

onderdeel B

bijlage

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 2

werkplanning notenkoekjes en vruchtentaart (± 145 minuten)

notenkoekjes	vruchtentaart
HACCP	HACCP
grondstoffen afwegen	
kruimeldeeg bereiden	
kruimeldeeg verdelen en 2 deegpillen van 25 cm rollen	
deegpillen 50 minuten laten koelen	benodigdheden vruchtentaart afwegen en klaarzetten
	doorsnijden, vullen, maskeren, aanzetten, decoreren en afgeleren
	in koeling bewaren
koekjes snijden en op bakplaat leggen	
koekjes bakken schoonmaken en opruimen	
koekjes laten afkoelen presenteren	vruchtentaart presenteren

notenkoekjes

Ingrediënten

225 g roomboter
3 g zout
150 g witte basterdsuiker
8 g vanillesuiker
25 g eidooier
280 g patentbloem
4 g bakpoeder
20 g cacao poeder
75 g hazelnoten
75 g pecannoten

Vorbereiding

- Hak de noten in kleine stukjes.
- Bekleed 2 bakplaten met siliconenpapier.

Bereidingswijze

- 1 Maak een kruimeldeeg van roomboter, suiker, bakpoeder, cacao poeder, patentbloem, zout en eidooier. Voeg tot slot de gehakte noten toe. Indien nodig het deeg koelen.
- 2 Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken, rol beide deegpillen tot een lengte van 25 cm en laat ze daarna minimaal 50 minuten koelen.
- 3 Snijd met een korstmes uit elke deegpil 25 koekjes van 1 cm breed; gebruik hierbij een meetlat.
- 4 Leg de koekjes met voldoende tussenruimte in verband op de bakplaat.
- 5 Bak de koekjes in 12 à 13 minuten gaar in een oven op 180 °C met een milde vloerwarmte van 170 °C.

vruchtentaart

Ingrediënten en decoratie

200 g Zwitserse room

150 g aardbeienjam

75 g abrikozenjam

1 kapseltaart bodemmaat 19 cm en hoogte 5 cm

trempeerlikeur

gebruneerd amandelschaafsel

afdekgelei abrikoos

mandarijn, kiwi, blauwe druif, perzik, aardbei

Bereidingswijze

- 1 Zet alle benodigdheden klaar en weeg de Zwitserse room, aardbeienjam en abrikozenjam af.
- 2 Snijd het kapsel met een kapselmes 2 keer horizontaal door.
- 3 Bedek de onderste kapselplak met de Zwitserse room.
- 4 Leg de tweede kapselplak op de Zwitserse room en druk het geheel iets aan.
- 5 Trempeer de tweede kapselplak met trempeerlikeur.
- 6 Bedek de tweede kapselplak met aardbeienjam.
- 7 Leg de bovenste kapselplak op de aardbeienjam en druk het geheel zacht aan en trempeer de bovenste plak.
- 8 Maskeer de gehele taart met een dunne laag abrikozenjam, gebruik hiervoor een glaceermes.
- 9 Zet de gehele zijkant van de taart aan met gebruneerd amandelschaafsel.
- 10 Zet het fruit klaar: plakjes kiwi, plakjes perzik, partjes mandarijn en gehalveerde aardbeien en gehalveerde blauwe druiven.
- 11 Decoreer de taart met fruit zoals op de foto is aangegeven.
- 12 Controleer of de temperatuur van de gelei goed is.
- 13 Geleer de taart af met afdekgelei.
- 14 Zet de taart op een taartrand in een doos in de koelkast.