

Examen VMBO-KB

2021

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe Groen – KB

opdrachten

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

De richttijd voor dit onderdeel is 115 minuten.

Dit onderdeel bestaat uit 4 opdrachten.

Voor dit onderdeel zijn maximaal 37 punten te behalen.

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

opdrachten onderdeel B

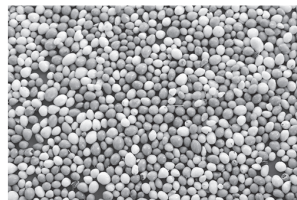
- een minitoets maken
- een processchema maken
- gebakjes bereiden
- berekeningen maken

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.



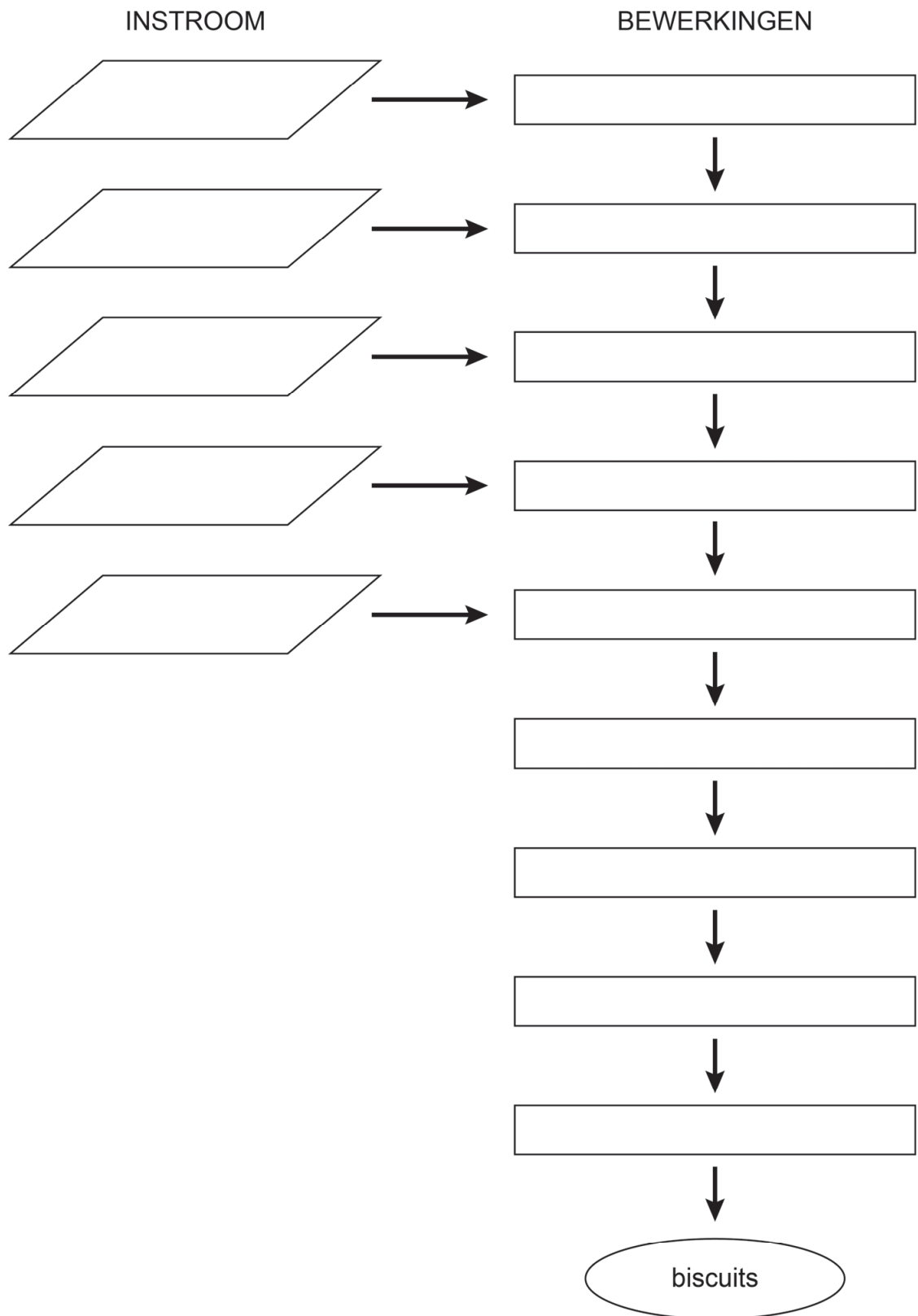
15p 1 Maak de minitoets bij onderdeel B.

Bij Delica wordt met processchema's gewerkt. Je maakt een processchema voor het bereiden van biscuits.

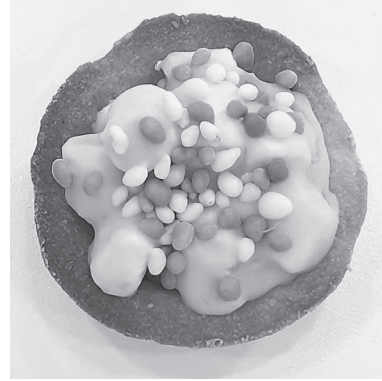
- 4p 2 Lees de bereidingswijze van de biscuits op pagina 7 en vul het processchema op de volgende pagina in.
- Bij instroom en bij bewerkingen moet één woord twee keer worden ingevuld.
 - Vul in het processchema de juiste woorden in de juiste vakken in.

woorden bij INSTROOM	woorden bij BEWERKINGEN
<ul style="list-style-type: none">• boter• bloem• maïzena / poedersuiker / bakpoeder• losgeklopt ei	<ul style="list-style-type: none">• afkoelen• bakken• bestuiven• kneden• mengen• snijden• verdelen• vormen

processchema



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(kleur naar keuze)
- 25 g gedroogde cranberry's
- 10 g chocoladesnoepjes (mini chocoladedragees met suikerlaag)
- 4 zelfbereide biscuits in stukjes

samenstellen geboortegebakjes:

- bord of platte schaal
- 8 deegbakjes
- zelfbereide chocoladevulling
- 25 g muisjes (ter decoratie, kleur naar keuze)

15p **3** 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.
- Bestuif de werktafel met bloem en verdeel het deeg in 9 ongeveer even grote deegbolletjes.
- Vorm met je vingers biscuits (Ø ongeveer 4 cm) en plaats 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.

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

Bereidingswijze chocoladevulling

- Smelt de chocolade au bain-marie in een mengkom en een pannetje.
- Haal de mengkom van de warmtebron af en roer de slagroom door de chocolade.
- Breek de biscuits in stukjes en meng door de chocolade.
- Meng hierna de rest van de grondstoffen door de chocolade.

Bereidingswijze samenstellen geboortegebakjes

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

Welke grondstoffen van **de biscuits** bevatten allergenen?

.....

Delica besluit twee soorten geboortegebakjes te verkopen. Eén soort met een witte chocoladevulling en één soort met een melkchocoladevulling met noten. Je maakt enkele berekeningen hierover.

witte-chocoladevulling voor 8 stuks			melkchocoladevulling voor 8 stuks		
hoeveelheid	grondstoffen	kcal	hoeveelheid	grondstoffen	kcal
100 g	witte chocolade	560	100 g	melkchocolade	563
40 ml	slagroom	135	40 g	boter	289
25 g	biscuits	130	25 g	biscuits	130
25 g	marshmallows	88	25 g	cranberry's	77
25 g	cranberry's	77	25 g	cashewnoten	?
10 g	chocoladesnoepjes	58	25 g	walnoten	169

	kcal/100 g
cashewnoten	591

- 3p 4 Bereken het aantal kilocalorieën van 25 g cashewnoten. Schrijf de berekeningen op. Rond af op een heel getal.

25 g cashewnoten

.....

Bereken het aantal kilocalorieën van de melkchocoladevulling **per gebakje**. Schrijf de berekening op.

.....

.....

De energiewaarden moeten op etiketten ook in kilojoules staan. Bereken het aantal kilojoules van het gebakje met melkchocoladevulling. Schrijf de berekening op. Rond af op één cijfer achter de komma.

1 kilocalorie = 4,2 kilojoule

kJ gebakje melkchocoladevulling.....

.....

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