

1. Wspólnym etapem produkcji ciasta biszkoptowego sporządzanego na zimno oraz ciasta biszkoptowego sporządzanego na ciepło, jest
 - A. krótkie mieszanie przesianej mąki z ubitą masą jajowo-cukrową.
 - B. ubijanie masy jajowo-cukrowej nad parą.
 - C. ubicie białek na sztywną pianę.
 - D. ubicie masy z całych jaj.

2. Ciasto biszkoptowe sporządza się z mąki
 - A. żytniej.
 - B. ziemniaczanej.
 - C. pszennej o małej zawartości glutenu.
 - D. pszennej o dużej zawartości glutenu.

3. Który tłuszcz należy użyć do sporządzenia ciasta biszkoptowo-tłuszczowego?
 - A. Masło.
 - B. Fryturę.
 - C. Margarynę płynną.
 - D. Olej słonecznikowy.

4. Przygotowanie margaryny do ciasta drożdżowego polega na jej
 - A. wiórkowaniu.
 - B. zamrożeniu.
 - C. schłodzeniu.
 - D. roztopieniu

5. Ciasto kruche w czasie wałkowania ściąga się i kurczy, a wyroby po upieczeniu są twarde. Przyczyną powstania tej wady jest:
 - a) dodania do ciasta mąki o słabym glutenie
 - b) dodanie do ciasta żółtek zamiast białka
 - c) zbyt duży dodatek tłuszczu do ciasta
 - d) zbyt długi proces miesienia ciasta

6. Napoleonki, języki i krawaty to wyroby z ciasta:
 - a) półfrancuskiego
 - b) francuskiego
 - c) drożdżowego
 - d) piernikowego

7. Bezpośrednio przed formowaniem ciastek kruchych na gwiazdeczki należy ciasto:
 - a) ogrzać
 - b) zaparzyć
 - c) schłodzić
 - d) napowietrzyć

8. Spulchnienie ciasta francuskiego następuje w wyniku:
 - a) drożdży
 - b) proszku do pieczenia
 - c) intensywnego zarabiania ciasta
 - d) kilkakrotnego składania i wałkowania ciasta

9. Sporządzając ciasta biszkoptowo-tłuszczowe metodą „na ciepło”, masę jajowo-cukrową ogrzewa się w zakresie temperatur

- A. 20 ÷ 25oC
- B. 28 ÷ 33oC
- C. 37 ÷ 42oC
- D. 48 ÷ 53oC

10. Celem przebijania ciasta drożdżowego w czasie fermentacji jest

- A. spowolnienie procesu rozmnażania drożdży.
- B. usunięcie nadmiernej ilości dwutlenku węgla.
- C. dokładne wymieszanie wszystkich składników sypkich.
- D. zapobieganie tworzeniu się skorupy na powierzchni ciasta.

11. W celu zapobiegania sklejanii się poszczególnych warstw ciasta francuskiego podczas wałkowania tłuszcz używany do produkcji ciasta należy

- A. połączyć z ogrzaną masą jajową.
- B. wymieszać z niewielką ilością mąki.
- C. zamrozić do temperatury poniżej -10oC.
- D. lekko ogrzać w celu odparowania wody.

12. Które cechy opisują dojrzały rozczyń?

- A. Silnie wzniesiona, sztywna powierzchnia.
- B. Ostro octowy zapach i zbita konsystencja.
- C. Płaska lub lekko zapadnięta powierzchnia.
- D. Bardzo mdły zapach i mazista konsystencja.

13. Które wyroby otrzymuje się z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem dużej ilości bakalii i kandyzowanych owoców?

- A. Tarty.
- B. Keksy.
- C. Muffiny.
- D. Bajaderki.

14. Przyczyną występowania drobnych, ciemnych plamek na skórce wyrobów z ciasta biszkoptowego jest

- A. za niska temperatura wypieku.
- B. wstrząsanie ciastem podczas wypieku.
- C. obecność w cieście całych kryształków cukru.
- D. zbyt długie mieszanie masy jajowo-cukrowej z mąką.

15. Zabieg nakłuwania blatów z ciasta kruchego przed wypiekiem

- A. zmniejsza nadmierną kruchość wyrobu.
- B. zapobiega powstaniu wybrzuszeń i pęcherzy.
- C. nadaje atrakcyjniejszy wygląd gotowym wyrobom.
- D. umożliwia wypływanie tłuszczu w wysokiej temperaturze.

16. Babki piaskowe marmurkowe produkuje się z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem

- A. maku.
- B. kakao.
- C. twarogu.
- D. marmolady.

17. W celu sporządzenia ciasta drożdżowego metodą jednofazową na ciepło, należy świeże drożdże

- A. rozetrzeć z cukrem i podgrzać.

- B. rozprowadzić w ciepłej wodzie z solą.
- C. rozprowadzić w podgrzanym do 40oC mleku.
- D. pokruszyć i dodać do ciasta pod koniec mieszania.

18. Przy produkcji keksów owoce z syropu przed dodaniem do ciasta należy dokładnie odsączyć i osuszyć, pokroić w kostkę, a następnie

- A. oprószyć cukrem.
- B. wymieszać z mąką.
- C. skropić spirytusem.
- D. pokryć pianą z białek.

19. Sękacze to wyroby otrzymywane z ciasta

- A. drożdżowego.
- B. biszkoptowego.
- C. biszkoptowo-tłuszczowego.
- D. półfrancuskiego śmietanowego

20. Pysie i eklery to wyroby otrzymywane z ciasta

- A. zbijanego.
- B. parzonego.
- C. francuskiego.
- D. obgotowywanego.

21. Wypiek wyrobów z ciasta francuskiego prowadzony jest w temperaturze 220÷240oC, dzięki czemu

- A. z ciasta wytapia się tłuszcz, a wyroby uzyskują kruchą konsystencję.
- B. wyrób nieznacznie wyrasta, a powierzchnia górna jest mocno popękana.
- C. wytwarza się dwutlenek węgla, powodujący powstanie pustych przestrzeni.
- D. z ciasta nie wycieka tłuszcz, a warstwy ciasta tworzą charakterystyczne listki.

22. Wskaż optymalny zakres temperatur smażenia pączków.

- A. 100÷110oC
- B. 130÷140oC
- C. 160÷170oC
- D. 200÷210oC

23. Mąkę pszenną o dużej zawartości mocnego glutenu należy zastosować do produkcji ciasta

- A. kruchego.
- B. waflowego.
- C. drożdżowego.
- D. biszkoptowego.

24. Podgrzanie mleka do temperatury 35÷40oC przy produkcji ciasta drożdżowego

- A. wydłuża czas fermentacji ciasta.
- B. zapobiega powstawaniu zakalca.
- C. stwarza optymalne warunki do rozmnażania drożdży.
- D. ułatwia proces powstawania kolorowej skórki w czasie wypieku

25. Wypieczone babki z ciasta drożdżowego powinny charakteryzować się

- A. brązową, grubą skórką i wyczuwalnymi kryształami cukru.
- B. złotą skórką i pulchnym miększem o wyraźnej porowatości.
- C. lekko popękaną powierzchnią i delikatnie zbitym miększem.

D. bardzo kruchym miękiszem o wyczuwalnym kwaskowym posmaku

26. Powierzchnie ciastek stefanek pokrywa się cienką warstwą kremu russel oraz

- A. smaruje marmoladą.
- B. oblewa polewą kakaową.
- C. smaruje masą orzechową.
- D. posypuje cukrem pudrem.

27. Ciasto na roladę biszkoptową sporządza się,

- A. ucierając zaparzoną mąkę z jajami.
- B. wałkując ciasto podstawowe z maślanym.
- C. siekając margarynę z mąką i cukrem pudrem.
- D. mieszając napowietrzoną masę jajowo-cukrową z mąką.

28. Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe bezpośrednio po sporządzeniu należy

- A. schłodzić w celu stężenia tłuszczu.
- B. zbijać wałkiem w celu napowietrzenia.
- C. przeznaczyć do formowania wyrobów.
- D. pozostawić do fermentacji w ciepłym miejscu

29. Podczas sporządzania ciasta parzonego wodę z tłuszczem należy

- A. ubić.
- B. utrzeć.
- C. zagotować.
- D. zemulgować.

30. Mąka pszenna, tłuszcz i cukier w proporcji 3:2:1 są podstawowymi składnikami ciasta

- A. kruchego.
- B. piaskowego.
- C. półkruchego.
- D. biszkoptowego.

31. Wyroby z ciasta drożdżowego formowane przez rozwałkowanie ciasta, przekładane słodkimi masami, a następnie zwijane lub zaplatane, to

- A. rurki.
- B. precle.
- C. strucle.
- D. sękacze.

32. Ciasto piaskowe sporządza się z mąki

- A. pszennej i ziemniaczanej.
- B. pszennej i żytniej.
- C. ziemniaczanej.
- D. orkiszowej.

33. Z pasków ciasta francuskiego o grubości około 3 mm i szerokości 2÷3 cm nawijanych spiralnie na specjalne foremki w kształcie ściętego stożka formuje się

- A. palmersy.
- B. babeczki.
- C. sękacze.
- D. rurki

34. Podczas oceny organoleptycznej wypieku pierwszej porcji ciastek kruchych stwierdzono wyciekanie tłuszczu. Jak zapobiec powstawaniu tej wady?

- A. Zwiększyć temperaturę pieczenia.
- B. Zmniejszyć temperaturę pieczenia.
- C. Dodać więcej tłuszczu do ciasta.
- D. Schłodzić ciasto.

35. Tarta to rodzaj wyrobu cukierniczego otrzymanego najczęściej z ciasta

- A. kruchego.
- B. parzonego.
- C. drożdżowego.
- D. biszkoptowego.

36. Które wyroby cukiernicze w szczególności powinny być produkowane przez zakłady cukiernicze w okresie świąt wielkanocnych?

- A. Mazurki.
- B. Stefanki.
- C. Pierniki.
- D. Ptysie.

37. Schłodzenie margaryny przed wyrobieniem ciasta jest wskazane podczas produkcji

- A. babki piaskowej.
- B. babki biszkoptowej.
- C. rogalików francuskich.
- D. rogalików drożdżowych.

38. Oblicz, ile dm³ mleka należy przygotować do produkcji 120 kg ciasta drożdżowego, jeżeli na 1 kg wyrobu gotowego potrzeba 0,250 dm³.

- A. 0,48 dm³
- B. 2,08 dm³
- C. 30,00 dm³
- D. 250,00 dm³

39. Liczne warstwy, pojedyncze komory powietrzne oraz tłuszcz dobrze związany to cechy ciast

- A. bezowych.
- B. parzonych.
- C. francuskich.
- D. drożdżowych.

40. Elementem dekoracyjnym ciastek biszkoptowo-tłuszczowych karbowanych jest

- A. marmolada.
- B. cukier puder.
- C. pomada mleczna.
- D. polewa czekoladowa