

Examen VMBO-BB

2022

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 2

werkplanning

abrikozenbroodjes	rondo's
grondstoffen afwegen en deeg kneden	
vulling doorwerken	
bolrijs	grondstoffen voor kruimeldeeg afwegen kruimeldeeg maken en koelen
deeg verdelen en op twee bakplaten zetten	
strijken met ei; daarna gele room en halve abrikoos aanbrengen	
narijs	kruimeldeeg doorwerken, uitrollen en plakjes uitsteken
	amandelspijs opspuiten
	plakjes strijken en in ringen leggen
abrikozenbroodjes bakken	rondo's bakken
abrikozenbroodjes af laten koelen, afgeleren en presenteren	rondo's af laten koelen en ringen van de rondo's halen
	rondo's presenteren

Recepturen

30 abrikozenbroodjes



Grondstoffen voor het deeg

750 g	patentbloem
60 g	gist
13 g	zout
115 g	gevuldbroodpoeder
15 g	kleinbroodpoeder
480 g	water

Grondstoffen voor vulling 1

450 g	gewelde rozijnen
225 g	gewelde krenten

Grondstoffen voor vulling 2

300 g	gele room
30	halve, uitgelekte abrikozen

Voor de afwerking

200 g	afdekgelei (staat klaar)
-------	--------------------------

de gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met:

- spuitzak
- gladde spuitmond nr. 12

Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen voor de abrikozenbroodjes af.
- 2 Kneed machinaal een soepel en glad gistdeeg.
- 3 Meng op de laagste stand de vulling door het deeg.
- 4 Bol het deeg op en geef het een bolrijs van 20 minuten.
- 5 Prepareer de spuitzak met gladde spuitmond nr. 12.
Maak twee bakplaten schoon en vet deze licht in.
- 6 Ontgas het deeg en verdeel het deeg en bol het op met de verdeel-opbolmachine.
- 7 Zet op iedere bakplaat 15 abrikozenbroodjes in verband.
- 8 Maak met de zijkant van de rolstok een diep kuiltje in het midden van de abrikozenbroodjes.
- 9 Strijk de abrikozenbroodjes met eistrijksel.
- 10 Spuit in elk kuiltje gele room.
- 11 Leg op de gele room een uitgelekte halve abrikoos; druk deze stevig aan.
- 12 Plaats de abrikozenbroodjes 50 minuten in de narijskast.
- 13 Bak de abrikozenbroodjes op 250 °C af in 8 à 10 minuten.
- 14 Laat de abrikozenbroodjes op de bakplaat afkoelen.
- 15 Geleer de abrikozenbroodjes met afdekgelei.
- 16 Presenteer de abrikozenbroodjes zoals op school gebruikelijk is.



15 rondo's



Grondstoffen voor het kruimeldeeg

150 g	Zeeuwse bloem
150 g	patentbloem
150 g	basterdsuiker
200 g	roomboter
20 g	heeleei
2 g	zout
15 g	citroenrasp
4 g	koolzuur
	eistrijksel

Grondstoffen voor de vulling en decoratie

500 g	aangemaakte, afgeslachte amandelspijs (staat klaar)
15	halve amandelen

de gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met:

- spuitzak
- 15 rondoringen Ø 6 cm
- 1 gladde steker Ø 6 cm
- gladde spuitmond nr. 12

Bereidingswijze

- 1 Weeg alle grondstoffen af en conditioneer ze indien nodig.
- 2 Maak het kruimeldeeg machinaal met een planeetmenger:
 - meng in een machinebekken roomboter, basterdsuiker, zout, citroenrasp en heelei tot een homogene massa
 - voeg bloem en koolzuur toe en meng het tot een homogeen deeg
 - druk het deeg plat en plaats het deeg in plastic in de koeling
- 3 Prepareer de spuitzak met gladde spuitmond nr. 12.
Maak een bakplaat en 15 rondoringen schoon en vet licht in.
- 4 Maak het gekoelde kruimeldeeg soepel en verdeel het in een stuk van ongeveer 500 gram en een stuk van ongeveer 190 gram.
Druk met je handen het deegstuk van 500 gram op de werkbank plat tot een breedte van 20 cm.
Rol dit deeg voor de onderplakjes machinaal in etappes (12-8-6) uit.
- 5 Steek met een gladde steker 15 plakjes van Ø 6 cm uit het deeg en leg deze in de ringen op de bakplaat.
- 6 Voeg het deeg dat je over hebt bij het stuk deeg van ongeveer 190 gram.
Druk al dit deeg met je handen op de werkbank plat tot een breedte van 20 cm.
Rol dit deeg voor de bovenplakjes machinaal in etappes (12-7-5) uit.
Laat het uitgerolde deeg beoordelen door de examinerator.

werktempo-opdracht stap 7 tot en met 11

- 7 Steek met een gladde steker 15 plakjes van Ø 6 cm uit het deeg.
- 8 Leg de 15 plakjes in verband op de werkbank, strijk deze plakjes met ei en leg er een halve amandel op.
- 9 Doe de afgeslachte amandelspijs in de spuitzak en spuit de amandelspijs op de plakjes in de ringen.
- 10 Strijk de bovenplakjes nog een keer met ei.
- 11 Leg de plakjes met een glaceermes in de ring.



einde van de werktempo-opdracht:

Laat het de examinerator meteen weten als je klaar bent met de werktempo-opdracht.

- 12 Bak de rondo's in ± 20 minuten af op 180 °C.
- 13 Haal de rondo's uit de oven. Zodra de rondo's na ongeveer 10 minuten half afgekoeld zijn, haal je ze uit de ringen.
- 14 Keer de rondo's om en laat verder afkoelen op de bakplaat.
- 15 Maak de rondoringen schoon met een doek.
- 16 Presenteer de rondo's zoals op school gebruikelijk is.