#

**Konkrétní zadání**

**29-007-H Výroba zákusků a dortů**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**Nanormujte, vyrobte a připravte k expedici a prodeji**

1. **piškotový dort s máslovým kakaovým krémem kulatého tvaru o průměru 24 cm**
2. **30 ks pálených věnečků s LMK o hmotnosti 0,040 kg, dle platných technologických postupů**
3. **Piškotový dort**
* téma dortu je libovolné
* dohotovení podle vašeho uvážení – potažení CKP, mléčnou modelovací hmotou, obsypání jádrovinou
* zhotovte návrh dortu – nákres (horní i boční pohled) s popisem, podle kterého dort zhotovíte
* při výrobě dortu se v souladu s příslušným hodnoticím standardem hodnotí
* příprava a normování surovin
* dodržení surovinové normy a nákresu dle zadání
* jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
* náročnost, nápaditost, estetické ztvárnění, čistota provedení
* vzhled, chuť a hmotnost hotového výrobku
* dodržování technologických postupů
* dodržování zásad HACCP
* příprava dortu k prodeji
* dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
* organizace práce
* příprava a úklid pracoviště

1. **Pálené věnečky**
* při výrobě věnečků se v souladu s příslušným hodnoticím standardem hodnotí
* příprava a normování surovin na 30 kusů výrobků
* jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
* dodržování technologických postupů
* dodržování zásad HACCP
* příprava výrobků k prodeji
* dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
* organizace práce
* příprava a úklid pracoviště
* vzhled a chuť hotového výrobku
* dodržení surovinové normy (hmotnost, množství výrobků)
* prezentace výrobků

**Soupis materiálního a technického zabezpečení pro zajištění ověřování**

**Vybavení potřebné pro realizaci ověřování**

* stroje a zařízení na výrobu těst, hmot, náplní, polev apod.
* zařízení na pečení a smažení výrobků
* pomůcky na úpravu surovin, tvarování těst a hmot, zdobení dortů a zákusků apod.
* prostor na aranžování výrobků
* vybavení pro servírování zákusků a dortů
* chladicí zařízení pro uchovávání surovin, pomocných látek a hotových cukrářských výrobků
* technologické postupy a receptury
* příjemky, výdejky zboží a surovin
* katalog cukrářských výrobků
* vhodný obalový materiál
* odpovídající technické vybavení a čisticí prostředky nutné

**Potřebné množství surovin**

1. ***Piškotový dort***

*Surovinovou normu přepočítejte na korpus dortu bez povrchové úpravy o hmotnosti 1,650 kg, když receptura udává:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny a polotovary**  | **hmotnost v kg** | K1 =  |
| Korpus dortové hmoty piškotové | 0,112 |  |
| Máslový krém | 0,098 |  |
| Marmeláda | 0,022 |  |
| Rumové aroma | 0,002 |  |
| **Spojený dort bez povrchové úpravy** | **0,234** |  |

*Korpus dortové hmoty piškotové s olejem*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny** | **hmotnost v kg** | K2 = |
| Cukr krupice | 0,032 |  |
| Olej | 0,008 |  |
| Mouka hladká | 0,042 |  |
| Voda | 0,005 |  |
| Citropasta | 0,001 |  |
| Vanilínový cukr | 0,001 |  |
| Žloutky | 0,017 |  |
| Bílky | 0,032 |  |
| **Suroviny celkem** | **0,138** |  |
| **Ztráty** | **0,026** |  |
| **Hotový korpus** | **0,112** |  |

*Máslový krém*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny** | **hmotnost v kg** | K3 = |
| Voda | 0,460 |  |
| Sušené mléko | 0,045 |  |
| Krémový prášek | 0,100 |  |
| Cukr krupice | 0,250 |  |
| Vanilínový cukr | 0,007 |  |
| Máslo | 0,650 |  |
| **Suroviny celkem** | **1,512** |  |
| **Ztráty** | **0,152** |  |
| **Hotový krém** | **1,360** |  |

1. ***Pálené věnečky***

*Surovinovou normu přepočítejte na 30 kusů věnečků s LMK, když receptura udává:*

|  |  |
| --- | --- |
| **Suroviny a polotovary**  | **hmotnost 1 ks věnečku v kg** |
| Korpus  | 0,009 |
| Krém | 0,026 |
| Dohotovení | 0,005 |
| **Celkem za 1 věneček** | **0,040** |

*Pálená hmota*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny** | **THN na 150 ks výrobků****hmotnost v kg** | **Přepočet na 30 ks** |
| Mouka hladká | 0,690 |  |
| Olej | 0,300 |  |
| Voda | 0,900 |  |
| Sůl | 0,006 |  |
| Vejce | 0,870 |  |

*LMK*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Suroviny** | **THN na 150 ks výrobků****hmotnost v kg** | **Přepočet na 30 ks** |
| Voda | 2,400 |  |
| Sušené mléko | 0,240 |  |
| Pudinkový prášek | 0,360 |  |
| Cukr krupice | 0,780 |  |
| Žloutky | 0,180 |  |
| Máslo | 0,690 |  |
| Rumový výtažek | 0,090 |  |
| Cukr vanilín | 0,060 |  |

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| Normování a příprava pro výrobu  |  20 |
| Vlastní výroba v souladu s technologickým postupem  |  360 |
| Estetické ztvárnění  |  35 |
| Příprava k expedici  |  40 |
| Úklid pracoviště  |  25 |
| **Doba trvání zkoušky: podle standardu 6 – 8 hod.** |  **480** |