

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**  
Numer zadania: **02**  
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

SPC.01-02-21.06-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021

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 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 zabezpieczone 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 1 kg kakaowej rolady biszkoptowej z kremem bita śmietana z brzoskwiniami</b>	
<b>Surowce</b>	<b>Ilość</b>
<b>Rolada biszkoptowa</b>	
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 Inianej ścierki	20 g
cukier puder do posypania rolady	20 g
<b>Krem bita śmietana z brzoskwiniami</b>	
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 zakończzonego 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.