KARTA PRACY - CIASTKARSTWO

Nazwisko i imię ………………………………………………………………………………………………………. data ………………….

1. Określ, jaki rodzaj ciasta został przygotowany w podany sposób.
* utarcie tłuszczu z cukrem
* dalsze ucieranie masy i dodawanie po jednym żółtku
* przesianie mąki z proszkiem do pieczenia
* dodanie mąki do utartej masy
* ubicie piany z białek i utrwalenie jej cukrem
* dodanie piany do utartej masy
* delikatne wymieszanie

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………….

1. Określ, z jakiego rodzaju ciasta sporządza się podane wyroby.
* babka poznańska – ciasto ……………………………………………
* racuchy - …………………………………………………………………….
* strucla makowa - ………………………………………………………..
* keks - ………………………………………………………………………….
* ptysie - ……………………………………………………………………….
* gniazdka poznańskie - ……………………………………………….
* napoleonka - ……………………………………………………………..
* rurki z kremem - ………………………………………………………..

*ptysiowe (parzone), biszkoptowe, piaskowe, kruche, piernikowe, francuskie, drożdżowe*

1. Podstawowym sprzętem w produkcji ciastkarskiej są: (*wybierz jedną odpowiedź)*
2. mlewniki, kotły warzelne, wilki
3. miesiarki, ubijarki, miksery
4. przesiewacze, tryjery, miesiarki
5. Co jest czynnikiem spulchniającym podane ciasta: 3 p
6. piaskowe - …………………………………………………………………………..
7. parzone - …………………………………………………………………………….
8. francuskie - ………………………………………………………………………..
9. biszkoptowe - ……………………………………………………………………….

*drożdże, powietrze, para wodna, soda oczyszczona, amoniak, proszek do pieczenia*

1. Dobierz składniki do podanych rodzajów ciast.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nazwa ciasta** | **Składniki ciasta** | **Produkty spożywcze** |
| biszkoptowe |  | mleko, woda, śmietana, masło, margaryna, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jaja całe, żółtka, cukier, proszek do pieczenia, soda, amoniak, drożdże, mak, orzechy, kakao, rodzynki, karmel |
| kruche |  |
| parzone |  |