

onderdeel B

bijlage

werkplanning en recepturen vruchtenkoeken en zoute korstkoekjes
(± 160 minuten)

vruchtenkoeken	zoute korstkoekjes
grondstoffen afwegen en materialen klaarzetten	
kruimeldeeg maken	
koelen	grondstoffen afwegen en materialen klaarzetten
	korstdeeg uitrollen
	plak strijken en bedekken met kaas
	korstdeeg snijden
ringen en bakplaat prepareren	zoute korstkoekjes laten rusten op de bakplaat
kruimeldeeg uitrollen	
plakken uitsteken en vullen met spijsvulling	bakken
bakken	nadrogen en afkoelen
afkoelen, fruit snijden en vulling klaarzetten	
koeken opspuiten met Zwitserse room, afwerken met fruit en geleren	
presenteren	presenteren

Vruchtenkoeken (15 stuks)

Ingrediënten kruimeldeeg

400 g Zeeuwse bloem
245 g roomboter
220 g witte basterdsuiker
45 g heelei
8 g bakpoeder
4 g kaneel
12 g citroenrasp
2 g zout

Spijsvulling (staat klaar)

150 g amandelspijs
150 g water
60 g instant-roompoeder

Overige ingrediënten

± 400 g Zwitserse room (staat klaar)
gelei
700 g aardbeien

Bereidingswijze

- 1 Weeg alle grondstoffen nauwkeurig af en conditioneer de grondstoffen.
- 2 Meng voor het deeg de roomboter, suiker, citroenrasp en heelei tot een homogene massa.
- 3 Voeg de bloem, het bakpoeder en de kaneel toe en meng tot een homogeen deeg. (foto 1)
- 4 Plaats het deeg in plastic in de koeling.
- 5 Prepareer een bakplaat en 15 ringen en vet deze licht in.
- 6 Rol het kruimeldeeg uit met de uitrolmachine op 7 mm dikte.
- 7 Steek met een bakring \varnothing 8,5 cm plakjes uit en zet ze op een bakplaat. (foto 2 en foto 3)
- 8 Lever het overige deeg in bij de examinerator.
- 9 Verdeel ± 20 gram spijsvulling per koek over de bodem van de vorm. (foto 4)
- 10 Bak de koeken in circa 20 minuten af op 180 °C.
- 11 Laat de koeken afkoelen en los na 10 minuten de ringen van de koeken.
- 12 Als de koek is afgekoeld spuit je 25 gram Zwitserse room op. (foto 5)
- 13 Verdeel de aardbeien gelijkmatig over de koeken. (foto 6)
- 14 Geleer de koeken af.
- 15 Presenteer de vruchtenkoeken zoals op school gebruikelijk is.

Zoute korstkoekjes (550 g gebakken gewicht)

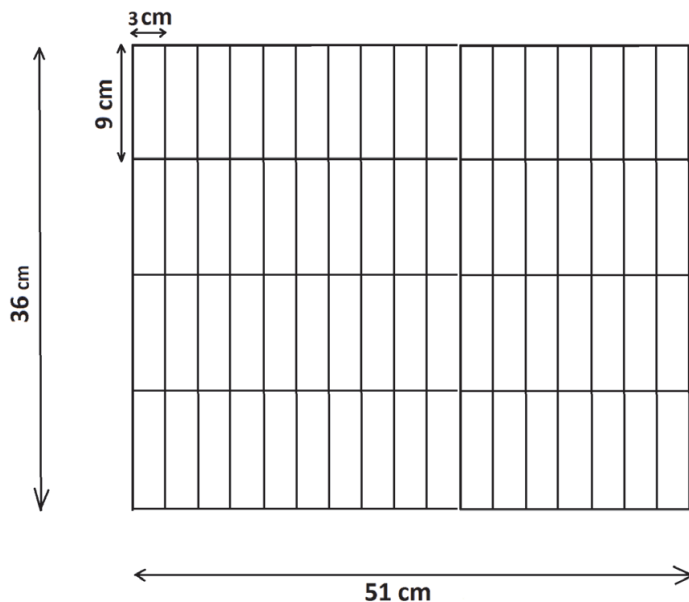
Ingrediënten

625 g kant-en-klaar korstdeeg met ingetoerd zout

175 g geraspte oude kaas

Bereidingswijze

- 1 Bedek de bakplaat met siliconenpapier.
- 2 Rol het korstdeeg uit op 2 mm dikte tot een plak van 51x36 cm. (foto 2)
- 3 Rol de plak zo nodig bij met de deegroller.
- 4 Leg de plak korstdeeg op de bakplaat. (foto 3)
- 5 Strijk de gehele plak met water.
- 6 Verdeel 175 gram geraspte oude kaas gelijkmatig over de plak. (foto 4)
- 7 Verdeel en snijd de plak in rechthoekige koekjes van 9x3 cm (zoals in het snijvoorbeeld) (foto 5)



- 8 Laat de koekjes 30 minuten op de bakplaat rusten.
- 9 Bak de koekjes in circa 20 minuten goudbruin op 180 °C met de wasemschuif open.
- 10 Droog de koekjes na in een oven van 100 °C.
- 11 Presenteer de koekjes zoals op school gebruikelijk is.