

1. W jakiej postaci występują barwniki do tworzyw dekoracyjnych? O czym trzeba pamiętać przy ich stosowaniu?
2. Kiedy stosuje się dekoracje płaskie? A kiedy formy przestrzenne?
3. Podaj przykłady gotowych mas cukrowych stosowanych w ciastkarstwie?
4. Scharakteryzuj masę ticino.
5. Jakie surowce wchodzi w skład dragantu i w jaki sposób można go przygotować?
6. Wyjaśnij w jaki sposób można sporządzić i wykorzystać masę cygaretkową?
7. Podaj przykłady posypek dekoracyjnych.
8. Na czym polega przeciąganie masy karmelowej?
9. W jaki sposób można formować elementy dekoracyjne z marcepanu?
10. Na czym polega dekorowanie wyrobów w stylu angielskim?

1. Polewę kakaową w dekorowaniu wyrobów cukierniczych stosuje się do

- A. oblewania wyrobów.
- B. wykonywania figurek.
- C. wałkowania i wycinania.
- D. wydmuchiwania i rozciągania.

2. Masą sporządzaną z czekolady i śmietanki o wysokiej zawartości tłuszczu, którą stosuje się do powlekania powierzchni wyrobów cukierniczych, jest

- A. ganasz.
- B. dragant.
- C. fondant.
- D. gianduja.

3. Do wykonania na cieście napisów i falbanek z kremu wykorzystuje się

- A. foremki.
- B. zdobniki.
- C. szablony.
- D. wykrojniki.

4. Aby kompozycja barwna dekoracji wyrobu cukierniczego była utrzymana w tonacji ciepłej, należy zastosować przewagę barwy

- A. żółtej.
- B. zielonej.
- C. fioletowej.
- D. niebieskiej.

5. W której dekoracji tortu poszczególne elementy powtarzają się rytmicznie, tworząc określony motyw zdobniczy?

- A. Scalonej.
- B. Statycznej.
- C. Ornamentalnej.

D. Rozdrobnionej.

6. Którą masę wykorzystywaną do ozdabiania tortów i ciastek bankietowych sporządza się z białek, cukru pudru, masła i mąki w proporcji 1:1:1:1 ?

- A. Cukrową.
- B. Dragantową.
- C. Cygaretkową.
- D. Marcepanową.

7. Do malowania metodą rozpylania płynnymi barwnikami figurki wykonane z masy cukrowej wykorzystuje się

- A. sitko.
- B. aerograf.
- C. szpatułkę.
- D. dozownik

8. Podstawową czynnością wykonywaną podczas dekorowania tortów w stylu angielskim jest

- A. cienkie rozwałkowanie masy cukrowej.
- B. równomierne obsypanie tortu cukrem pudrem.
- C. pokrojenie masy marcepanowej na równe paski.
- D. tworzenie powtarzalnych elementów dekoracyjnych z kremu

9. Do dekorowania tortów w stylu angielskim stosuje się

- A. masy cukrowe.
- B. ganasze maślane.
- C. glazury pomadowe.
- D. kuwertury czekoladowe.

10. Masa cukiernicza wytwarzana ze zmiażdżonych migdałów i cukru pudru, stosowana do pokrywania powierzchni tortów i formowania figurek to

- A. nugat.
- B. grylaż.
- C. fondant.
- D. marcepan

11. Worki cukiernicze i zdobniki należy zastosować do dekoracji wyrobów cukierniczych wykonanych

- A. kremem.
- B. dragantem.
- C. masą cukrową.
- D. czekoladą plastyczną.

12. Aerograf należy zastosować do

- A. napowietrzania czekolady.
- B. wykonywania żelowych napisów.
- C. tworzenia elementów dekoracyjnych z karmelu.
- D. barwienia powierzchni figurek z masy cukrowej.

13. Żele dekoracyjne należy zastosować do

- A. wycinania i kształtowania wzorów.
- B. wałkowania i pokrywania powierzchni ciast.
- C. wykonywania napisów i konturów rysunków.

D. formowania figurek i przestrzennych elementów.

14. Elementy dekoracyjne z karmelu wykonuje się metodą

- A. oblewania i pisania.
- B. wałkowania i wycinania.
- C. temperowania i szprycowania.
- D. przeciągania i wydmuchiwania

15. Do przygotowania dekoracji na foliach karotenowych należy użyć

- A. karmelu.
- B. gumpaste.
- C. czekolady.
- D. marcepanu.

16. Do powlekania ciastek czekoladą lub glazurą służy

- A. żelazko.
- B. żelownica.
- C. krystalizator.
- D. temperówka.

17. Jak nazywa się sprzęt służący do dekoracji ciast i tortów przedstawiony na ilustracji?

- A. Szablon.
- B. Matryca.
- C. Wycinacz.
- D. Wykrojnik.



oraz

18. Do wykonania dekoracji zewnętrznych tortu, brzegów motywów kwiatowych, należy wykorzystać

- A. pomadę.
- B. krem brulée.
- C. krem maślany.
- D. cukier rozciągany.

19. Który sprzęt nadaje różne kształty przy szprycowaniu?

- A. Tylka.
- B. Rękaw.
- C. Adapter.
- D. Szpryca.

20. Element dekoracyjny z karmelu należy wykonać na macie

- A. plastikowej.
- B. papierowej.
- C. gumowej.
- D. silipat.