****

**Konkrétní zadání**

**29-043-H Výroba perníků**

**Zadání pro účastníky ověřování**

**V časovém limitu 6 hodin nanormujte, vyrobte a připravte k expedici a prodeji**

* **20 ks perníku plněného kokosovou náplní, potaženého cukrářskou kakaovou polevou o hmotnosti 70 g**
* **1 ks dekorativního perníku na libovolné téma ozdobeného bílkovou glazurou o hmotnosti 100 – 300 g**
* **20 ks ovocného medovníku**

***Příjem a normování surovin***

* Připravte surovinovou normu do přiložených tabulek pro všechny zadané výrobky.
* Vyplňte žádanku pro všechny zadané výrobky.
* Převezměte suroviny, polotovary a přísady nutné k výrobě všech zadaných výrobků. Zkontrolujte množství a kvalitu podle předložené receptury, zdůvodněte.
* Uskladněte dočasně na pracovišti.
* Z připravených surovin zpracujte perníkové těsto, zdůvodněte způsob zpracování.

***Výroba perníků plněných kokosovou náplní, potažených kakaovou polevou***

* Proveďte navážení ze spočítaného množství surovin a přísad v souladu s recepturou.
* Z připravených surovin zpracujte dle technologického postupu a receptury perníkové těsto.
* Cukr (kulér) utavte do hnědé barvy a přilijte horkou vodu (kulér) a rozvařte = kulér.
* Cukr (inverze) a vodu (inverze) přiveďte k varu, přidejte kyselinu citrónovou a nechte prochladnout na 70°C.
* Po prochladnutí přimíchejte jedlou sodu.
* Do rozvaru přimíchejte med, džem a kulér.
* Do nádoby na zapracování dejte zbylé suroviny na těsto, přimíchejte prochladlou směs a vypracujte těsto.
* Vypichujte tvary a umístěte na plech.
* Zvolte režim pečení a výrobky upečte v peci.
* Po vyjmutí z pece posuďte stupeň upečení výrobků.
* Z připravených surovin zhotovte dle technologického postupu a receptury kokosovou náplň.
* Mírně opražte kokos na pánvi.
* Vodu, cukr přiveďte k varu, přisypte kokos a provařte.
* Mírně nahřátý tuk vyšlehejte s moučkovým cukrem.
* Přidejte kokosovou hmotu a došlehejte.
* Dochuťte rumovým aromatem.
* Z připravených surovin zhotovte dle technologického postupu a receptury kakaovou polevu.
* Dohotovte plněné perníky s kakaovou polevou v souladu s recepturou.
* Průběžně kontrolujte dodržování technologického postupu tak, aby byl v souladu s recepturou, dbejte a kontrolujte dodržování zásad HACCP + BOZP.
* Hotové výrobky a polotovary kontrolujte z hlediska bezpečnosti potravin požadované hmotnosti, velikosti a vzhledu před expedicí, připravte vzorky.
* Pokud to bude nutné, navrhněte a zdůvodněte možnosti nápravy zjištěných nedostatků.
* Během celého procesu výroby dodržujte hygienické předpisy, osobní hygienu a zásady bezpečnosti potravin. Používejte pracovní oděv a ochranné pomůcky.
* Dodržujte sanitační řád a zásady bezpečnosti, hygieny práce, ochrany zdraví a požární prevence.
* Stroje i zařízení zkontrolujte před zahájením práce i v průběhu výroby.
* Na závěr proveďte čištění a běžnou údržbu strojů a zařízení.

***Výroba dekorativního perníku na libovolné téma ozdobeného bílkovou glazurou***

*Postupujte stejně jako v případě výroby předchozích perníků a vycházejte přitom z receptury pro tento výrobek.*

* Tuk promíchejte s prosátým moučkovým cukrem.
* Postupně zapracujte vejce a med.
* Přisypte prosátou mouku smíchanou se sodou a koření.
* Přilijte rum na provonění těsta.

***Výroba ovocných medovníků***

*Postupujte stejně jako v případě výroby předchozích perníků a vycházejte přitom z receptury pro tento výrobek.*

* Cukr (kulér) utavte do hnědé barvy a přilijte horkou vodu (kulér) a rozvařte = kulér
* Cukr (inverze) a vodu (inverze) přiveďte k varu, přidejte kyselinu citrónovou a nechte prochladnout 70°C.
* Po prochladnutí přimíchejte jedlou sodu.
* Do rozvaru přimíchejte med, džem a kulér.
* Do nádoby na zapracování dejte zbylé suroviny na těsto, přimíchejte prochladlou směs a vypracujte těsto.
* Z těsta vykrájejte kolečka (obdélníky) a umístěte na plech.
* Zvolte režim pečení a výrobky upečte v peci.
* Po vyjmutí z pece posuďte stupeň upečení výrobků.
* Upečené výrobky potáhněte v CKP a posypte kůrou a arašídy.

***Expedice a prodej perníků***

* V souladu s estetickými a hygienickými předpisy zhotovené výrobky vystavte.
* Obslužte potencionálního zákazníka a zdůvodněte způsob, jakým to provedete.
* Připravte vhodný obalový materiál a zhotovené výrobky balte a expedujte.
* Při výrobě a prodeji všech výrobků veďte předepsanou evidenci.

**Tabulky pro nanormování surovin**

* ***Perníky plněné kokosovou náplní, potažené kakaovou polevou***

*Připravte surovinovou normu na 20 ks finálních výrobků, když receptura udává (v kg):*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Receptura**  | **100 ks** | **20 ks** |  | **Medové perníkové těsto** | **5,200** |  |
| Medové perníkové těsto | 4,000 |   |  | Cukr krupice (kulér) | 0,250 |   |
| Mouka hladká (na vál) | 0,180 |   |  | Voda (kulér) | 0,120 |   |
| Pokrmový tuk 100% (na plechy) | 0,030 |   |  | Cukr krupice (inverze) | 1,000 |   |
| Žloutky (na mašlování) | 0,060 |   |  | Voda (inverze) | 0,500 |   |
| Voda na ředění žloutků | 0,060 |   |  | Kyselina citronová | 0,005 |   |
| Kokosová náplň | 2,100 |   |  | Soda | 0,005 |   |
| Čokoládová poleva | 1,300 |   |  | Mouka hladká | 3,280 |   |
| Kokos (na ozdobu) | 0,140 |   |  | Meruňkový džem | 0,125 |   |
| Celkem  | 7,870 |   |  | Med  | 0,450 |   |
| Ztráty výrobní | 0,400 |   |  | Perníkové koření | 0,080 |   |
| Ztráty pečením | 0,470 |   |  | Tuk stolní | 0,300 |   |
| Výrobek celkem 100 ks á 70g | 7,000 |   |  | **Kypření** |   |   |
|  |  |  |  | Vejce | 0,550 |   |
| **Kokosová náplň** | **2,500** |  |  | Amonium | 0,060 |   |
| Voda | 0,850 |   |  |  |  |  |
| Cukr krupice | 0,400 |   |  | **Čokoládová poleva** | **4,000** |  |
| Kokos (upražit) | 0,800 |   |  | Cukrářská kakaová poleva | 3,000 |   |
| Rumové aroma | 0,020 |   |  | Pokrmový tuk 100% | 0,800 |   |
| Pokrmový tuk 100% | 0,650 |   |  | Olej rostlinný | 0,200 |   |
| Cukr moučkový | 0,100 |   |  |  |  |  |
| Surovin celkem | 2,820 |   |  |  |  |  |
| Ztráty výrobní | 0,320 |   |  |  |  |  |

* ***Dekorativní perník na libovolné téma,ozdobený bílkovou glazurou***

*Přepočítejte surovinovou normu na perníkové těsto o hmotnosti 0,620 kg, když norma udává (v kg):*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Receptura**  | **10,700** | **0,620** |  | **Medové perníkové těsto** | **13,000** |  |
| Medové perníkové těsto | 10,500 |   |  | Mouka hladká | 6,100 |   |
| Mouka hladká (na vyválení) | 0,200 |   |  | Cukr moučkový | 3,000 |   |
| Olej rostlinný (na plechy) | 0,050 |   |  | Tuk stolní | 1,200 |   |
| Surovin celkem | 10,750 |   |  | Med | 1,200 |   |
| Ztráty | 1,500 |   |  | Vejce | 1,450 |   |
| Korpusy celkem | 9,250 |   |  | Rum | 0,120 |   |
| Cukr moučkový (glazura) | 2,000 |   |  | Soda | 0,090 |   |
| Bílky (glazura) | 0,200 |   |  | Perníkové koření | 0,100 |   |
| Surovin celkem | 11,450 |   |  | Surovin celkem | 13,260 |   |
| Ztráty | 0,550 |   |  | Ztráty | 0,260 |   |
| Výrobky celkem | 10,900 |   |  | Těsto celkem | 13,000 |  |

* ***Ovocný medovník***

*Přepočítejte surovinovou normu na 20 ks ovocného medovníku (v kg):*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Suroviny a polotovary** | **100 ks** | **20 ks** |  | **Medové perníkové těsto** | **5,200** |  |
| Medové perníkové těsto | 3,600 |   |  | Cukr krupice (kulér) | 0,250 |   |
| Mouka hladká (na vyválení) | 0,180 |   |  | Voda (kulér) | 0,120 |   |
| Proslazená pomerančová kůra | 0,700 |   |  | Cukr krupice (inverze) | 1,000 |   |
| Olej rostlinný (na plechy) | 0,070 |   |  | Voda (inverze) | 0,500 |   |
| Čokoládová poleva | 1,200 |   |  | Kyselina citronová | 0,005 |   |
| Podzemnice olejná pražená | 0,150 |   |  | Soda | 0,005 |   |
| Surovin celkem | 5,900 |   |  | Mouka hladká | 3,280 |   |
| Ztráty | 0,400 |   |  | Meruňkový džem | 0,125 |   |
| Hotový výrobek 100 ks á 55 g | 5,500 |   |  | Med  | 0,450 |   |
|  |  |  |  | Perníkové koření | 0,080 |   |
| **Čokoládová poleva** | **4,000** |  |  | Tuk stolní | 0,300 |   |
| Cukrářská kakaová poleva | 3,000 |   |  | **Kypření** |   |   |
| Pokrmový tuk 100% | 0,700 |   |  | Vejce | 0,550 |   |
| Olej rostlinný | 0,300 |   |  | Amonium | 0,060 |   |

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

**Vybavení pekařské dílny**

* tiskopisy příjemky, výdejky zboží a surovin
* technologické postupy a receptury
* katalog pekařských výrobků
* běžný kuchyňský inventář a vybavení
* technologické vybavení pro výrobu a balení perníků
* obalový matriál
* čisticí prostředky nutné k zajištění hygieny a sanitace provozu

**Potřebné surovin (v kg)**

*Perníky plněné kokosovou náplní, potažené kakaovou polevou*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Suroviny**  | **kg** |  | **Suroviny**  | **kg** |
| Mouka hladká | 1,090 |  | Cukr moučkový | 0,034 |
| Cukr krupice | 0,519 |  | Cukrářská kakaová poleva | 0,390 |
| Tuk pokrmový 100% | 0,322 |  | Perníkové koření | 0,025 |
| Tuk stolní | 0,077 |  | Meruňkový džem | 0,038 |
| Olej rostlinný | 0,039 |  | Med  | 0,138 |
| Vejce | 0,169 |  | Rumové aroma | 0,007 |
| Žloutky na mašlování | 0,024 |  | Kyselina citronová | 0,002 |
| Kokos  | 0,325 |  | Amonium | 0,018 |
| Voda | 0,501 |  | Soda | 0,002 |

*Dekorativní perník na libovolné téma ozdobený bílkovou glazurou*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Suroviny**  | **kg** |  | **Suroviny**  | **kg** |
| Vejce | 0,118 |  | Bílky | 0,020 |
| Mouka hladká | 0,697 |  | Med | 0,098 |
| Cukr moučkový | 0,447 |  | Rum | 0,010 |
| Stolní olej | 0,005 |  | Soda | 0,007 |
| Tuk stolní | 0,098 |  | Perníkové koření | 0,008 |

*Ovocný medovník*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Suroviny**  | **kg** |  | **Suroviny**  | **kg** |
| Med | 0,140 |  | Cukrářská kakaová poleva | 0,405 |
| Mouka hladká | 1,103 |  | Proslazená pomerančová kůra | 0,315 |
| Tuk pokrmový 100% | 0,095 |  | Podzemnice olejná pražená | 0,068 |
| Tuk stolní | 0,093 |  | Perníkové koření | 0,025 |
| Olej rostlinný | 0,073 |  | Kyselina citronová | 0,002 |
| Voda | 0,193 |  | Soda | 0,002 |
| Cukr krupice | 0,389 |  | Vejce | 0,171 |
| Meruňkový džem | 0,039 |  | Amonium | 0,019 |

**Kontrola dodržení časového limitu**

|  |  |
| --- | --- |
| **Činnost podle zadání** | **Časový limit** (v min.) |
| **Příjem a normování surovin** | **20** |
| **Výroba perníků** | **310** |
| Příprava surovin a pracoviště | 20 |
| Výroba a pečení výrobků | 180 |
| Dohotovení výrobku a zdobení | 90 |
| Čištění a údržba strojů a zařízení po výrobě, úklid pracoviště | 20 |
| **Expedice a prodej perníků** | **30** |
| Balení a označení výrobků | 10 |
| Prodej perníků | 10 |
| Vedení provozní evidence | 10 |
| **Doba trvání zkoušky:** podle standardu4 – 6 hod**.** | **360** |

***Časový harmonogram je připraven pro zhotovení všech třech výrobků s tím, že časově***

***nejnáročnější je výroba perníků plněných kokosovou náplní, potažených kakaovou polevou.***

*Celkový časový limit na vykonání zadaného úkolu je 6 hodin. Při přípravě jednotlivých výrobků dochází k časovým prodlevám, ve kterých si účastník při správné organizaci práce vykonává další činnosti spojené s přípravou ostatních výrobků.*