

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia,..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia,..... podpis.....

# DEKOROWANIE CIAST

## Cake Decorating



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2020 r.

Zaliczono wykonanie próby:

Dnia,..... podpis.....

Sprawność przyznano rozkazem:.....

Dnia,..... podpis.....

# DEKOROWANIE CIAST

## Cake Decorating



Sprawność zdobywana przez:

.....

Opracowanie: KZS, 2020 r.

## Wymagania próby na sprawność

1. Wymień akcesoria niezbędne do ozdabiania ciasta.  
Zaliczono: data, podpis .....
2. Podaj z pamięci przepisy na lukier królewski i krem maślany oraz ich właściwe zastosowanie. Podaj nazwę innego lukru lub kremu służącego do ozdabiania wypieków.  
Zaliczono: data, podpis .....
3. Zademonstruj prawidłowe wykonanie rękawu cukierniczego z pergaminu i/lub papieru woskowego. Pokaż właściwą metodę zakładania końcówki/tylki, użycia farby spożywczej do uzyskania różnokolorowego kremu(w paski), wypełniania lukrem/kremem i zawijania górnego rantu.  
Zaliczono: data, podpis .....
4. Wymień trzy najważniejsze elementy, na które należy zwrócić uwagę podczas dekorowania ciasta.  
Zaliczono: data, podpis .....
5. Zademonstruj umiejętność kontrolowania ciśnienia w rękawie cukiernicznym. Poznaj technikę i podaj nazwę końcówki używanej do wykonania poniższych ozdób:
  - a. gwiazda (obrzeże i wypełnienie konturu),
  - b. różyczka,
  - c. muszelka (obrzeże),
  - d. wzór "S",
  - e. wstążka,
  - f. zygzak (obrzeże),
  - g. listki.Zaliczono: data, podpis .....
6. Podaj cztery techniki tworzenia kolorowych mas do ozdabiania ciast. Zastosuj dwie z nich, w tym, co najmniej jedną dwukolorową.  
Zaliczono: data, podpis .....
7. Naucz się ozdabiać wypieki, co najmniej czterema motywami kwiatowymi:
  - a. groszek pachnący,
  - b. pąk róży,
  - c. róža,
  - d. kwiatek (z obrotem tylki podczas wyciskania) – drop flower.Zaliczono: data, podpis .....
8. Zademonstruj dwa sposoby tworzenia napisów za pomocą dwóch różnych technik i z użyciem dwóch rodzajów końcówek/tyłek.  
Zaliczono: data, podpis .....

12. Ozdób „tort lalka” lub ciasto upieczone w formie w kształcie np.misia, wypełnieniem z samych gwiazdek z lukru królewskiego/kremu. Użyj co najmniej dwóch kolorów do wykonania dekoracji.  
Zaliczono: data, podpis .....
13. Udekoruj ciasto przygotowane na specjalną okazję, używając do tego przynajmniej dwóch rodzajów obrzeży oraz motywu kwiatowego.  
Zaliczono: data, podpis .....
14. Ozdób ciasto w kształcie serca używając obrzeży, kwiatów, ażurów (string work) oraz napisów.  
Zaliczono: data, podpis .....

## Wymagania próby na sprawność

1. Wymień akcesoria niezbędne do ozdabiania ciasta.  
Zaliczono: data, podpis .....
2. Podaj z pamięci przepisy na lukier królewski i krem maślany oraz ich właściwe zastosowanie. Podaj nazwę innego lukru lub kremu służącego do ozdabiania wypieków.  
Zaliczono: data, podpis .....
3. Zademonstruj prawidłowe wykonanie rękawu cukierniczego z pergaminu i/lub papieru woskowego. Pokaż właściwą metodę zakładania końcówki/tylki, użycia farby spożywczej do uzyskania różnokolorowego kremu(w paski), wypełniania lukrem/kremem i zawijania górnego rantu.  
Zaliczono: data, podpis .....
4. Wymień trzy najważniejsze elementy, na które należy zwrócić uwagę podczas dekorowania ciasta.  
Zaliczono: data, podpis .....
5. Zademonstruj umiejętność kontrolowania ciśnienia w rękawie cukiernicznym. Poznaj technikę i podaj nazwę końcówki używanej do wykonania poniższych ozdób:
  - a. gwiazda (obrzeże i wypełnienie konturu),
  - b. różyczka,
  - c. muszelka (obrzeże),
  - d. wzór "S",
  - e. wstążka,
  - f. zygzak (obrzeże),
  - g. listki.Zaliczono: data, podpis .....
6. Podaj cztery techniki tworzenia kolorowych mas do ozdabiania ciast. Zastosuj dwie z nich, w tym, co najmniej jedną dwukolorową.  
Zaliczono: data, podpis .....
7. Naucz się ozdabiać wypieki, co najmniej czterema motywami kwiatowymi:
  - a. groszek pachnący,
  - b. pąk róży,
  - c. róža,
  - d. kwiatek (z obrotem tylki podczas wyciskania) – drop flower.Zaliczono: data, podpis .....
8. Zademonstruj dwa sposoby tworzenia napisów za pomocą dwóch różnych technik i z użyciem dwóch rodzajów końcówek/tyłek.  
Zaliczono: data, podpis .....

9. Ozdób „tort lalka” lub ciasto upieczone w formie w kształcie np.misia, wypełnieniem z samych gwiazdek z lukru królewskiego/kremu. Użyj co najmniej dwóch kolorów do wykonania dekoracji.  
Zaliczono: data, podpis .....
10. Udekoruj ciasto przygotowane na specjalną okazję, używając do tego przynajmniej dwóch rodzajów obrzeży oraz motywu kwiatowego.  
Zaliczono: data, podpis .....
11. Ozdób ciasto w kształcie serca używając obrzeży, kwiatów, ażurów (string work) oraz napisów.  
Zaliczono: data, podpis .....