

Examen VMBO-KB

2021

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2 en 3

werkplanning

appelcaketaartjes	spritsstukken
grondstoffen voor kruimeldeeg afwegen	
kruimeldeeg maken	
kruimeldeeg koelen	grondstoffen voor wrijfdeeg afwegen
	wrijfdeeg maken
	spritsdeeg opspuiten
frangipane maken	spritsdeeg bakken
	sprits in stukken snijden
kruimeldeeg doorwerken, uitrollen, uitsteken en pie-plates fonceren	spritsstukken af laten koelen
grondstoffen voor cakebeslag afwegen	
cakebeslag maken	
frangipane en cakebeslag in bakvormen spuiten	
appelcaketaartjes bakken	spritsstukken presenteren
appelcaketaartjes koelen	
appelcaketaartjes geleren	
appelcaketaartjes presenteren	

De grondstoffen zijn geconditioneerd op bakkerijtemperatuur als dat nodig is.

Recepturen

3 appelcaketaartjes



Grondstoffen bakkerij

24	appelpartjes (staan klaar)
75 g	afdekgelei (staat warm klaar)

Grondstoffen voor kruimeldeeg

260 g	Zeeuwse bloem
85 g	basterdsuiker
185 g	roomboter
14 g	heeleei
2 g	zout
3 g	bakpoeder
2 g	kaneel

Grondstoffen voor frangipane

200 g	amandelspijs
50 g	roomboter
50 g	heeleei
20 g	citroenrasp

Grondstoffen voor cakebeslag

125 g	roomboter
125 g	basterdsuiker
125 g	heeleei
125 g	patentbloem
10 g	citroenrasp

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 (glad spuitmondje nr.12).
- 2 Weeg alle grondstoffen nauwkeurig af en conditioneer de grondstoffen zo nodig.

Kruimeldeeg en frangipane

- 3 Maak het kruimeldeeg machinaal:
 - meng in een machinebekken roomboter, basterdsuiker, zout en heelei tot een homogene massa
 - voeg de Zeeuwse bloem, kaneel en bakpoeder toe en meng tot een homogeen deeg
 - plaats het deeg in plastic in de koeling
- 4 Maak de frangipane machinaal: klop roomboter, amandelspijs, citroenrasp en heelei luchtig met vlinder en bekken.
- 5 Doe de frangipane in de geprepareerde spuitzak.
- 6 Maak het gekoelde kruimeldeeg soepel.
- 7 Rol het kruimeldeeg machinaal in etappes (12-6-3) uit tot een plak van 20 cm breed en 3 mm dikte.
- 8 Steek drie plakken uit van Ø 20 cm en fonceer de pie-plates.
- 9 Spuit de frangipane gelijkmatig in de drie gefonceerde vormen.
Bewaar de spuitzak want die heb je nog nodig bij het cakebeslag.

Cakebeslag

- 10 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
- 11 Doe het cakebeslag in de spuitzak en spuit het gelijkmatig op de frangipane.
- 12 Leg op elk taartje 8 appelpartjes en druk deze licht aan in het cakebeslag.
- 13 Bak de taartjes in ± 30 minuten op 170 °C gaar.
- 14 Laat de taartjes afkoelen.
- 15 Geleer de taartjes af met warme afdekgelei.
- 16 Presenteer de appelcaketaartjes zoals op school gebruikelijk is.

foto's appelcaketaartjes



48 spritsstukken (Utrechtse sprits)



Grondstoffen voor wrijfdeeg

265 g	roomboter
75 g	basterdsuiker
75 g	melissuiker
30 g	heeleei
6 g	citroenrasp
300 g	patentbloem
3 g	zout

materialen

gekarteld spuitmondje nr. 14

Bereidingswijze

- 1 Maak een bakplaat schoon en vet licht in. Bestrooi dan met bloem en teken daarbij de banen af zoals op de foto (stroken van 4 cm breed en 60 cm lang). Prepareer de spuitzak (gekarteld spuitmondje nr. 14).
- 2 Weeg de grondstoffen af.
- 3 Maak het wrijfdeeg machinaal: klop roomboter, suiker, zout en citroenrasp luchtig.
- 4 Voeg het heeleei in twee gedeelten toe, meng door elkaar en klop het geheel luchtig.
- 5 Meng in twee delen de patentbloem door de massa, zet de machine hierbij op de laagste stand.
Het wrijfdeeg is klaar voor verwerking.
- 6 Vul de spuitzak met het wrijfdeeg.
- 7 Spuit in zigzag-patroon vier stroken deeg over de lengte van de bakplaat.
- 8 Bak het spritsdeeg in ± 15 minuten op 170 °C gaar.
- 9 Haal de spritsen uit de oven en steek met een platenmes de sprits op de bakplaat direct in stukken van 5 cm.
- 10 Laat de spritsstukken op de bakplaat afkoelen.
- 11 Presenteer de spritsstukken zoals op school gebruikelijk is.

foto's spritsstukken

