

Temat: Wyroby z ciasta krucho- drożdżowego

1. Proszę napisać notatkę na podstawie podręcznika

Temat: Keksy

1. Keksy- to wyroby wypiekane w formach o kształcie podłużnym, sporządzane z gęstego ciasta biszkoptowego z dodatkiem bakalii.
2. Ciasto sporządza się metodami **na ciepło** lub **na zimno**. Gotowe ciasto miesza się z pokrojonymi obtoczonymi w mące bakaliami i kandyzowanymi owocami. Keks na przekroju powinien mieć widoczne równo rozmieszczone bakalie. Ten efekt można uzyskać wtedy, kiedy sporządzone ciasto jest na tyle gęste, żeby mogło utrzymać bakalie. Jeśli jest za rzadkie, opadną one na dno wyrobu.

Temat: Ciastka z owocami

1. Proszę wymienić ciastka z owocami
2. Jak sporządza się blaty dwukolorowe?
3. Co po kolei obejmuje produkcja, gdy blaty przekłada się kremem, górną powierzchnię wykańcza się owocami, zalewa galaretką lub dżemem?

Temat: Ciastka korpusowe

1. Jak sporządza się ciastka korpusowe?
2. Wymień grupy wyrobów korpusowych biszkoptowych w zależności od sposobu formowania i opisz każdą z grup

Temat: Biszkopty drobne i herbatniki

1. Jak formuje się biszkopty drobne i herbatniki biszkoptowe?
2. Jak sporządza się herbatniki anyżki?