

Examen VMBO-BB

2021

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe Groen – BB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 39 punten te behalen.

Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

opdrachten onderdeel B

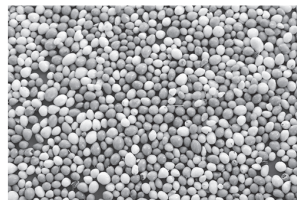
- een minitoets maken
- grondstoffen controleren
- een e-mail schrijven
- gebakjes bereiden

Inleiding

Delica is een bakkerij die aan supermarkten en andere bakkerijen levert.

Er is steeds meer vraag naar geboortegebakjes. Je helpt mee bij de ontwikkeling van geboortegebakjes met een chocoladevulling.

De chocoladevulling wordt gemaakt van onder andere biscuits, witte chocolade, muisjes en cranberry's.



14p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

Er zijn grondstoffen geleverd. Je controleert de levering met een pakbon en een controleformulier. Daarna deel je de grondstoffen in per soort. De informatie die al in het controleformulier is ingevuld klopt.

- 5p 2 Voer de controle uit en vul het controleformulier in.
- Vergelijk de grondstoffen op de pakbon met de bestelde grondstoffen op het controleformulier.
 - Vul per grondstof in of de levering correct is. Als je 'nee' hebt ingevuld, schrijf je in de toelichting op waarom de levering niet correct is.
 - Er zijn al twee grondstoffen ingevuld.

pakbon BL-02021			
		Foods Steenstraat 5 3321 EQ Smaldam T 099 2567001 communicatie@foods.nl	afleveradres: Delica Heenweg 80 2530 XT Groenbeek
datum: 15-09-2021		ordernummer: 915534	
aantal	eenheid	grondstoffen	
20	240 g	biscuits	
15	200 g	muisjes	
20	250 ml	verse slagroom	
8	200 g	witte chocolade	
25	250 g	gedroogde abrikozen	
15	1 kg	bloem	
30	400 g	boter	
7	350 g	marshmallows	
1	3000 g	chocoladesnoepjes	
40	30 stuks	eieren	
25	450 g	bladerdeeg	

controleformulier

controledatum: 15-09-2021

ordernummer: 915534



grondstoffen	besteld	levering correct ja of nee	toelichting bij nee
biscuits	4800 g		
muisjes	3 kg		
verse slagroom	5 L		
witte chocolade	2000 g	nee	400 g te weinig geleverd
gedroogde cranberry's	6250 g		
bloem	15 kg		
boter	7,5 kg		
marshmallows	2450 g		
chocoladesnoepjes	3000 g		
eieren	1200 stuks		
bladerdeeg	9 kg	nee	2250 g te veel geleverd

Bij een ingangscntrole worden grondstoffen soms ingedeeld in:

V = vers / gekoeld

C = conserven / lang houdbaar

D = diepvries

Waar horen deze grondstoffen bij? Kies één per grondstof en plaats een kruisje in het juiste vakje. Er zijn al enkele kruisjes juist ingevuld.

grondstoffen	V = vers / gekoeld	C = conserven / lang houdbaar	D = diepvries
biscuits		x	
muisjes			
verse slagroom	x		
witte chocolade			
gedroogde cranberry's			
bloem			
boter			
marshmallows			
chocoladesnoepjes			
eieren			
bladerdeeg			x

Je schrijft een e-mail aan Foods over de grondstoffen waarvan de levering niet correct is.

nodig: vb_email_bb

pakbon BL-02021		
	Foods Steenstraat 5 3321 EQ Smaldam T 099 2567001 communicatie@foods.nl	afleveradres: Delica Heenweg 80 2530 XT Groenbeek
datum: 15-09-2021		ordernummer: 915534
aantal	eenheid	grondstoffen
20	240 g	biscuits
15	200 g	muisjes
20	250 ml	verse slagroom
8	200 g	witte chocolade
25	250 g	gedroogde abrikozen
15	1 kg	bloem
30	400 g	boter
7	350 g	marshmallows
1	3000 g	chocoladesnoepjes
40	30 stuks	eieren
25	450 g	bladerdeeg

- 5p 3 Schrijf de e-mail. Gebruik hiervoor de pakbon en jouw antwoorden van het controleformulier.

Voordat je begint

- Open het bestand vb_email_bb en sla het op als: vb_email_bb_jouw naam.

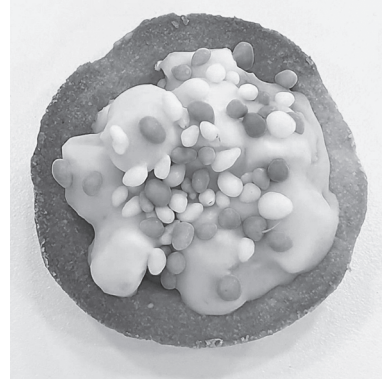
Uitvoering

- Zorg voor een toepasselijk onderwerp.
- Vermeld in de mail dat de levering niet helemaal correct is gegaan en vermeld hierbij het ordernummer en de datum, deze staan op de pakbon.
- Vermeld van elke grondstof waarom de levering ervan niet correct is.
- Vraag om een passende oplossing.
- Sluit de e-mail op een juiste manier af.

Als je klaar bent

Maak een afdruk van de e-mail.

Je bereidt de nieuwe geboortegebakjes. De geboortegebakjes bestaan uit een deegbakje met een chocoladevulling waarin biscuits zijn verwerkt. Eerst maak je de biscuits voor in de chocoladevulling, daarna stel je het gebakje samen.



grondstoffen ongeveer 9 biscuits:

- 30 g boter
- 25 g bloem
- 25 g maïzena
- 15 g poedersuiker
- 8 g losgeklopt ei
- 1 g bakpoeder

extra nodig:

- bakpapier
- bloem voor het bestuiven van de werktafel

grondstoffen chocoladevulling:

- 100 g witte chocolade
- 40 ml slagroom
- 25 g mini-marshmallows
- 25 g gedroogde cranberry's
- 10 g chocoladesnoepjes
- 4 zelfbereide biscuits in stukjes

samenstellen geboortegebakjes:

- bord of platte schaal
- 8 deegbakjes
- zelfbereide chocoladevulling
- 25 g muisjes (decoratie)

15p 4 Bereid de biscuits. Bereid de chocoladevulling, stel de gebakjes samen en beantwoord de vraag.

Bereidingswijze biscuits

- Weeg de grondstoffen af.
- Snijd de boter in stukjes.
- Meng de bloem door de boter.
- Meng de maïzena, poedersuiker en bakpoeder door het bloem-botermengsel.
- Voeg het losgeklopte ei toe en kneed goed door elkaar tot een soepel deeg
- Bestuif de werktafel met bloem.
- Verdeel het deeg in 9 ongeveer even grote deegbolletjes.
- Druk de bolletjes met je vingers plat en vorm biscuits met een diameter van ongeveer 4 cm. Leg de biscuits op een met bakpapier beklede bakplaat.
- Bak de biscuits in de oven ongeveer 10 minuten op 180 °C.
- Laat de biscuits op een bord op je werktafel afkoelen tot je ze nodig hebt voor de chocoladevulling.

De examiner vertelt je wat je met de overgebleven biscuits moet doen.

Bereidingswijze chocoladevulling

- Vul een kleine pan met een laag water en breng het water aan de kook.
- Smelt de chocolade au bain-marie in een mengkom die je boven het water in de pan plaatst. Zorg ervoor dat de mengkom het water niet raakt.
- Haal de mengkom van de warmtebron af zo gauw de chocolade is gesmolten.
- Voeg de slagroom toe aan de chocolade en roer dit goed door.
- Breek de biscuits in stukjes en meng door de chocolade.
- Meng hierna ook de marshmallows, cranberry's en chocoladesnoepjes door de chocolade.

Bereidingswijze samenstellen geboortegebakjes

- Vul acht deegbakjes met chocoladevulling.
- Decoreer met de muisjes.
- Dek het bord of de schaal af met huishoudfolie en codeer met je naam en de productiedatum.

Na het bakken wegen de biscuits minder dan voor het bakken.
Hoe komt het dat de biscuits na het bakken minder wegen?

.....

.....

Als je klaar bent met dit onderdeel lever je alle documenten in.