

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

Układ graficzny © CKE 2018

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.04-01-18.06

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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 kakaową roladę biszkoptową z kremem bita śmietana z brzoskwiniami zgodnie z podaną Recepturą i Sposobem wykonania.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są już zdezynfekowane.

Surowce i półprodukty nietrwale zabezpiecz w chłodziarce.

Wyrób gotowy ułóż na podłużnym talerzu lub półmisku i pozostaw na stanowisku do oceny.

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 1 kg kakaowej rolady biszkoptowej z kremem bita śmietana z brzoskwiniami	
Surowce	Ilość
Rolada biszkoptowa	
jaja klasy M	5 szt.
mąka pszenna typ 450	100 g
kakao	20 g
cukier puder	120 g
tłuszcz do wysmarowania papieru	10 g
cukier puder do posypania lnianej ściěrki	20 g
cukier puder do posypania rolady	20 g
Krem bita śmietana z brzoskwiniami	
śmietanka 30%	500 ml
cukier puder	50 g
cukier wanilinowy	8 g
żelatyna instant	12 g
woda do rozpuszczenia żelatyny	4 łyżki / 60 ml
brzoskwinie konserwowe w syropie	150 g

Sposób wykonania

1. Przygotować surowce:
 - a) przesiać mąkę z kakao,
 - b) sprawdzić świeżość jaj oddzielając białka od żółtek,
 - c) schłodzić śmietanę kremówkę,
 - d) brzoskwinie odsączyć z syropu.
2. Piekarnik lub piec nagrzać do temperatury 180°C.
3. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem cienko wysmarowanym tłuszczem.
4. Sporządzić ciasto biszkoptowe metodą „na zimno”:
 - a) białka ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodać cukier puder,
 - b) do sztywnej piany dodać żółtka i ubijać do uzyskania puszystej masy,
 - c) dodać partiami przesianą mąkę z kakao, wymieszać.
5. Ciasto wyłożyć na przygotowany papier i równomiernie rozsmarować na prostokąt o wymiarach około 37 x 29 cm i grubość około 1 cm.
6. Wypiekać w temperaturze 180°C.
7. Lnianą ścierkę posypać cukrem pudrem, wyłożyć na nią wypieczone ciasto, zdjąć papier z pieczenia, zwinąć w rulon i zostawić do wystygnięcia.
8. Przygotować krem bita śmietana z brzoskwiniami:
 - a) brzoskwinie pokroić w kostkę wielkości 1cm,
 - b) upłynnić żelatynę poprzez zalanie gorącą wodą, dokładnie wymieszać i ostudzić,
 - c) śmietankę ubić na sztywno, pod koniec ubijania dodać cukier wanilinowy, cukier puder oraz rozpuszczoną żelatynę,
 - d) około 1/4 kremu przełożyć do worka cukierniczego zakończony karbowanym zdobnikiem cukierniczym do dekoracji rolady,
 - e) około 3/4 kremu wymieszać z pokrojonymi brzoskwiniami, następnie rozsmarować na wystudzonym blacie i zrolować wzdłuż dłuższego boku.
9. Roladę posypać cukrem pudrem i udekorować kremem bita śmietana.
10. Gotową roladę odstawić do schłodzenia na co najmniej 30 minut.
11. Po zestaleniu kremu roladę przełożyć na talerz lub półmisek i pozostawić na stanowisku egzaminacyjnym do oceny.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:

– kakaowa rolada biszkoptowa z kremem bita śmietana z brzoskwiniami,
oraz

przebieg sporządzania ciasta biszkoptowego i wypieku blatu, sporządzania kremu bita śmietana z brzoskwiniami oraz składania i dekorowania rolady.