

**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.04-01-19.01**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2019**  
**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

Korzystając z podanej Receptury i Instrukcji technologicznej wykonaj 12 sztuk muffin czekoladowych z kremem półtłustym czekoladowym.

Wszystkie surowce zostały odważone zgodnie z recepturą.

Jaja są zdezynfekowane. Surowce i półprodukty nietrwałe 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.

<b>Receptura na 12 sztuk muffin czekoladowych z kremem półtłustym czekoladowym</b>		
<b>Surowce</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Ilość</b>
<b>Muffiny czekoladowe</b>		
mąka pszenna typ 450	g	300
margaryna	g	150
cukier kryształ	g	160
jaja (3 szt.)	g	150
mleko świeże 2%	ml	160
kakao naturalne	g	20
proszek do pieczenia	g	12
czekolada gorzka (nie mniej niż 60% kakao)	g	100
sól		szczypta
<b>Krem półtłusty czekoladowy</b>		
mleko świeże 2%	ml	300
mąka pszenna typ 450	g	30
żółtka (3 szt.)	g	60
cukier kryształ	g	80
cukier wanilinowy	g	10
kakao naturalne	g	20
masło	g	150
<b>Dekoracja</b>		
migdały w płatkach	g	50

**Instrukcja technologiczna**

1. Piekarnik lub piec rozgrzać do temperatury 180°C.
2. Przygotować surowce do produkcji kremu półtłustego czekoladowego:
  - a. wybić jaja, sprawdzając ich świeżość i rozdzielając białko od żółtka,
  - b. białka zabezpieczyć w pojemniku – nie będą potrzebne,
  - c. przesiać mąkę razem z kakao.
3. Sporządzić krem gotowany:
  - a. żółtka utrzeć z dodatkiem 50% ilości cukru przewidzianej recepturą i cukrem wanilinowym na puszystą masę w większym garnku,
  - b. do utartej mieszaniny dodać mąkę z kakao ciągle ucierając do uzyskania jednolitej masy,
  - c. zagotować mleko z pozostałą częścią cukru w rondelku, następnie wlać cienkim strumieniem do otrzymanej masy żółtkowo-cukrowo-mącznej nie przerywając ucierania, do uzyskania jednolitej konsystencji,
  - d. ogrzewać masę do momentu zagotowania (minimum 1,5 minuty) do zgęstnienia, nie dopuszczając do przypalenia,
  - e. ochłodzić masę do temperatury poniżej 18°C.
4. Przygotować surowce do produkcji muffin:
  - a. połączyć mąkę, kakao i proszek do pieczenia w jednej misce, przesiać,
  - b. margarynę rozpuścić i ostudzić,
  - c. wybić 3 całe jaja sprawdzając ich świeżość,
  - d. czekoladę zetrzeć na tarce o średnich oczkach,
  - e. zrumienić płatki migdałowe na patelni, nie dopuszczając do przypalenia.
5. Sporządzić ciasto na muffiny czekoladowe:
  - a. jaja ubić z cukrem na puszystą masę, następnie dodać mleko i rozpuszczoną margarynę, całość połączyć,
  - b. partiami dodawać przesiane składniki sypki, wymieszać,
  - c. na koniec dodać startą czekoladę.
6. Uformować i wypiec muffiny:
  - a. foremki na muffiny wyłożyć papilotkami, wypełnić ciastem do  $\frac{3}{4}$  objętości przy pomocy worka cukierniczego zakończony gładkim zdobnikiem,
  - b. wypiekać w temperaturze 180°C około 25 minut – sprawdzić patyczkiem stopień wypieczenia ciasta,
  - c. wyjąć z foremek i wystudzić.
7. Dokończyć sporządzanie kremu półtłustego czekoladowego:
  - a. masło utrzeć mikserem,
  - b. do utartego tłuszczu dodawać partiami przygotowany wcześniej i wystudzony krem gotowany, dokładnie połączyć,
  - c. krem przełożyć do worka cukierniczego zakończony karbowanym zdobnikiem.
8. Udekorować muffiny kremem jednolicie w całej partii, wykończyć posypując zrumienionymi płatkami migdałowymi.

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 1 rezultat:**

– muffiny czekoladowe z kremem półtłustym czekoladowym (12 sztuk)

oraz

przebieg przygotowania surowców, sporządzania ciasta na muffiny i wypieku, sporządzania kremu półtłustego czekoladowego oraz dekorowania muffin.