

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.04**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.04-01-20.06-SG

# **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

## **Rok 2020**

### **CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

#### **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 4 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.

Sporządź zapotrzebowanie surowcowe niezbędne do wyprodukowania 0,600 kg kremu szwedzkiego, wypełniając Tabelę 1.

Wszystkie surowce do wykonania herbatników z kremem szwedzkim zostały odważone zgodnie z recepturą. Jaja są zdezynfekowane.

Gotowe herbatniki baletki ułożone na talerzu lub platerze oraz arkusz z Tabelą z zapotrzebowaniem surowcowym pozostaw do oceny na stanowisku egzaminacyjnym.

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 herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim

<b>Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe</b>	<b>Ilość [g]</b>
Mąka pszenna typ 650	170
Jaja świeże (2 sztuki „L”)	120
Cukier puder	108
Margaryna	102
Cukier wanilinowy	3
Mak niebieski suchy	12
<b>Krem szwedzki</b>	
Cukier puder	180
Masło	170
Kakao	12
Aromat wanilinowy	2

**Instrukcja technologiczna**

1. Włączyć piec i ustawić temperaturę 190°C.
2. Przygotować formę, wykładając ją papierem do pieczenia.
3. Przygotować surowce:
  - wybić jaja, oddzielając żółtka od białek do osobnych naczyń, sprawdzając ich świeżość,
  - przesiać mąkę pszenną, kakao, cukier puder – każdy składnik do oddzielnego naczynia.
4. Sporządzić ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:
  - napowietrzyć margarynę,
  - do margaryny dodać cukier puder i cukier wanilinowy ucierać do uzyskania puszystej masy,
  - do otrzymanej masy dodać żółtka, cały czas ucierając,
  - ubić pianę z białek w oddzielnym naczyniu ręcznie różgą lub mikserem,
  - do masy tłuszczowo-cukrowo-żółtkowej dodać przesianą mąkę pszenną i delikatnie wymieszać ręcznie lub przy użyciu miksera na najniższych obrotach,
  - do ciasta dodać ubitą pianę z białek, delikatnie mieszając szpatułką lub przy użyciu miksera na najniższych obrotach.
5. Uformować ciastka:
  - napełnić ciastem szprycę lub worek cukierniczy zaopatrzone w okrągły zdobnik,
  - wyciskać na blachę okrągłe ciastka o średnicy około 2,5÷3 cm zwracając uwagę na zachowanie 4÷5 cm odstępów między poszczególnymi ciastkami,
  - posypać równomiernie uformowane ciastka makiem.
6. Ciastka wypiekać w temperaturze 190°C przez około 10 minut do uzyskania złotego koloru.
7. Sporządzić krem szwedzki:
  - masło utrzeć do uzyskania puszystej masy,
  - do napowietrzonego masła dodać cukier puder, następnie kakao na koniec aromat wanilinowy,
  - utrzeć krem do uzyskania gładkiej konsystencji,
  - przełożyć krem do szprycy lub worka cukierniczego zakończonego okrągłym zdobnikiem.
8. Wypieczone i ostudzone korpusy łączyć po dwa za pomocą kremu szwedzkiego.

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

**Ocenie podlegać będą 2 rezultaty:**

- herbatniki baletki przekładane kremem szwedzkim,
- zapotrzebowanie surowcowe na 0,600 kg kremu szwedzkiego – Tabela 1,

oraz przebieg:

- przygotowania surowców, sporządzania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego i formowania korpusów,
- wypieku, schładzania i składania herbatników.

**Tabela 1. Zapotrzebowanie surowcowe na 0,600 kg kremu szwedzkiego**

Surowce		Normatyw surowcowy	
		Ilość w gramach na 1,000 kg gotowego wyrobu	Ilość w gramach na 0,600 kg gotowego wyrobu
1.	Cukier puder	300	
2.	Masło	200	
3.	Kakao	20	
4.	Aromat wanilinowy	5	

**Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)**

