

Examen VMBO-BB

**2021**

versie rood, onderdeel **B**

**profielvak-cspe HBR – BB**

**bijlage**

---

## Opdracht 2 en 3

### werkplanning

<b>amandelcaketaartjes</b>	<b>rozetspritsen</b>
kruimeldeeg doorwerken, uitrollen, uitsteken	
pie-plates fonceren	
frambozenbessenjam aanbrenge	
victoriabeslag maken	
grondstoffen voor cakebeslag afwegen, cakebeslag maken	
pie-plates vullen	
victoriabeslag aanbrenge	
amandelcaketaartjes bakken	grondstoffen voor wrijfdeeg afwegen
	wrijfdeeg maken
	spritsdeeg opspuiten
amandelcaketaartjes koelen en decoreren	spritsdeeg bakken
	rozetspritsen afkoelen
amandelcaketaartjes presenteren	rozetspritsen presenteren

*De grondstoffen zijn geconditioneerd op bakkerijtemperatuur als dat nodig is.*

## Recepturen

### 3 amandelcaketaartjes



#### Grondstoffen voor kruimeldeeg

550 g	kruimeldeeg (staat klaar)
225 g	frambozenbessenjam

#### Grondstoffen voor cakebeslag

150 g	roomboter
150 g	basterdsuiker
150 g	heelei
150 g	patentbloem
15 g	citroenrasp

#### Grondstoffen voor victoriabeslag

10 g	eiwit
10 g	citroenrasp
100 g	amandelschaafsel
100 g	melissuiker

#### afwerking

decoreerpoeder
----------------

#### materialen

3 pie-plates Ø 18 cm, 1 deegsteker Ø 20 cm, glad spuitmondje nr. 12

## **Bereidingswijze**

1 Maak een bakplaat schoon en prepareer de spuitzak (gladde spuitmond nr.12).

### *Kruimeldeeg*

2 Weeg het kruimeldeeg en de jam af.

3 Maak het kruimeldeeg soepel en rol het machinaal in etappes (12-6-3) uit tot een plak van 20 cm breed en 3 mm dik.

4 Steek drie plakken uit van Ø 20 cm en fonceer de pie-plates.

5 Lever het overgebleven kruimeldeeg in.

6 Verdeel met de bolle kant van de lepel alle frambozenbessenjam gelijkmatig over de drie gefonceerde vormen.

### *Victoriabeslag*

7 Maak het victoriabeslag:

- meng de suiker en het amandelschaafsel
- meng eiwit en citroenrasp door het mengsel van suiker en amandelschaafsel

### *Cakebeslag*

8 Weeg de grondstoffen voor het cakebeslag af.

9 Maak het cakebeslag machinaal:

- klop roomboter met suiker en citroenrasp glad en luchtig
- voeg het heelei in delen toe
- meng de patentbloem erdoor tot een glad cakebeslag

10 Doe het cakebeslag in de spuitzak en spuit het gelijkmatig over de frambozenbessenjam.

11 Strooi het victoriabeslag gelijkmatig over de drie taartjes.

12 Bak de taartjes in 30 - 35 minuten op 170 °C gaar.

13 Laat de taartjes in de pie-plates afkoelen.

14 Strooi met een zeefje decoreerpoeder over de taartjes.

15 Presenteer de amandelcaketaartjes zoals op school gebruikelijk is.

**foto's amandelcaketaartjes**



## 42 rozetspritsen



### Grondstoffen voor wrijfdeeg

190 g	roomboter
60 g	basterdsuiker
55 g	melissuiker
30 g	heeleei
5 g	citroenrasp
225 g	patentbloem
2 g	zout

### materialen

gekarteld spuitmondje nr. 12

### Bereidingswijze

- 1 Maak een bakplaat schoon en vet deze licht in.
- 2 Prepareer de spuitzak.
- 3 Weeg de grondstoffen af en conditioneer ze. Maak het wrijfdeeg machinaal.
- 4 Klop de roomboter met de suiker en de citroenrasp luchtig.
- 5 Voeg het heeleei in twee gedeelten toe, meng door elkaar en klop het geheel nog 1 minuut luchtig.
- 6 Meng in twee delen de patentbloem door de massa, zet de machine hierbij op de laagste stand.  
Het wrijfdeeg is klaar voor verwerking.
- 7 Vul de spuitzak met het wrijfdeeg.
- 8 Spuit rozetten in verband op de bakplaat in 6 rijen van 7 rozetjes (Ø 4 cm).
- 9 Bak de rozetspritsen in ± 18 minuten op 170 °C gaar.
- 10 Laat de rozetspritsen afkoelen.
- 11 Presenteer de rozetspritsen zoals op school gebruikelijk is.

foto's rozetspritsen

