

Examen VMBO-KB

2021

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

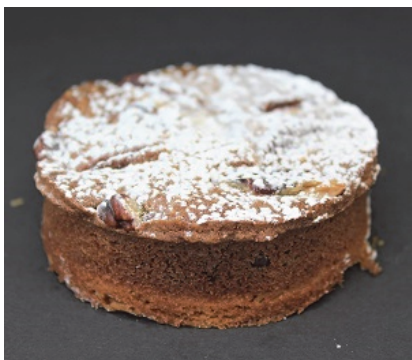
Opdracht 2

werkplanning

chocoladegangmakers	monchousesjes
Prepareer de bakplaat, de bakringen en de spuitzakken.	Prepareer 2 bakplaten en de spuitzakken.
	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.	Laat de soesjes afkoelen.
Weeg de grondstoffen voor het cakebeslag af.	
Draai het cakebeslag.	
Verdeel het cakebeslag over de gangmakers.	
Bak de gangmakers.	Snijd de soesjes doormidden en werk ze af.
Laat de gangmakers afkoelen.	
Los de gangmakers uit de ringen.	
Laat de gangmakers verder afkoelen.	Presenteer de monchousesjes zoals op school gebruikelijk is.
Decoreer de gangmakers.	
Presenteer de chocoladegangmakers zoals op school gebruikelijk is.	

recepturen

16 chocoladegangmakers



Harde wenerdeeg

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

Vulling

250 g	kokosspijs
-------	------------

Ingrediënten cakebeslag

175 g	patentbloem
225 g	boter
225 g	basterdsuiker
225 g	heelei
90 g	bakvaste chocoladedruppels
20 g	cacaopoeder
3 g	zout

Afwerking

100 g	grof gehakte gebruneerde pecannoten
	decoreerpoeder

Bereidingswijze

- 1 Prepareer één bakplaat, 16 bakringen met Ø 8,5 cm en 2 spuitzakken met glad spuitmondje 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 kokospijs af en doe dit in een spuitzak met een glad spuitmondje nr. 12.
- 6 Spuit gelijkmatige doppen kokospijs op alle deegplakjes, zie foto.
- 7 Weeg de grondstoffen voor het cakebeslag af en conditioneer ze.
- 8 Draai de boter en het zout voor het cakebeslag zalvig.
- 9 Voeg de suiker toe en klop het beslag machinaal in ongeveer 5 minuten luchtig.
- 10 Meng machinaal in een dunne straal het ei door het beslag.
- 11 Als het ei door het beslag is opgenomen meng je de bloem, het cacaopoeder en de chocoladedruppels in de laagste versnelling door het beslag tot een homogene massa.
- 12 Doe het beslag in de spuitzak met glad spuitmondje nr. 12.
- 13 Verdeel het beslag gelijkmatig over de ringen en zorg ervoor dat elke ring ongeveer evenveel beslag krijgt en dat al het beslag gebruikt wordt, zie foto.
- 14 Strooi de gehakte pecannoten over de gangmakers.
- 15 Bak de gangmakers gaar in een oven van $\pm 170^{\circ}\text{C}$ gedurende 20-25 minuten.
- 16 Laat de gangmakers na het bakken 5 minuten afkoelen voor je ze lost.
- 17 Laat de gangmakers volledig afkoelen.
- 18 Decoreer de gangmakers met decoreerpoeder.
- 19 Presenteer de gangmakers zoals op school gebruikelijk is.

50 monchousoesjes



Ingrediënten

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

Vulling

100 g	monchou
100 g	basterdsuiker
250 g	slagroom

Afwerking

kersenvulling (400 g)
chocoladegalettes
mengsel van decoreerpoeder en cacao

Bereidingswijze

- 1 Prepareer 2 bakplaten en een spuitzak met glad spuitje 9.
- 2 Weeg de grondstoffen 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 \pm 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 \pm 50 gelijkmatige ronde soesjes van \varnothing 4 cm op de bakplaten, zie foto.
- 10 Bak de soesjes met voldoende stoom in een oven van $220\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 20$ minuten. De examinerator hanteert de wasemschuif.
- 11 Laat de soesjes afkoelen.
- 12 Meng de basterdsuiker en monchou in een bekken tot een gladde massa.
- 13 Klop de slagroom tot yoghurt dikte.
- 14 Doe $1/3$ deel van de slagroom bij het monchou/suiker-mengsel en roer het glad.
- 15 Meng nu de rest van de slagroom erdoor tot een homogene massa.
- 16 Prepareer een spuitzak met kartelspuitmondje nr. 10 en vul de spuitzak.

Kies de 25 mooiste soesjes uit. Deze ga je afwerken. Lever de overige soesjes in bij de examinerator.

- 17 Snijd de soesjes doormidden (zie foto) en spuit een rozet monchouvulling op het onderste deel.
- 18 Leg het bovenste deel van de soes omgekeerd op de rozet.
- 19 Vul met een lepel het bovenste deel met kersenvulling, zie foto.
- 20 Spuit een klein rozetje met monchouvulling bovenop de kersenvulling.
- 21 Garneer met een chocoladegalette en bestuif met een mengsel van decoreerpoeder en cacao.
- 22 Presenteer de soesjes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

chocoladegangmakers



monchousoesjes

