

Испитна питања из предмета Посластичарство са пекарством 2

* Испит се полаже извлачењем једног испитног питања, писањем стандардног рецепта и практичном израдом посластичарског/пекарског производа *

1. Жута бисквит маса - Ролат са воћем
2. Жута бисквит маса - Шнит са воћем
3. Чоколад маса - Чоколадни ролат
4. Чоколад маса - Шварцвалд шнит
5. Браон нус маса - Ролат са лешником
6. Браон нус маса - Шнит са орасима
7. Добош маса - Добош шнит
8. Коки маса - Реформ торта
9. Боем маса - Боем ролат
10. Лака сант маса - Воћни Дипломат шнит
11. Меринг маса - Торта Ана Павлова
12. Сахер маса - Сахер торта
13. Сахер маса - Срнећа леђа
14. Кувани кремове - Panna cotta
15. Специјалне врсте желатин крема - Баварски крем
16. Специјалне врсте желатин крема - Дипломат крем
17. Кремове - Чоколадни мус
18. Колачи - Cheese cake
19. Колачи - Тирамису
20. Топле посластице - Палачинке са орасима у винском шатоу
21. Топле посластице - Гратиниране палачинке са орасима/маком
22. Топле посластице - Шне нокле
23. Топле посластице - Пудинг од ораха у винском шатоу
24. Топле посластице - Кох од гриза са сосом од малина
25. Слатко линзер тесто - Мирбер пита
26. Слатко линзер тесто - Пита са вишњама
27. Слатко линзер тесто - Воћни тарт са франципан масом
28. Слатко линзер тесто - Воћне корпице
29. Слано линзер тесто - Штанглице са сусамом/кимом
30. Слано линзер тесто - Жу жу коцке
31. Линзер тесто са квасцем (Презбургер) - Пајгле (штрудлице) са орасима/маком
32. Кисело тесто - Кифлице са сиром

33. Кисело тесто - Панцероте
34. Кисело тесто - Мини пица
35. Кисело тесто - Крофне
36. Кисело тесто - Штрудла са орасима/маком
37. Кисело тесто - Слани тарт са куленом
38. Кисело тесто - Милихброт
39. Принцес маса - Принцес крофне са посластичарским кремом
40. Принцес маса - Профитероле са посластичарским кремом
41. Принцес маса - Еклери са посластичарским кремом
42. Принцес маса - Париз Брест
43. Немачко лиснато тесто - Тиролска штрудла са воћем
44. Немачко лиснато тесто - Паштете са сиром
45. Лиснато кисело тесто - Данско пециво
46. Лиснато кисело тесто - Кроасан са сиром
47. Кромпир тесто - Кнедле са шљивама
48. Чајно пециво - Ораснице
49. Чајно пециво - Ванилице
50. Хладна посластица - Индијанери

Предметни наставник

Мср Слободан Чавић