

## Cukrász Komplex feladatbank

### 1. Munkaterv készítése csak a 3 éves képzés végzőseinek feladat (2013-as SZVK szerint vizsgázóknak)

#### Kikészített sütemények

##### Rokokó torta

Készítsen 16 szelet rokokó tortát, csokoládés felvert karika és rokokó krém felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Epres túró torta

Készítsen 16 szelet epres-túró tortát csokoládés felvert karika, epres tejszínhabkrém és tejszínes túrókrém töltelék felhasználásával. Díszítse cukrozott tejszínhabbal, és gyümölcssel. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Tejszínes karamell szelet

Készítsen kb. 10 db karamell szeletet, diós felvert és tejszínes karamell krém felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Rigó Jancsi

Készítsen kb. 10 szelet Rigó Jancsit csokoládés felvert lap, csokoládés tejszínhabkrém és étcsokoládé felhasználásával. Szeletelje fel egyenletes méretre. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Mogyorós szelet

Készítsen kb. 10 db marcipános mogyoró szeletet, nehéz felvert, mogyoró krém és marcipán felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Tejszínes képviselőfánk

Készítsen kb. 10 db tejszínes képviselőfánkot, forrázott tészta, és krémes krém töltelék felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Barackos joghurtos torta

Készítsen 16 szelet barackos gyümölcsjoghurt tortát, piskóta felvert karika, tejszínes gyümölcsjoghurt krém felhasználásával. Rakja fel gyümölcssel és vonja be zselével. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Tejszínes gesztenye alagút

Készítsen kb. 10 szelet tejszínes gesztenye alagutat, csokoládés felvert, és gesztenyés tejszínhabkrém felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Gyümölcskosár

Készítsen kb. 8 db gyümölcskosarat, sárga linzer tészta, és főzött vaníliás tejszínkrém felhasználásával. Rakja fel szezonális gyümölcssel, vagy használjon befőttet. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

##### Dobos torta

Készítsen 16 szelet dobos tortát, dobos felvert és tradicionális dobos krém töltelék felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

## **Uzsonnasütemény vagy teasütemény**

### **Mákos kelt tekercs**

Készítsen kb. 10 szelet mákos kelt tekercsset, gyúrt élesztős tészta, és száraz mák töltelék felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

### **Néró teasütemény**

Készítsen kb. 250g Néró teasüteményt, vaníliás változatban, sárgabarack íz töltéssel. A teasüteményeket fecskendezze csokoládéval. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

### **Sós teasütemény**

Készítsen kb. 400g sós omlós teasüteményt, vágott és szúrt formában. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

### **Gyümölcsös blundel**

Készítsen 10 db gyümölcsös blundel uzsonnasüteményt, hajtogatott élesztős tészta, túró töltelék, pudingkrém, zselé, és szezonális gyümölcs felhasználásával, helyezze tálcára bemutatás céljából!

### **Sajtos fánkocskák:**

Készítsen kb. 200g sós fánkocskát forrázott tészta, és sajtkrém felhasználásával! Díszítse ízlésesen. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

### **Kis isler**

Készítsen kb. 250 g kis islert. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

### **Ökörszem**

Készítsen kb. 6-8 db ökörszem uzsonna süteményt, gyúrt élesztős tészta, és süthető túró töltelék felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

### **Pozsonyi kifli**

Készítsen kb. 10 db pozsonyi kiflit, omlós élesztős tészta és forrázott dió töltelék felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

### **Csavart masni:**

Készítsen 200g csavart masnit vajjas vagy leveles tészta és sajt vagy/és olajos mag felhasználásával.

### **Gyümölcskenyér**

Készítsen 1db gyümölcskenyér uzsonna süteményt, hideg úton készült nehéz felvertből. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

## **Pohárkrém, bonbon, tányérdesszert**

### **Bonbonok**

Készítsen kb. 200g **mézgrillázs** bonbont. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

Készítsen kb. 200g **trüffel** bonbont étcsokoládé és mogyoró felhasználásával!

Készítsen kb. 200g **dresszírozott** bonbont, vajjas tejszokoládé ganache felhasználásával. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

Készítsen kb. 200g **ízesített marcipán** bonbont, vágott formában. Helyezze tálcára bemutatás céljából.

Készítsen kb. 200g diós **trüffel** bonbont. Helyezze tálcára bemutatás céljából

Készítsen kb. 200g **töltött** bonbont. A bonbont polikarbonát formában készítse, étcsokoládé, és gyümölcspürével ízesített/dúsított trüffel krém töltelék felhasználásával.

### **Pohárkrém**

Készítsen **4 db vegyes összetételű pohárkrémet, csokoládékrém és szezonális piros gyümölcs** felhasználásával.

Készítsen **4 db vegyes összetételű pohárkrémet, vanília és eper ízek** felhasználásával. Díszítse esztétikusan.

Készítsen 4 db **Tiramisu** pohárkrémet! Díszítse esztétikusan!

### **Tányérdesszert:**

Készítsen 3 db tányérdesszertet étcsokoládé mousse felhasználásával! Tálalja tányérra öntettel és díszítse esztétikusan!

## **Díszmunka feladat**

Készítsen szabadon választott témakörben alkalmi dísz tortát.

A feladatbank lefedi a 2013-as és a 2016-os szakmai vizsgakövetelményt. A tanulók ezekből a cukrásztermékekből fognak vizsgázni.