

Examen VMBO-BB

**2022**

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage 1

---

## recepturen

### 12 gevulde koeken



#### Grondstoffen deeg

350 g	Zeeuwse bloem
210 g	boter
175 g	basterdsuiker
35 g	heelei
30 g	samengesteld bakpoeder
15 g	citroenrasp
3 g	zout

#### Vulling

300 g	amandelspijs k.k.
30 g	water
20 g	citroenrasp

#### Afwerking

	heelei
36	halve amandelen

## **Bereidingswijze**

- 1 Weeg de grondstoffen voor het deeg af en conditioneer de grondstoffen.
- 2 Meng de boter en het zout.
- 3 Voeg het heelei, de suiker en de citroenrasp toe en meng dit tot een homogene massa.
- 4 Leg de massa voorzichtig in de bloem en kruimel het tot een homogeen deeg.
- 5 Druk het deeg plat en plaats het minimaal 30 minuten in plastic in de koeling.
- 6 Prepareer een bakplaat en een spuitzak met glad spuitje 12.
- 7 Weeg de grondstoffen voor de vulling af in een bekken.
- 8 Meng de grondstoffen voor de vulling tot een gladde massa en vul de spuitzak.
- 9 Haal het deeg uit de koeling en werk het kort door.
- 10 Rol het deeg machinaal in etappes (12-8-6-3) uit tot een rechthoekige plak van 3 mm dik. Steek zo economisch mogelijk met een kartelsteker Ø 9,5 cm, deegplakjes uit, zie foto.
- 11 Veeg de restjes deeg bij elkaar en rol het nog een keer uit. Steek de rest van de deegplakjes uit. Zorg dat je in totaal 24 deegplakjes hebt.
- 12 Plaats 12 deegplakjes in verband op de bakplaat.

### *start werktempo-opdracht*

*Vraag de examinerator wanneer je mag beginnen.*

- 13 Spuit op elk deegplakje een dop amandelspijs. Zorg dat de spijs gelijkmatig over alle deegplakjes verdeeld is en dat de spuitzak leeg is, zie foto.
- 14 Plaats op alle onderplakjes met spijs een bovenplakje, zie foto.
- 15 Strijk alle gevulde koeken met heelei.
- 16 Leg op iedere gevulde koek drie halve amandelen, zie foto.

### *einde werktempo-opdracht*

*Geef het direct aan bij de examinerator als je klaar bent.*

- 17 Laat het heelei 5 minuten aandrogen en strijk de koeken nogmaals met heelei.
- 18 Bak de gevulde koeken in een oven van 240 °C gedurende 8 minuten.
- 19 Laat de gevulde koeken afkoelen en presenteer ze zoals op school gebruikelijk is.

## 30 tarwe-rozijnenbollen



### Grondstoffen deeg

350 g	patentbloem
350 g	volkorenmeel
80 g	gist
13 g	zout
140 g	vruchtenbroodverbeteraar
420 g	water

### Vulling

700 g	gewelde rozijnen
-------	------------------

### Afwerking

heelei
--------

## **Bereidingswijze**

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Kneed van de grondstoffen voor het deeg machinaal een soepel, glad en niet te stevig deeg. Kneed het deeg 5 minuten in de laagste versnelling en 5 minuten in de hoogste versnelling.
- 3 Werk direct na het kneden van het deeg de vulling er in de laagste versnelling door.
- 4 Bol het deeg glad op en leg het tussen een deegkleedje.
- 5 Geef het deeg een voorrijs van  $\pm$  15 minuten.
- 6 Prepareer 2 bakplaten.
- 7 Verdeel en bol het deeg op met de verdeelopbolmachine.
- 8 Plaats de broodjes op een bakplaat en druk ze licht aan, zie foto.
- 9 Strijk de broodjes netjes met heelei.
- 10 Geef de broodjes een narijs van  $\pm$  60 minuten in de rijskast.
- 11 Bak de broodjes in 8-10 minuten af op 260 °C.
- 12 Laat de broodjes afkoelen.
- 13 Presenteer de tarwe-rozijnenbollen zoals op school gebruikelijk is.

## foto's gevulde koeken



## foto's tarwe-rozijnenbollen

