

4 1013 23 01 - Cukrász (2023.11.21)

A vizsga előtt 180 nappal megismert, a vizsgaközpont által meghatározott 4 db nyersanyagkosárból (meghatározott mennyiségben és témakörből) a vizsgázó a mentoráló gyakorlati szakoktató által jóváhagyott, saját receptjei és technológiai leírásai alapján 4 féle terméket tartalmazó terméksort készít, úgy, hogy azok négy különböző termékcsoporthból kerülnek összeállításra.

A vizsgázó a vizsgaközpont részére megküldi a 4 db nyersanyagkosárhoz összeállított terméksor (4 x 4 db) receptjeit, a vizsgaközpont által előzetesen megjelölt időpontig.

Az alábbi termékcsoporthból (A, B, C, D) válaszon ki egy-egy termékcsoporthot, majd állítson össze egy terméksort. Dolgozza ki a recepteket, úgy hogy az alábbi árukosárban szereplő nyersanyagokat használhatja fel a termékek elkészítésére.

Termékcsoporthok:

A. Termékcsoporth

- uzsonnasütemény 0,5 kg, vagy
- sós teasütemény 0,5 kg, vagy
- édes teasütemény 0,5 kg, vagy
- krémes termékek 0,5 kg vagy 5 db pohár

B. Termékcsoporth

- hagyományos készítésű torták 22 cm-es torta karika vagy
- nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló torták 16 cm-es vagy 10 szelet, vagy
- nemzetközi cukrászat, különböző állagú rétegekből álló monodesszertek 8 db vagy
- különleges táplálkozási igény szerint készülő torták 22 cm-es

C. Termékcsoporth

- csokoládé hüvelyes bonbonok 1 db bonbon formányit 8x3 vagy 8x4, vagy
- mártott bonbonok 24 vagy 32 db vagy
- gyümölcs fagylaltból készített hidegcukrászati termék kehelyben vagy parfé formában vagy
- tej fagylaltból készített hidegcukrászati termék kehelyben vagy parfé formában

D. Termékcsoporth

- Valamilyen kézzel készült virág

Árukosár:

Az alábbi felsorolásból az A, B, C termékcsoporthoz legalább egy-egy alapanyagot kötelezően fel kell használni a termék elkészítéséhez. Az árukosarakban szereplő alapanyagok, nem képezik az alapkészletet. Csak ott lehet felhasználni, ahol az megvan határozva.

1. Árukosár	2. Árukosár	3. Árukosár	4. Árukosár
1. Parmezán	1. Brokkoli	1. Túró	1. Káposzta
2. Füstölt sajt	2. Bacon	2. Barnacukor	2. Tepertőkrém
3. Gesztenyepüré	3. Méz	3. Mák	3. Kávét
4. Barna cukor	4. Túró	4. Menta	4. Uborka
5. Kakaópor	5. Kakaóvaj	5. Banán	5. Mazsola
6. Passió püré	6. Kókusz reszelék	6. Alma	6. Barackpüré
7. Mangó püré	7. Mogyoró paszta	7. Szilva	7. Aperol
8. Kumkvat püré	8. Tökmag	8. Körte	8. Tápióka
9. Dió 5	9. Erdei gyümölcs	9. Koriander mag	9. Gríz
10. Marcipán (sütő)	10. Maláta	10. Répa	10. Gin
11. Pisztácia paszta	11. Meggyepüré	11. Baileys likőr	11. Mirelit eper

Alapkészlet			
zöltség	szárászaru		fűszer
petrezelemzöld	kristálycukor	étolaj	vaníliapaszta
friss gyömbér	porcukor	olívaolaj	fűszerpaprika
póréhagyma	barna cukor	porzselatin	bazsalikom
kígyóuborka	méz	sütőpor	kakukkfű
sárgarépa	pektin	lapzselatin	rozmarin
	burgonya keményítő	kakaópor	tárkony
	kukorica keményítő	étsokoládé	oregánó
	liszt	fehér csokoládé	majoranna
	mandulaliszt	10%-os ételecet	füstölt paprika
	búzaadara	balzsamecet	szemes fekete bors
	szódbikarbóna		szerecsendió
	búzaadara	tápióka apró szemű	csillagánizs
	só		fahéj
	mycryo		szegfűszeg
	kapribogyó		mustármag
			koriandermag
			babérlevél
			kömény
			kurkuma

Kecskemét, 2026. február

.....
vizsgaközpont vezető
