

MAHARASHTRA STATE BOARD OF VOCATIONAL EXAMINATION, MUMBAI
EXAMINATION – JANUARY 2013
CERTIFICATE COURSE IN PREPARATION OF BAKERY PRODUCT (401104)
TIME ALLOWED – 6 Hrs.
MARKS – 200
SUBJECT – DIFFERENT TYPES OF CAKES & ICING (PR-II)

Q.No.1	Practical :- From the following bakery & confectionary products examinees has to prepare any two products. a) Prepare a Foam and Flat Icings. b) Prepare a milk base chocolate. c) Prepare a Puff Pastry.	120
Q.No.2	Write the recipe of your preparations.	40
Q.No.3	Viva	20
Q.No.4	Term Work	20

क्रमांक - ४०११०४२२

सर्टिफिकेट कोर्स इन प्रीपरेशन ऑफ बेकरी प्रॉडक्ट्स

वेळ - ०६ तास

गुण - २००

विषय - डिफरंट टाईप्स ऑफ केक्स अँड आईसिंग्ज (प्रात्य. २)

प्र. १	प्रात्यक्षिक खालील बेकरी अँड कन्फेक्शनरी प्रॉडक्टपैकी परीक्षार्थ्याने कोणतेही दोन प्रॉडक्ट तयार करावीत. अ) फोम आणि फ्लॅट आयसिंग तयार करा. ब) मिल्क बेस चॉकलेट तयार करा. क) पफ पेस्ट्री तयार करा.	१२०
प्र. २	आपण जे बेकरी प्रॉडक्ट तयार करणार त्याची पाककृती (रेसिपी) लिहा.	४०
प्र. ३	मौखिक परीक्षा	२०
प्र. ४	टर्म वर्क	१०
