

4. Describe the historical importance of chocolates.

(15)

चॉकलेट के ऐतिहासिक महत्व का वर्णन कीजिये ।

[This question paper contains 4 printed pages.]

Your Roll No.....

Sr. No. of Question Paper : 4738

H

Unique Paper Code : 2206000004

Name of the Paper : Chocolate Crafts (SEC)

Name of the Course : B.A. (Prog.) NEP-UGCF

Semester : II

Duration : 1 Hours

Maximum Marks : 30

Instructions for Candidates

1. Write your Roll No. on the top immediately on receipt of this question paper.
2. Attempt **two** questions in all .
3. Part of the questions to be attempted together.
4. **All** questions carry equal marks.
5. Answers may be written either in English or Hindi, but the same medium should be used throughout the paper.

छात्रों के लिए निर्देश

1. इस प्रश्न-पत्र के मिलते ही ऊपर दिए गए निर्धारित स्थान पर अपना अनुक्रमांक लिखिए।
2. कुल दो प्रश्न कीजिये।
3. प्रश्नों के भाग एक साथ करने का प्रयास करें।
4. सभी प्रश्नों के अंक समान हैं।
5. इस प्रश्नपत्र का उत्तर अंग्रेजी या हिन्दी किसी एक भाषा में दीजिए, लेकिन सभी उत्तरों का माध्यम एक ही होना चाहिए।

1. Write short notes on any three of the following:
(5×3=15)

- (i) Couverture chocolates
- (ii) Free hand clusters
- (iii) Packaging of chocolates
- (iv) Molded chocolates
- (v) Fat bloom

निम्नलिखित पर संक्षिप्त टिप्पणियाँ लिखिए (कोई तीन):

- (i) कुवर्ट चॉकलेट
- (ii) फ्री हैंड क्लस्टर
- (iii) चॉकलेट की पैकेजिंग
- (iv) मोल्डेड चॉकलेट
- (v) वसा ब्लूम

2. Describe the processing of cocoa beans to manufacture cocoa butter. (15)

कोको मक्खन के निर्माण के लिए कोको बीन्स के प्रसंस्करण का वर्णन करें।

3. What are the processing faults that can occur during chocolates manufacturing? Give their reasons and corrective measures. (15)

चॉकलेट निर्माण के दौरान कौन-सी प्रसंस्करण संबंधी खामियाँ हो सकती हैं? उनके कारण एवं सुधारात्मक उपाय बताइये।