

Examen VMBO-KB

**2022**

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage 1

---

## recepturen

### 3 gevulde boterkoeken



#### Grondstoffen deeg

400 g	patentbloem
340 g	boter
170 g	basterdsuiker
170 g	melissuiker
55 g	heelei
32 g	citroenrasp
5 g	zout

#### Vulling

700 g	amandelspijs k.k.
30 g	water
25 g	citroenrasp

#### Afwerking

	heelei
33	halve amandelen

## Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen voor het deeg af en conditioneer ze.
- 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 Voeg de bloem toe en kruimel het tot een homogeen deeg.
- 5 Druk het deeg plat en plaats het minimaal 30 minuten in plastic in de koeling.
- 6 Pak een schone bakplaat en pak drie pie-plates van Ø 21 centimeter.
- 7 Weeg de grondstoffen voor de vulling af in een bekken.
- 8 Meng de grondstoffen voor de vulling tot een gladde massa en verdeel dit in drie stukken van ± 250 gram.
- 9 Haal het deeg uit de koeling en werk het kort door. Je gaat het deeg uitrollen. Plaats het deeg tussen het uitrollen door telkens in de koeling.
- 10 Rol het deeg machinaal (12-6-3) uit tot een plak van 3 mm dik. Steek hieruit 3 ronde plakken van ongeveer Ø 21 centimeter (foto 1) en fonceer de drie pie-plates (foto 2). Rol het deeg eventueel een keer extra uit tot je het juiste aantal plakken hebt.
- 11 Rol de stukken amandelspijs tussen plastic uit tot ronde plakken van ongeveer Ø 20 centimeter en plaats deze op de gefonceerde pie-plate (foto 3).
- 12 Rol het overige deeg machinaal (12-6-3) uit tot plakken van 3 mm dik. Steek hieruit 3 ronde plakken van ongeveer Ø 19 centimeter en plaats deze op de amandelspijs (foto 4). Rol het deeg eventueel een keer extra uit tot je het juiste aantal plakken hebt.
- 13 Strijk de boterkoeken met heelei.
- 14 Leg op iedere gevulde boterkoek 11 halve amandelen (zie foto 5) en laat ze 5 minuten aandrogen.
- 15 Strijk de boterkoeken nogmaals met heelei.
- 16 Bak de boterkoeken in een oven van 200 °C gedurende ± 20 minuten.
- 17 Laat de gevulde boterkoeken afkoelen en presenteer ze zoals op school gebruikelijk is.

## foto's gevulde boterkoeken



## 15 roombroodjes



### Grondstoffen deeg

750 g	patentbloem
60 g	gist
14 g	zout
90 g	vruchtenbroodpoeder
30 g	kleinbroodpoeder
455 g	koud water

### Vulling

750 g	water
300 g	gele roompoeder

### Afwerking

geklaarde boter
decoreerpoeder
olie

## **Bereidingswijze**

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Kneed van de grondstoffen voor het deeg een soepel, glad en niet te stevig deeg.
- 3 Bol het deeg glad op en leg het tussen een deegkleedje.
- 4 Geef het deeg een voorrijs van  $\pm 10$  minuten.
- 5 Prepareer twee bakplaten en een spuitzak met kartelspuit 12.
- 6 Klop de grondstoffen voor de vulling machinaal in 5 minuten tot een gladde room en plaats de room in de koeling.
- 7 Verdeel en bol het deeg op met de verdeelopbolmachine.
- 8 Laat 15 deegstukjes 5 minuten rusten onder een deegkleedje.

*Leg de andere 15 deegstukjes in verband op een bakplaat en lever deze in bij de examinerator.*

*De 15 deegstukjes onder het deegkleedje ga je afwerken tot roombroodjes.*

- 9 Rol de 15 deegstukjes met een rolstok uit tot ovale plakjes van 13 x 8 cm. Geef het deegplakje iets dikkere uiteinden, zie foto 1.
- 10 Bestrijk de deegplakjes heel licht met olie en vouw ze dubbel, zie foto 2 en 3.
- 11 Plaats de broodjes op de bakplaat. Zorg ervoor dat de broodjes niet aan elkaar vastbakken.
- 12 Geef de broodjes een narijs van  $\pm 50$  minuten in de rijskast.
- 13 Bak de broodjes in 8 minuten af op 250 °C.
- 14 Bestrijk de broodjes direct na het bakken met gesmolten geklaarde boter.
- 15 Laat de broodjes helemaal afkoelen.
- 16 Vouw de broodjes open.

*start werktempo-opdracht*

*Vraag de examinerator wanneer je mag beginnen.*

- 17 Doe de vulling in de spuitzak.
- 18 Spuit de room in het opengevouwen broodje en druk deze voorzichtig weer dicht, zie foto 4.
- 19 Decoreer de broodjes met decoreerpoeder.

*einde werktempo-opdracht*

*Geef het direct aan bij de examinerator als je klaar bent met het decoreren van de roombroodjes.*

- 20 Presenteer de roombroodjes zoals op school gebruikelijk is.

## foto's roombroodjes

