

onderdeel B

bijlage 2

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 4

appel-abri`s	breekbroden
HACCP	HACCP
<ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen kruimeldeeg afwegen - grondstoffen kruimeldeeg conditioneren - kruimeldeeg zetten - kruimeldeeg laten koelen 	
	<ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen gistdeeg en vulling afwegen - gistdeeg kneden - vulling doorwerken - opbollen
<ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen appelvulling afwegen - appelvulling bereiden - bakplaat en ringen prepareren 	<ul style="list-style-type: none"> - bolrijs 25 minuten - bakplaten prepareren
	<ul style="list-style-type: none"> - deeg ontgassen - verdelen met de verdeel-opbolmachine - deegbolletjes bestrijken met water - deegbolletjes decoreren - breekbroden vormen van 6 bolletjes
kruimeldeeg uitrollen	narijs 40 minuten
werktempo-opdracht: <ul style="list-style-type: none"> - plakken kruimeldeeg uitsteken - ringen fonceren - amandelspijs aanbrenge - appelvulling verdelen over de ringen - abrikoos aanbrenge 	
koeken afbakken	broden afbakken
<ul style="list-style-type: none"> - koeken af laten koelen - koeken uit ringen lossen - koeken afgeleren - koeken bestrooien met amandelschaafsel 	broden af laten koelen
koeken presenteren	broden presenteren