

Examen VMBO-BB

2021

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 2

werkplanning

abrikozengangmakers	roomsoesjes
Prepareer de bakplaat, de bakringen en de spuitzakken.	Prepareer 2 bakplaten en een spuitzak.
	Weeg de grondstoffen af.
	Maak het soezenbeslag.
	Spuit het soezenbeslag op.
Rol het harde wenerdeeg uit.	Bak de soesjes.
Steek deegplakjes uit en breng de vulling aan.	
Weeg de grondstoffen voor het cakebeslag af.	
Draai het cakebeslag.	Laat de soesjes afkoelen.
Verdeel het cakebeslag over de gangmakers.	
Bak de gangmakers.	Vul de soesjes.
	Decoreer de soesjes.
Laat de gangmakers afkoelen.	Presenteer de roomsoesjes zoals op school gebruikelijk is.
Los de gangmakers uit de ringen.	
Laat de gangmakers verder afkoelen.	
Geleer de gangmakers.	
Presenteer de gangmakers zoals op school gebruikelijk is.	

recepturen

16 abrikozengangmakers



Harde wenerdeeg

400 g	harde wenerdeeg
-------	-----------------

Ingrediënten cakebeslag

225 g	patentbloem
225 g	boter
225 g	basterdsuiker
225 g	heelei
20 g	citroenrasp
3 g	zout

Vulling

150 g	afgeslachte amandelspijs
16	halve abrikozen

Afwerking

afdekgelei

Bereidingswijze

- 1 Prepareer één bakplaat, 16 bakringen met Ø 8,5 cm en 2 spuitzakken met glad spuitmondje nr. 12.
- 2 Weeg het harde wenerdeeg af, werk het indien nodig door en rol het uit tot een plak van 2,5 mm dik.
- 3 Steek met de bakringen 16 deegplakjes uit.
- 4 Leg deze in verband, samen met de bakring, op de bakplaat.
- 5 Weeg de grondstoffen voor de vulling af.
- 6 Doe de amandelspijs in een spuitzak met een glad spuitmondje nr. 12 en laat de abrikozen uitlekken in een bolzeef.
- 7 Spuit gelijke doppen amandelspijs op alle deegplakjes en leg op iedere dop een halve abrikoos, zie foto.
- 8 Weeg de grondstoffen voor het cakebeslag af en conditioneer ze.
- 9 Draai de boter en het zout voor het cakebeslag zalvig.
- 10 Voeg de suiker en citroenrasp toe en klop het beslag machinaal in ongeveer 5 minuten luchtig.
- 11 Meng machinaal in een dunne straal het ei door het beslag.
- 12 Als het ei door het beslag is opgenomen, meng dan de bloem in de laagste versnelling door het beslag tot een homogene massa.
- 13 Doe het beslag in de spuitzak met glad spuitmondje nr. 12.
- 14 Spuit in iedere bakring een ring cakebeslag. Zorg ervoor dat elke ring ongeveer evenveel beslag krijgt en dat al het beslag gebruikt wordt, zie foto.
- 15 Bak de gangmakers gaar in een oven van ± 170 °C gedurende 25-30 minuten.
- 16 Laat de gangmakers na het bakken 5 minuten afkoelen voor je ze lost.
- 17 Laat de gangmakers volledig afkoelen.
- 18 Geleer de gangmakers.
- 19 Presenteer de gangmakers zoals op school gebruikelijk is.

50 roomsoesjes



Ingrediënten

200 g	heelei
100 g	boter
100 g	bloem
200 g	water

Vulling

500 g	Zwitserse room
-------	----------------

Afwerking

decoreerpoeder

Bereidingswijze

- 1 Prepareer 2 bakplaten en een spuitzak met glad spuitmondje nr. 9.
- 2 Weeg de grondstoffen voor het soezenbeslag af.
- 3 Kook het water met de boter. Zorg dat de boter helemaal gesmolten is.
- 4 Haal de pan van het vuur en roer de bloem door.
- 5 Zet de pan op matig vuur en gaar de massa al roerend ± 30 seconden.
- 6 Haal de pan weer van het vuur.
- 7 Roer in vier gelijke delen het ei erdoor.
- 8 Roer de massa glad.
- 9 Vul de spuitzak en spuit ± 50 gelijkmatige ronde soesjes van Ø 4 cm op de bakplaten, zie foto.
- 10 Bak de soesjes met voldoende stoom in een oven van 220 °C in ± 20 minuten. De examinerator hanteert de wasemschuif.
- 11 Laat de soesjes afkoelen.
- 12 Pak een nieuwe spuitzak met glad spuitmondje nr. 9.
- 13 Weeg de Zwitserse room af en vul de spuitzak.
- 14 Vul de soesjes vanaf de onderzijde gelijkmatig vol met de room.
- 15 Decoreer de soesjes met decoreerpoeder.
- 16 Presenteer de soesjes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

abrikozengangmakers



roomsoesjes

