



Mästarbrev

Praktiskt prov för Bagare

Det praktiska provet är uppdelat på 2 dagar x 8 timmar per dag plus 1 timme för uppdukning.

Alla ingredienserna får vara förvägda.

Blir satserna för små för maskinerna, mm. så är det ok att göra större satser. Men det ska tas om hand yrkesmässigt.

Du ombesörjer själv för att du har rätt verktyg vid provtillfället.

Surdegar/Poolish etc får vara klara.

Skällningar/anrörningar får vara klara.

Inga bakhjälpmedel eller enzymer är tillåtna.

Fyllningar till kaffe/kavlade degar får vara färdiga men det skall finnas recept i "boken/receptfolder"

Recept

För att granskarna ska slippa störa dig allt för mycket under provtiden vill vi att du mailar ett recept till granskarna senast 1 vecka före provtillfället.

Receptet poängsätts ej.

Följande moment skall genomföras och kommer betygsättas av granskningsmännen:

Kaffebröd:

Nr1 Svensk vetedeg med kardemumma - Max 100 Poäng

- 3 st fyllda kransar eller längder, 3 st ofyllda valfria flätor med färdig vikt mellan 400-500 gr.
- 2 x 20 st arbetade bullar med färdig vikt mellan 60 – 80 gr.
- Färdiga produkter får efterdekoreras minimalt dvs med glasyr, socker eller liknande.
- Alla produkter produceras fristående

Nr2 Valfri deg - Max 100 Poäng

- Dock ej samma deg som Nr1. 3 x 2 sorter med färdig vikt mellan 400 – 500 gr.
- 2 x20 st bullar med en färdig vikt mellan 60 -80 gr. Fyllning, former och dekorerings är valfri.

Kavlade degar: (samtliga degar skall kavlas med smör eller "kavlingsmör", ej margarin) - Max 100 poäng

Nr1 - Wienerdeg: Max 100 poäng

- 3 st kransar, längder eller liknande med fyllning. 2 x 20 st portionswienerbröd. Former, ringar etc får användas, dock så skall 1 av portionswienerbröden vara fristående. Produkterna får efter dekoreras men minimalt dvs med glasyr, socker eller liknande.

Nr2 - Max 100 poäng

- Valfri kavlad jäsdeg på 4 kg färdigkavlad deg: valfria former, vikt och smak.

Nr 3 - Max 100 poäng

- Smördeg: presentera 4 x 20 st salta drinktilltugg, valfria former, smaker, får efterdekoreras.

Surdegsbröd:

- 0,2% kommersiell jäst får tillsättas/kg mjöl i bortgörningen, valfria mjöler.

Bröd Nr1 - Max 100 poäng

- 6 st bröd med en färdig vikt mellan 600 – 800 gr, 4 x 10 st kuvertbröd med en färdig vikt av 30 - 40 gr. Samtliga bröd skall produceras fristående.

Bröd Nr2 - Max 100 poäng

- Av 5 kg deg så skall minst 2 olika former presenteras med valfria vikter.

Grovt matbröd:

- Minst 80% grovt mjöl, skållning eller anrörning skall användas i samtliga bröd.

Grovt Nr1 - Max 100 poäng

- 6 st sammanskuvade bröd, valfri färdig vikt mellan 600 - 1000 gr.

Grovt Nr2 - Max 100 poäng

- 6 st valfri form och färdig vikt mellan 600 – 1000 gr.

Valfritt bröd - Max 100 poäng

- Av 5 kg deg skall minst 2 olika former presenteras med valfri vikt och utseende.

Skådebröd - Max 100 poäng

Valfritt tema, valfri storlek, allt skall vara "ätbart".

- 60% av det färdiga brödet skall bestå av jäsdeg, övrigt av valfria degar.
- Inga andra färger än "brödfärger" (se färgskala nedan), frön, gryn och kryddor får användas till dekor.

COLOURS

The only colours authorised are the natural colours of bread as obtained when using different baking and/or browning techniques with edible foodstuffs based on milk, eggs.... They range from cream white, dark brown through to black.

The colour chart below shows the range of colours retained for the test. Intermediate colours are also authorised.



Poängsättning

Maxpoäng för bageri är max 1 100 poäng

Betygsskala

1001-1100 p= 5

851-1000 p = 4

551-850 p= 3

251-550 p= 2

0-250p=1

Godkänt innebär betyget 3 eller högre.