

XXII. Mézesmázos – Cukrásztanulók Országos Versenye

Versenyfeladat-1. nap

Azok a régi, szép idők...

Két süteményt - egy sósat és egy édeset - kell elkészítened a két világháború között megjelent receptek alapján. Az édes süteményeknél neked kell eldöntened, melyiket alkotod meg a két megadott recept közül, a sós esetében nincs választásod. **30db édes és 60db sós** süteményt kell sütnöd. Bármely alapanyagra van szükséged, szabályosan rendeld meg! A szervezők negyed órán belül teljesítik anyagigényedet.

A pontozásnál az alábbi szempontokat vesszük figyelembe:

- Gazdaságos anyagfelhasználás
- Ízhatás
- Sütemény állaga és formája
- A kisütött mennyiség
- A recept pontos követése
- A tálalás esztétikussága, díszítések
- Munkafolyamat szabályos végrehajtása
- Tisztaság, higiénia, konyhai rendtartás



A sütemények elkészítésére, „tálalására” és konyha rendbe rakása összesen **135 perc** áll rendelkezésedre.

Hozzávalók		
Édes sütemények (Csak Az egyiket kell elkészíteni!!!)		Sós sütemények
Királynő-mignon	Angol puncsüveg	Sörszivacs
Tészta: porcukor 10 dkg liszt 10 dkg tojás (egész) 4 db mogyoró (őrölt) 8 dkg sütőpor, vanillincukor	Tészta: cukor 10 dkg liszt 10 dkg tojás (egész) 5 db mogyoró (őrölt) 8 dkg sütőpor, vanillincukor	liszt 30 dkg zsír 20 dkg tojás, tejfel, só sütőpor, köménymag
Krém: vaj 10 dkg porcukor 16 dkg tej 1 dl	Krém: rum 2 evőkanál barackíz 2 evőkanál	
Csokimáz: porcukor 20 dkg tojás 2 db csokoládé 12 dkg	Cukormáz: porcukor 30 dkg tojás 2 db citrom 1 db cukrászfesték (piros)	

Az elkészítés pontos leírását a mellékelt receptes füzetben találod meg!

Jó sütést, jó versenyzést kívánunk!