

onderdeel B

bijlage

werkplanning (± 200 minuten)

amandel-kersentaartjes	kaasvlinders
grondstoffen kruimeldeeg afwegen	
kruimeldeeg maken	
deeg koelen	korstdeeg uitrollen en op maat snijden
	vulling aanbrengen en deeg vouwen
frangipane maken	deeg koelen
deeg doorwerken, uitrollen, uitsteken en pie-plates fonceren	
vulling aanbrengen	
victoriabeslag maken en aanbrengen	
bakken	vlinders snijden
	bakken
koelen en decoratie verzamelen	nadrogen
opspuiten, decoreren en afwerken	
presenteren	presenteren

Amandel-kersentaartjes (3 stuks)

Ingrediënten voor het kruimeldeeg

250 g Zeeuwse bloem
175 g boter
83 g basterdsuiker
13 g ei
2 g zout
3 g bakpoeder
2 g kaneel

Ingrediënten frangipane

300 g amandelspijs
75 g boter
75 g ei
30 g citroenrasp

Ingrediënten vulling

21 Amarenen (kersen)

Ingrediënten victoriabeslag

15 g eiwit
15 g citroenrasp
150 g amandelschaafsel
150 g melissuiker

Decoratie

400 g gezoete opgeklopte slagroom (staat klaar)
9 Amarenen (kersen)
18 chocoladegalettes
poedersuiker

Bereidingswijze

- 1 Maak een bakplaat schoon.
- 2 Weeg alle grondstoffen nauwkeurig af en conditioneer de grondstoffen.
- 3 Meng voor het deeg de boter, basterdsuiker, zout en het ei tot een homogene massa.
- 4 Voeg Zeeuwse bloem, kaneel en bakpoeder toe en kneed tot een homogeen deeg.
- 5 Plaats het deeg in plastic in de koeling.
- 6 Maak de frangipane: wrijf of klop de boter, amandelspijs, citroenrasp en het ei luchtig.
- 7 Doe de frangipane in een spuitzak (gladspuitje nr. 12).
- 8 Maak het gekoelde deeg soepel.
- 9 Rol het deeg uit met de uitrolmachine tot een plak van 20 cm breed en 3,5 mm dikte.
- 10 Steek plakken uit van \varnothing 20 cm en fonceer de pie-plates van \varnothing 18 cm (zie foto 1).
- 11 Spuit de frangipane gelijkwaardig over de gefonceerde vormen.
- 12 Snijd de Amarenen (voor de vulling) in tweeën en verdeel de gesneden Amarenen gelijkmatig over de drie taartjes (zie foto 2).
- 13 Maak het victoriabeslag: meng het eiwit en de citroenrasp. Meng er het amandelschaafsel voorzichtig door. Meng de suiker door het eiwit/schaafselmengsel.
- 14 Verdeel het victoriabeslag gelijkmatig over de drie taartjes (zie foto 3).
- 15 Bak de taartjes in circa 20-25 minuten op 200 °C gaar.
- 16 Laat de taartjes na het bakken afkoelen.
- 17 Spoel de Amarenen af met water en laat ze goed uitlekken.
- 18 Strooi met een zeefje poedersuiker over de taartjes.
- 19 Vul een spuitzak met slagroom (kartelspuitje nr 10) en spuit op ieder taartje 12 gelijke rozetten slagroom (zie foto 4).
- 20 Decoreer de taartjes met 6 halve Amarenen en 6 chocoladegalettes. (foto 4).
- 21 Presenteer de taartjes zoals op school gebruikelijk is.

Kaasvlinders (gebakken gewicht 500 gram)

Ingrediënten

600 g korstdeeg voor zoute koekjes met 2% ingetoerd zout

150 g oude kaas

Bereidingswijze

- 1 Prepareer een bakplaat met siliconenpapier.
- 2 Rol het korstdeeg uit met de machine tot een plak van 38 cm breed en 2 mm dikte.
- 3 Snijd een plak van 37x45 cm. Lever het overige korstdeeg in bij de examinerator.
- 4 Bevochtig de plak met water en strooi kaas uit over de middelste 25 cm van de plak (zie foto 1).
- 5 Houd aan de linker- en rechterkant van de plak een baan van 6 cm over.
- 6 Vouw het deeg voor de kaasvlinders vanuit de buitenkant in twee vouwen naar het midden (zie foto 2 en 3).
- 7 Maak één baan een klein beetje vochtig.
- 8 Vouw de twee banen op elkaar.
- 9 Plaats de baan minstens 30 minuten in de vriezer.
- 10 Snijd vlinders van 5 mm dik en plaats ze op de bakplaat (zie foto 4 en 5).
- 11 Bak de vlinders in circa 15-20 minuten goudbruin op 200 °C (zie foto 6).
- 12 Droog de koekjes na in een oven van 100 °C met de schuif open.
- 13 Presenteer de kaasvlinders zoals op school gebruikelijk.