



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

בחינות גמר – נוער
קיץ תשע"ב
קונדיטאות – תורת המקצוע
שאלון מס' 13073
מערכת 3004 (4)

הנחיות לנבחן,

בשאלון שלפניך חמישה פרקים :

30 נקודות	30 שאלות רב-ברירה, יש לענות על כולן	חלק א'
30 נקודות	10 שאלות בטבלה. יש לענות על כולן	חלק ב'
10 נקודות	10 שאלות נכון/לא נכון, יש לענות על כולן	חלק ג'
30 נקודות	6 שאלות פתוחות, יש לענות על כולן	חלק ד'
100 נקודות		סה"כ

- יש לענות על השאלות על פי ההוראות
- יש לענות בגוף השאלון בלבד
- בדוק כי הודבקה המדבקה המתאימה על השאלון
- בסיום הבחינה מסור את השאלון למשגיח/ה

מדבקה

לרשותך שלוש שעות

בהצלחה

© כל הזכויות שמורות

אין להעתיק לצלם, לתרגם, לאחסן במאגרי מידע,
לשדר או לקלוט בכל אמצעי אלקטרוני, אופטי,
מכני או אחר – שום חלק משאלון הבחינה
לא ייעשה שימוש מסחרי ופרסומי מכל סוג שהוא,
ללא רשות בכתב מאת מנהל מחלקת הבחינות
ההנחיות בשאלון זה מנוסחות בלשון זכר, אך מכוונות לנבחנות ולנבחנים כאחד



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

חלק א. 30 שאלות. כל תשובה נכונה - נקודה אחת, ס"ה 30 נקודות.
יש לסמן את התשובה הנכונה על ידי הקפת עיגול בגוף השאלון.

1. אגר - אגר הוא:

- א. תבלין להכנת מרק,
- ב. חומר הקרשה מהחי,
- ג. חומר הקרשה מהצומח,
- ד. חומר מקריש מלאכות.

2. ג'לטין הוא:

- א. תבלין להכנת אספק,
- ב. חומר הקרשה מהחי,
- ג. חומר הקרשה מהצומח,
- ד. חומר הקרשה מלאכותי.

3. תבלין ציפורן משמש לתיבול:

- א. גבינות מיוחדות מסוג צ'דר,
- ב. עוגות דבש ודובשניות,
- ג. עוגת לינזר
- ד. סוגי לחם הולנדי.

4 תבלין וניל (שנק) מופק מ:

- א. העלים מאורכים של שיח הוונילין
- ב. תרמילי הצמח המיובשים של הווניל,
- ג. שורש צמח הוונילין ,
- ד. פרחי הצמח המיובשים .

5. סוכר וניל הוא:

- א. תערובת וניל טחון וסוכר,
- ב. תערובת וונילין וסוכר,
- ג. סוכר מסוג מיוחד,
- ד. גבישי וונילין מסוכרים.



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

6. מהו אחוז השומן ששמנת להקצפה צריכה להכיל:

- א. לפחות 32% שומן
- ב. לפחות 39% שומן
- ג. לפחות 40% שומן
- ד. לפחות 35% שומן

7. שמנת להקצפה:

- א. מותר פיסטור,
- ב. צריך פיסטור,
- ג. אסור לפסטור,
- ד. אין חשיבות לפיסטור.

8. השוקולד עשוי מ:

- א. חמאת קקאו, לציטין, חלב, וג'לטין.
- ב. עיסת קקאו, לציטין וסוכר,
- ג. קקאו, עמילן סינטטי ו סוכר,
- ד. קקאו, סוכר, תמציות ושומן.

9. בהקפאה (-18°C) וצינון ($+5^{\circ}\text{C}$) ?

- א. בהקפאה מופסק ריבוי החיידקים ובקירור הוא מואט ,
- ב. בהקפאה מושמדים החיידקים ובצינון התרבותם מופסקת,
- ג. בהקפאה מואט קצב התרבות החיידקים ובצינון הוא מופסק,
- ד. הן בהקפאה והן בצינון מואט קצב התרבות החיידקים.

10. מהם מרכיבי הפונדנט ?

- א. סוכר וגלוקוזה
- ב. חלבון , סוכר וקורנפלור
- ג. חלבון, גלוקוזה ופקטין
- ד. סוכר מבושל, אגר אגר וחומרי טעם.



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

11. מהו קרוקנט ?

- א. תערובת אגוזים או שקדים ושזף סוכר (סוכר בצבע קרמל),
- ב. שם נפוץ לעוגה איטלקית עם שמנת ואגוזים,
- ג. ביטוי צרפתי המתייחס לדרגת בישות לפסטה,
- ד. הגדרה לדרגת בישול של סוכר עבור עיצוב פרחים ועלים,

12. איזה מבין הסעיפים הבאים אינו מדד לתכונותיו או לאיכותו של הקמח?

- א. כמות גלוטן,
- ב. כושר התפיחה,
- ג. עמידות לפני מזיקים,
- ד. כושר כשירת המים.

13. הפשרת מזון קפוא תיעשה:

- א. במקום קריר ביותר בקונדיטוריה / מטבח,
- ב. בחדר קירור בו טמפרטורה אינו עולה על 7°C מעלות,
- ג. באמבטיות מים,
- ד. על ידי טבילה במי קרח.

14. כדי לצפות עוגה בשוקולד, העוגה חייבת להיות:

- א. קרה,
- ב. חמה,
- ג. פושרת,
- ד. אין חשיבות לטמפרטורה.

15. להכנת עוגת " העיר השחור " משתמשים ב :

- א. עוגת אגוזים,
- ב. תופין רגיל,
- ג. תופין לרולדה,
- ד. תופין שוקולד,



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

16. עוגת ריגוניצי היא:

- א. עוגת שוקולד ורוקו,
- ב. עוגת שקדים ושוקולד,
- ג. שכבות של שוקולד ופריזר,
- ד. אף תשובה אינה נכונה.

17. לינזר טורט, הוא:

- א. עוגה מרובעת בחושה עם פירות,
- ב. עוגת שקדים או אגוזים,
- ג. טורט תופין,
- ד. טורט שוקולד עם אגוזים.

18. להכנת עוגת לינזר משתמשים בנוסף לבצק גם ב:

- א. קרם וניל,
- ב. קצפת ודובדבנים,
- ג. ריבה אדומה,
- ד. קרם פריזר ואגוזים קלויים וקצוצים.

19. כדי לעדן בצק פריך או בצק שמרים, מוסיפים:

- א. ביצה שלימה,
- ב. חלמונים,
- ג. מים,
- ד. סוכר.

20. כמה גרם ג'לטין נדרש להכנת 1 ליטר קרם בווריה וניל ?

- א. 35 – 40
- ב. 20 – 25
- ג. 40 – 42
- ד. 30 – 25

21. מהן הטמפרטורות במעלות צלזיוס בתהליך טמפרינג של שוקולד ?

- א. 10 – 20
- ב. 35 – 42
- ג. 18 – 20
- ד. 27 – 32



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

22. בהכנת בצק עלים :

- א. אופים אותו מיד בגמר הכנתו,
- ב. רצוי לתת לבצק מנוחה קלה לפני האפייה,
- ג. מוכרחים לתת לבצק מנוחה לפני האפייה,
- ד. מתפיחים מעט את הבצק לפני האפייה.

23. בהכנת קציפת שוקולד חשוב להקפיד על :

- א. הוספת השוקולד המומס לחלבון המוקצף
- ב. הוספת החלמונים לשוקולד
- ג. הוספת השוקולד המומס לחלמונים
- ד. הוספת החלבון המוקצף לשוקולד המומס

24. מהו משך הבישול של בצק רבוך ?

- א. 20 דקות לפחות,
- ב. עד שהבצק מקבל גוון זהוב ונעשה דביק,
- ג. עד שהבצק נעשה גוש שמנוני ומשתחרר מדפנות הסיר,
- ד. עד שהבצק נעשה לגוש קשה ודביק.

25. כמה קמח דרוש כדי להכין בצק רבוך רגיל מחצי ליטר מים ?

- א. 100 – 150 גרם,
- ב. 300 – 400 גרם,
- ג. 200 – 250 גרם,
- ד. 500 – 600 גרם

26. מהי הגשה הקלאסית לחביצת קרמל (קרם קרמל)?

- א. הופכים את החביצה לכלי חסין אש, יוצקים עליה קרמל חם ומקרימים,
- ב. הופכים את החביצה לכלי הגשה, מפזרים למעלה אבקת סוכר וצורבים בעזרת מבער,
- ג. מחממים מעט את החביצה באמבט של מים חמים ומגישים בכלי האפייה עם רוטב וניל,
- ד. הופכים את החביצה לכלי הגשה ומגישים אותה צוננת.



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

27. החומר הגורם להקרשה עיקרית של קרם הבואריה , הוא:

- א. חלמונים,
- ב. קורנפלור,
- ג. ג'לטין,
- ד. ביצים.

28. כמה שוקולד נידרש להכנת 10 – 12 מנות קציפת שוקולד ?

- א. 400 – 450 גרם,
- ב. 100 – 150 גרם,
- ג. 150 – 200 גרם,
- ד. 250 – 300 גרם.

29. מאילו חומרים עשוי הבצק לשטרודל וינאי ?

- א. קמח, מים, שמן,
- ב. קמח, ביצים, סוכר,
- ג. קמח, חלב, ביצים, סוכר,
- ד. קמח, מים וסוכר.

30. מה הם המרכיבים העיקריים של "אגס הלנה היפה" ?

- א. גלידת וניל, אגסים ותות שדה,
- ב. עיגולי תופין, ג'לי, חצאי אגסים ורוטב וניל,
- ג. לפתן אגסים, קצפת ורוטב שוקולד,
- ד. גלידת וניל, אגסים ורוטב שוקולד.



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

חלק ב'
 בטבלה 10 שמות של חומרי מזון, עליך לרשום, בגוף השאלון, ליד כל פריט, שלושה שימושים שונים זה מזה, על – פי הדוגמאות שבטבלה:
 נקודה לכל תשובה נכונה סה"כ 30 נקודות

<u>מס'</u>	<u>חומרים</u>	<u>שימוש</u>	<u>שימוש</u>	<u>שימוש</u>
<u>דוגמא</u>	<u>פירורי עוגה</u>	<u>פונצ'ים</u>	<u>לינזר טורט</u>	<u>שטרודל וינאי</u>
1	שוקולד			
2	קקאו			
3	מרציפן			
4	שאריות תופין			
5	קרמל			
6	חלבונים			
7	תפוחי עץ			
8	אגסים			
9	אגוזי מלך			
10	שקדים			



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

חלק ג':

שאלות נכון / לא נכון.

קרא בעיון את השאלות הבאות וסמן ב- X במקום המתאים בגוף השאלון.
 כל תשובה נכונה תזכה ב- 1 נקודה . סה"כ : 10 נקודות.

מס'	שאלות	כן	לא
1	שטרודל וינאי מוגש חם עם גלידה ורוטב		
2	לטיגוניות תפוח עץ משתמשים בבצק בירה		
3	קרוקנט הוא שם צרפתי לעוגיות מזולפות פריכות		
4	הקינوخ " אפרסק מלבה " מוגש עם רוטב שוקולד		
5	דבש שהתגבש משחזרים באמבט מים חמים		
6	קציפת יין "סביון " מוגשת תמיד קרה		
7	להכנת מרנג איטלקי סוכר עובר בישול		
8	פונדנט לציפוי צריך לחמם לפני שימוש		
9	המרכיבים של חביצת קרמל הם: חלב, ביצים, סוכר		
10	סברניות מכינים מבצק שמרים כרוך		



שאלון 13073, קונדיטאות תשע"ב

חלק ד': שאלות פתוחות קצרות
כל תשובה נכונה תזכה ב 5 נקודות סה"כ : 30 נקודות.

1. רשום 5 דברי מאפה העשויים מבצק פריך:

2. רשום 5 דברי מאפה מתוקים העשויים מבצק עלים.

3. רשום 5 דוגמאות קינוחים/עוגות בתוספת גליטין.

4. רשום 5 דברי מאפה מתוקים העשויים מבצק רבוך.

5. רשום מרכיבים עיקריים וחומרי קישוט של קציפת שוקולד

6. רשום שמות של 5 קינוחים המוגשים חם בצלחת.
