KARTA PRACY 3 – CIASTA BISZKOPTOWE

1. Podaj dwie wybrane receptury na krem lub masę do przełożenia blatów biszkoptowych.

|  |  |
| --- | --- |
| RECEPTURA 1 - ………………………………………… | RECEPTURA 2 - ………………………………………… |
|  |  |

1. Zaplanuj etapy pracy podczas sporządzania rolady biszkoptowej.

* Przedstaw w punktach przygotowanie stanowiska roboczego – wymień sprzęt, który zgromadzisz do sporządzenia potrawy.
* Wymień składniki ciasta i kremu
* Określ kolejne czynności przy sporządzaniu wypieku

|  |  |
| --- | --- |
| **NARZĘDZIA I SPRZĘT** |  |
| **SKŁADNIKI CIASTA** |  |
| **SKŁADNIKI KREMU** |  |
| **KOLEJNE CZYNNOŚCI PRZY SPORZĄDZANIU ROLADY** |  |

1. Opisz sposób przygotowania keksu biszkoptowego.