

रोल नं.

--	--	--	--	--	--	--

Roll No.

परीक्षार्थी कोड को उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर अवश्य लिखें ।

Candidates must write the Code on the title page of the answer-book.

- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में मुद्रित पृष्ठ 2 हैं ।
- प्रश्न-पत्र में दाहिने हाथ की ओर दिए गए कोड नम्बर को छात्र उत्तर-पुस्तिका के मुख-पृष्ठ पर लिखें ।
- कृपया जाँच कर लें कि इस प्रश्न-पत्र में 5 प्रश्न हैं ।
- कृपया प्रश्न का उत्तर लिखना शुरू करने से पहले, प्रश्न का क्रमांक अवश्य लिखें ।
- इस प्रश्न-पत्र को पढ़ने के लिए 15 मिनट का समय दिया गया है । प्रश्न-पत्र का वितरण पूर्वाह्न में 10.15 बजे किया जाएगा । 10.15 बजे से 10.30 बजे तक छात्र केवल प्रश्न-पत्र को पढ़ेंगे और इस अवधि के दौरान वे उत्तर-पुस्तिका पर कोई उत्तर नहीं लिखेंगे ।
- Please check that this question paper contains 2 printed pages.
- Code number given on the right hand side of the question paper should be written on the title page of the answer-book by the candidate.
- Please check that this question paper contains 5 questions.
- **Please write down the Serial Number of the question before attempting it.**
- 15 minutes time has been allotted to read this question paper. The question paper will be distributed at 10.15 a.m. From 10.15 a.m. to 10.30 a.m., the students will read the question paper only and will not write any answer on the answer-book during this period.

मिष्ठान्न प्रौद्योगिकी (सैद्धांतिक)

CONFECTIONERY (Theory)

निर्धारित समय : 2 घण्टे

अधिकतम अंक : 40

Time allowed : 2 hours

Maximum Marks : 40

निर्देश : सभी प्रश्नों के उत्तर दीजिए । सभी प्रश्नों के अंक समान हैं ।

Note : Attempt **all** questions. All questions carry equal marks.

1. आप चॉकलेट ऐक्लेयर्स किस प्रकार बनाएँगे ? 8
How will you make Chocolate Eclairs ?
2. यदि केक में बहुत अधिक बेकिंग पाउडर या बहुत कम अण्डे मिलाए गए हों, तो इसका क्या परिणाम होगा ? संक्षेप में लिखिए । 8
How will too much baking powder or very little eggs affect a Cake ?
Write briefly.
3. यूल लॉग (Yule Log) क्या है ? आप इसे कैसे बनाएँगे ? 8
What is Yule Log ? How is it made ?
4. यदि केक मध्य से बैठ जाए, तो इसके क्या कारण हैं ? आप इसको कैसे ठीक रखेंगे ? 8
If a cake sinks in the centre, what is it due to and how will you rectify it ?
5. चॉकलेट केक (Chocolate Cake) और मफिन्ज़ (Muffins) में क्या अन्तर है ? आप इनको कैसे और कहाँ संचित (store) करेंगे ? 8
What is the difference between Chocolate Cake and Muffins ? How and where will you store them ?