

Examen VMBO-BB

**2021**

versie rood, 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.

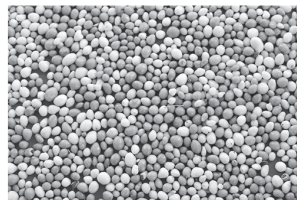
Voor elk opdrachtnummer staat hoeveel punten met een goede uitvoering behaald kunnen worden.

### **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 en Delica wil inspelen op deze vraag. 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 dit onderdeel.

Er zijn grondstoffen geleverd. Het ingangscontroleformulier is grotendeels ingevuld, alleen het oordeel moet nog worden afgemaakt. Het oordeel van biscuits en boter is al ingevuld.

- 5p 2 Maak het oordeel van de ingangscontrole af.
- Bekijk temperatuur (°C), product / verpakking en THT.
  - Geef per grondstof aan of deze is afgekeurd of goedgekeurd.

<b>toelichting ingangscontroleformulier</b>	
soort	V = vers / gekoeld C = conserven / lang houdbaar D = diepvries
°C	temperatuur indien gekoeld of diepvries
product / verpakking	beschadigd of onbeschadigd
THT	goed of fout
oordeel	goedgekeurd of afgekeurd

ingangscontroleformulier					
controledatum: 15 september 2021					
leveringsnummer: 915534					
grondstoffen	soort	°C	product / verpakking	THT	oordeel
biscuits	C	-	onbeschadigd	fout	<input checked="" type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd
boter	V	8,5	onbeschadigd	goed	<input checked="" type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd
muisjes	C	-	onbeschadigd	goed	<input type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd
verse slagroom	V	12	onbeschadigd	goed	<input type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd
chocolade	C	-	onbeschadigd	goed	<input type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd
cranberry's	C	-	onbeschadigd	goed	<input type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd
bloem	C	-	onbeschadigd	goed	<input type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd
eieren	V	6	beschadigd	goed	<input type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd
bladerdeeg	D	-17	onbeschadigd	goed	<input type="checkbox"/> afgekeurd <input type="checkbox"/> goedgekeurd

Een ingangscontrole is belangrijk om bijvoorbeeld de kwaliteit van de geleverde grondstoffen te bewaken.

Waarom is het voor een voedselverwerkend bedrijf nog meer belangrijk om een ingangscontrole uit te voeren? Schrijf twee redenen op.

.....

.....

.....

.....

soorten gevaar	oorzaak gevaar
microbiologisch gevaar	bacteriën, schimmels, virussen en parasieten
chemisch gevaar	natuurlijke of kunstmatige stoffen, residuen en bestrijdingsmiddelen
fysisch gevaar	haren, insecten, glas, botresten, metaal- of houtdeeltjes

Als je verkeerd met grondstoffen omgaat, is er kans op gevaar. Op welk soort gevaar is er de meeste kans als je grondstoffen op een onjuiste temperatuur bewaart? Schrijf één gevaar op.

.....

.....

Waarom kunnen bloem en verse slagroom tijdens het vervoer niet in dezelfde laadruimte worden vervoerd? Schrijf één reden op.

.....

.....

Delica heeft een leveringsovereenkomst met leverancier Foods.  
Met Foods is afgesproken dat afgekeurde grondstoffen bij de volgende levering worden verrekend. Je schrijft een e-mail aan de leverancier over de grondstoffen die tijdens de ingangscntrole zijn afgekeurd.

#### **informatie**

Foods  
Steenstraat 5  
3321 EQ Smaldam  
communicatie@foods.nl

nodig: vr\_email\_bb

5p 3 Schrijf de e-mail.

#### **Voordat je begint**

- Open het bestand vr\_email\_bb
- Vul je naam en kandidaatnummer in.
- Sla het bestand op als vr\_email\_bb\_jouw naam.

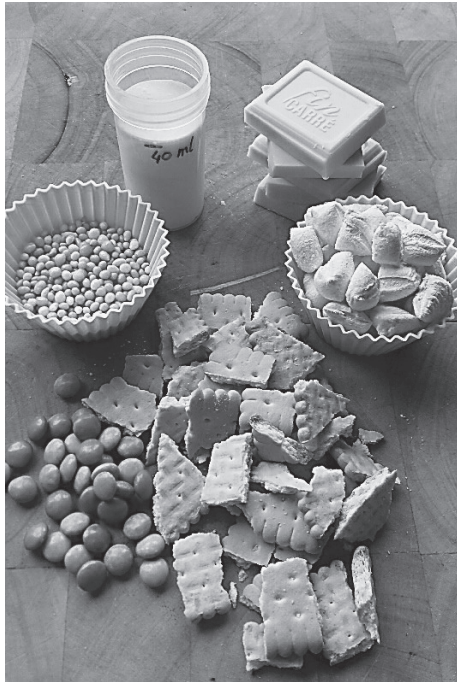
#### **Uitvoering**

- Zorg voor een toepasselijk onderwerp, vermeld hierbij ook het leveringsnummer, deze staat op het ingangscntroleformulier.
- Vermeld dat er grondstoffen naar aanleiding van deze ingangscntrole zijn afgekeurd.
- Vermeld van elke grondstof waarom deze is afgekeurd.
- Vraag of de afgekeurde grondstoffen zoals gebruikelijk bij de volgende levering worden verrekend.
- Rond de e-mail op een juiste manier af.

#### **Als je klaar bent**

Maak een afdruk.

Je gaat de nieuwe geboortegebakjes bereiden. De geboortegebakjes bestaan uit een deegbakje met een chocoladevulling. Eerst maak je het deegbakje en de chocoladevulling, daarna stel je het gebakje samen.



grondstoffen 8 deegbakjes:

- 175 g bloem
- 105 g boter
- 70 g poedersuiker
- 30 g amandelmeel
- 30 g losgeklopt ei
- 1 g zout

extra nodig:

- bakspray
- muffinvorm
- uitsteekvorm

grondstoffen chocoladevulling:

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

samenstellen gebakjes:

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

15p 4 Bereid het deeg voor de deegbakjes. Bereid de deegbakjes en de chocoladevulling. Stel de gebakjes samen en beantwoord daarna de vragen.



### **Bereidingswijze deeg voor deegbakjes**

- Weeg de grondstoffen voor de deegbakjes af.
- Meng de bloem en het amandelmeel tot een mengsel.
- Snijd de boter in stukjes en voeg toe aan de bloem en het amandelmeel.
- Voeg de poedersuiker, het ei en het zout toe en kneed tot een soepel deeg waarin geen stukjes boter meer te zien zijn.
- Leg het deeg op een ruim stuk huishoudfolie en druk het deeg plat.
- Maak het folie dicht en codeer met je naam, de datum en de tijd.
- Laat het ingepakte deeg minimaal 15 minuten rusten in de koelkast.
- Weeg tijdens de rusttijd de grondstoffen voor de chocoladevulling af.

### **Bereidingswijze deegbakjes**

- Vet met bakspray acht vormpjes van de muffinvorm in.
- Rol het deeg uit tot een dikte van 0,5 cm en steek deeggrondjes met de uitsteekvorm uit.
- Leg de deeggrondjes in de muffinvorm en vorm deegbakjes. Let op dat de zijkanten van de vormpjes ook met deeg bekleed zijn.
- Prik met een vork enkele gaatjes in de bodems van de deegbakjes. Dit voorkomt dat het deeg bol gaat staan tijdens het bakken.
- Bak de deegbakjes in de oven ongeveer 15 minuten gaar en goudbruin.
- Haal de deegbakjes direct uit de vormpjes.
- Bewaar ze op een bord of schaal op je werktafel.

### **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. Voeg de slagroom aan de chocolade toe en roer goed door.
- Breek de biscuits in stukjes en meng door de chocolade.
- Meng hierna ook de marshmallows, cranberry's en chocoladesnoepjes door de chocolade.

### **Gebakjes samenstellen**

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

voedingswaarden grondstoffen chocoladevulling				
	energie	eiwitten	koolhydraten	vetten
per 100 g/ml	kJ	g	g	g
witte chocolade	560	7,6	58,0	33,3
slagroom	337	2,5	2,8	36,0
biscuits	521	8,0	65,0	25,0
marshmallows	323	4,7	76,2	0,0
cranberry's	353	1,2	83,5	0,0
chocoladesnoepjes	478	5,3	69,5	19,6

Welke grondstof van de chocoladevulling bevat per 100 g de meeste eiwitten?

.....

Muisjes zijn lang houdbaar.

Welke conserveringstechniek is bij de muisjes gebruikt waardoor ze lang houdbaar zijn?

.....

.....

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