



**בחינות גמר – נוער
מועד קיץ תשס"ט**

מבחן בקונדיטאות
שאלון מספר 13073
מערכת 3001(4)

הנחיות לנבחן,
קרא את ההנחיות לפני תחילת העבודה.
בשאלון שלפניך 4 חלקים:

חלק א' – 20 שאלות רב ברירה. עליך לענות על כולן	20 נקודות
חלק ב' – 15 שאלות בנושא תורת החומרים. עליך לענות על 10 מהן	20 נקודות
חלק ג' – 24 שאלות כן/לא. עליך לענות על 20 מתוכן	30 נקודות
חלק ד' – 20 שאלות בידע כללי. עליך לענות על 15 מהן	30 נקודות
סה"כ	100 נקודות

על כל השאלות יש לענות בגוף השאלון.

הערות מיוחדות:

1. בדוק כי הודבקה המדבקה המתאימה על השאלון.
2. בסיום הבחינה מסור את השאלון למשגיח/ה.

מדבקה

לרשותך 3.5 שעות

בהצלחה

© כל הזכויות שמורות למדינת ישראל
אין להעתיק או לפרסם שאלון זה או חלק ממנו ללא רשות
המחלקה לבחינות של משרד התעשייה, המסחר והתעסוקה
ההנחיות מנוסחות בלשון זכר אך מכוונות גם לנקבה



חלק א'

1) נקודה לתשובה נכונה)
20 שאלות רב-ברירה. יש לענות על כולן. את התשובה יש לסמן בגוף השאלון.

1. המרכיב העיקרי בעוגת "היער השחור" הוא :

- א. שמנת מוקצפת
- ב. קרם שוקולד
- ג. קרם פטיסרי
- ד. קרם אגוזים

2. מתי יש לנפות קמח?

- א. כאשר יש חשש לחרקים בקמח
- ב. כאשר הקמח עם גושים
- ג. כאשר אין לחץ בעבודה
- ד. תמיד, לפני שימוש

3. מהן טיגוניות פרי (BEIGNETS DE FRUIT)?

- א. פירות מטוגנים מוגשים בשלהבת
- ב. פירות מוקפצים במחבת ומוגשים ברוטב וניל
- ג. שיפודי פירות טבולים ברוטב שוקולד
- ד. פירות מטוגנים במעטפת בצק טיגון

4. עוגה אנגלית מכינים מ-

- א. בצק פריך
- ב. בצק רבוך
- ג. בצק בחוש
- ד. בצק מוקצף

5. להכנת מרציפן נשתמש ב :

- א. שקדים טריים
- ב. אגוזי לוז
- ג. אגוזי מלך
- ד. שקדים מולבנים

6. חביצת קרמל מכינים מ :

- א. ביצים וחלב
- ב. ביצים וסוכר
- ג. ביצים, חלב וקורנפלור
- ד. חלב ובליל קורנפלור

7. מהו אחוז השומן בשמנת להקצפה?

- א. 3%
- ב. 12%
- ג. 32%
- ד. 20%

8. במירור נשתמש ל-

- א. הסמכת הקצפת
- ב. הברקת עוגות
- ג. ריכוך הבצק
- ד. הסמכת מוס

9. שוקולד לציפוי מדללים :

- א. במים פושרים
- ב. בפונדנט חם
- ג. בשומן מוקשה
- ד. במעט חלבון ביצה

10. פחזניות מטוגנות עשויות מבצק :

- א. בירה
- ב. עלים
- ג. שמרים
- ד. רבוך

11. טורט סכר (SACHER) הוא טורט :

- א. אגוזים
- ב. שוקולד
- ג. שוקולד ואגוזים
- ד. שוקולד לבן עם קרם

12. מהם המרכיבים הבסיסיים בבצק פריך רגיל?

- א. קמח, מרגרינה וסוכר
- ב. מרגרינה, קמח וביצים
- ג. קמח, מרגרינה ומים
- ד. מרגרינה, קמח וחלב

13. עוגת דובוש היא :

- א. טורט תופין
- ב. טורט אגוזים
- ג. רולדה
- ד. עוגת שכבות



14. הפונדנט הוא :

- א. אחד ממרכיבי השוקולד
- ב. חומר לדילול שוקולד
- ג. חומר לציפוי עוגות ועוגיות
- ד. סוג של שוקולד לבן לציפוי עוגות

15. "קוקוט" הוא :

- א. כלי חרס חסין חום
- ב. כלי אלומיניום חד פעמי
- ג. סוג של תבשיל
- ד. סוג של מאסה

16. בהכנת סלט פירות מקובל :

- א. לצקת סירופ חם על הפרי
- ב. לצקת סירופ קר על הפרי
- ג. לפזר מעט סוכר על הפרי
- ד. להשרות את הפירות בסוכר ולימון לפני החיתוך

17. אילו חומרים דרושים להכנת בצק עלים?

- א. מרגרינה, קמח ומים
- ב. מרגרינה, קמח, מים ואבקת אפיה
- ג. מרגרינה, קמח, ביצים וסוכר
- ד. מרגרינה, קמח, מים וסוכר בכמויות שוות

18. איזו מלית מתאימה לחביתיות נורמנד?

- א. משמשים מאודים
- ב. תפוחי עץ מאודים
- ג. קרם פטיסרי בטעם וניל
- ד. ריבת אוכמניות

19. מחמצת משמשת ל-

- א. הכנת בצק ללחמים
- ב. הכנת בצק לטיגון
- ג. החמצת ירקות
- ד. החמצת פירות בוסר

20. שמרים תופחים היטב :

- א. בחלב חם
- ב. במים ומלח
- ג. במעט שומן וחלב קר
- ד. במעט סוכר וחלב פושר



חלק ב'

(2 נקודות לתשובה נכונה)

עליך לבחור מתוך רשימת חומרי הגלם שבטבלה 10 חומרים ולרשום ליד כל אחד 2 שמות של דברי מאפה או מנות קינוח, לפי הדוגמא שבראש הטבלה.
את תשובתך רשום בתוך הטבלה, בגוף השאלון

שמות החומרים		מאפה או קינוח	מאפה או קינוח
דוגמא	קמח	בצק עלים	חביתיות
21	מרציפן		
22	שקדים		
23	תבלין ציפורן		
24	פונדנט		
25	תבלין קינמון		
26	קוקוס		
27	חלמונים		
28	דבש		
29	שוקולד		
30	פרורי עוגות		
31	חלבונים		
32	אילסרים		
33	אבקת קקאו		
34	שמנת להקצפה		
35	אגוזי מלך		



חלק ג' (תשובה נכונה מזכה ב-1 וחצי נקודות)

24 שאלות כן/לא. עליך לענות על 20 מתוכן.

ענה בגוף השאלון

סמן תשובתך ע"י סימון X בטור המתאים, לפי הדוגמא בראש הטבלה.

שאלות	כן	לא
דוגמא פירות יבשים משרים לפני הבישול	X	
36 אומלט הפתעה ממלאים בקרם פטיסייר ופירות יער		
37 להכנת מרג איטלקי הסוכר עובר בישול		
38 להכנת לחמניות בריוש, צריך בצק שמרים עשיר		
39 סבריות מכינים מבצק שמרים כרוך		
40 קציפת יין "סביון" מוגשת תמיד קרה		
41 כדי לחבר בין פודינג חם וקצף קר, צריך להשוות טמפרטורה		
42 פונדנט לציפוי צריך לחמם לפני השימוש		
43 עוגת דובוש ממלאים בקרם וניל ואגוזים		
44 בגמר אפיית הסבריות משרים אותן בסירופ בטעם רום		
45 להכנת מלית פרג לעוגות, מבשלים את הפרג עם סוכר וחלב		
46 פת-פאר (פטיפור) הוא כינוי לעוגת ראוה מקושטת היטב		
47 קרוקנט הוא שם צרפתי לעוגיות מזולפות פריכות		
48 שטרודל וינאי מוגש חם עם גלידה ורוטב		
49 הקומביסטימר יכול לשמש גם כארון התפחה		
50 דבש שהתגבש משחזרים באמבט מים חמים		
51 גביע רומנוף מכיל תות שדה וקצפת		
52 בצק לינזר הוא סוג של בצק פריך		
53 עוגת שיש עשויה מעיסה בחושה		
54 לפרופיטרול צורה מאורכת		
55 אספיק וג'לטין הם שמות שונים לאותו מוצר		
56 עוגת דובוש עשויה מעיסת תופין		
57 הקינוח "אפרסק מלבה" מוגש עם רוטב שוקולד		
58 לטיגוניות תפוחי עץ משתמשים בבצק בירה		
59 המרכיבים של חביצת קרמל הם : חלב, ביצים וסוכר		

חלק ד' (2 נקודות לתשובה נכונה)

ענה בקצרה ולענין, בגוף השאלון, על 15 מתוך 20 השאלות הבאות:

60. כיצד משתמשים בריבת מישמש למריחה על עוגות? _____

61. מה גורם לשוקולד לאבד את הברק שלו? _____

62. באילו חומרים משתמשים **להכנת הבצק** עבור שטרודל וינאי? _____

63. כמה סוגי בצק פריך הינך מכיר? מנה אותם: _____

64. ממה מפיקים סוכר? _____

65. מהו השימוש בשאריות ופירורי עוגות? _____

66. מהם המרכיבים של עוגת דובוש? _____

67. מהו החומר העיקרי ממנו עשויה שמנת פרווה? _____

68. במה אפשר לדלל שוקולד? _____

69. מה עשוי למנוע את פעילות השמרים בראש עיסה? _____

70. מהי מחמצת ומהו השימוש בה? _____

71. לאיזה סוג של מרנג (MERENGUE) מחממים את הסוכר? _____

72. מה אפשר לפזר על השולחן במהלך סידור המרציפן? _____

73. מה גורם להתקרשות קרם קרמל במהלך האפיה? _____

74. באיזו טמפרטורה מתפיחים בצק שמרים? _____

75. כיצד מוסיפים ג'לטין לקרם בווריה? _____

76. מה ההבדל בין שמרים רגילים לשמרים לחום (שימרים)? _____

77. מה צריך לעשות כדי למנוע השחרת תפוחי עץ במהלך החיתוך? _____

78. באילו חומרים, מלבד שוקולד, אפשר לצפות עוגות? _____

79. ממה מפיקים את הג'לטין? _____

ב ה צ ל ח ה