4. Do masy dodać cukier, żółtka, śmietanę i proszek do pieczenia.
5. Zagnieść ciasto i podzielić je na 2 różnej wielkości części: większą - 2/3 całkowitej masy ciasta oraz mniejszą - 1/3.

Obie części zawinąć oddzielnie w folię. Większą część ciasta włożyć do lodówki, a mniejszą do zamrażalnika, na około 30 minut. Owinięte w folię części ciasta oznaczyć naklejką z numerem stanowiska.
6. Jabłka pokroić w drobną kostkę i uprażyć delikatnie na patelni lub w garnku aż zmiękną i wyparuje z nich nadmiar soku.
7. Z masą jabłkową wymieszać cynamon i odstawić do wystudzenia.
8. Wyjąć z lodówki całą schłodzoną część ciasta, rozwałkować je i przełożyć do posmarowanej margaryną formy tak, aby lekko zachodziło na brzegi foremki. Ciasto nakłuć widelcem w kilku miejscach.
9. Podpiec w piecu do lekkiego zarumienienia przez około 10÷15 minut.
10. Po wyjęciu z pieca ustawić temperaturę na 160°C.
11. Białka jaj ubić mikserem na sztywną pianę, dodając stopniowo po łyżce cukru i na koniec ubijania budyń. Masa powinna być gęsta i błyszcząca.
12. Na zarumieniony spód rozłożyć wystudzoną masę jabłkową.
13. Całość pokryć przygotowaną masą bezową.
14. Wyjąć z zamrażalnika całą schłodzoną część ciasta, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i posypać masę bezową.
15. Ciasto wypiekać w temperaturze około 160°C przez około 40÷50 minut.
16. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem i podzielić na równe porcje w formie.

Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– szarlotka z bezą

oraz przebieg przygotowania surowców i sporządzenia półproduktów, wykonania i wypieku szarlotki z bezą.