

Examen VMBO-KB

**2022**

versie rood, onderdeel **B**

**profielvak-cspe HBR – KB**

**bijlage**

---

## Opdracht 2

### werkplanning

<b>mueslibolletjes</b>	<b>kersenkrumeltaartjes</b>
grondstoffen afwegen en deeg kneden	
vulling doorwerken	
bolrijs	grondstoffen afwegen, deeg maken en koelen
	grondstoffen afwegen, spijsvulling maken
deeg verdelen en opbollen	
deegbolletjes decoreren, op bakplaten zetten en platdrukken	
narijs	deeg doorwerken, uitrollen, uitsteken en pie-plates fonceren
	spijsvulling en kersenfruffi verdelen over de taartjes
	krumeldeegkrumels verdelen over de taartjes
mueslibolletjes bakken	taartjes bakken
mueslibolletjes af laten koelen en presenteren	taartjes koelen, decoreren en presenteren

## Recepturen

### 30 mueslibolletjes



#### Grondstoffen voor het deeg

250 g	volkorenmeel
600 g	patentbloem
85 g	gist
13 g	zout
125 g	gevuldbroodpoeder
25 g	bruinbroodpoeder
10 g	krokantbroodpoeder
600 g	water

#### Grondstoffen voor de vulling

500 g	mueslimix
50 g	gebroken, gebruneerde hazelnoten

#### Grondstoffen voor de decoratie

250 g	geplette tarwe
-------	----------------

## Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen voor de mueslibolletjes 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 een bolrijs van 20 minuten.
- 5 Maak twee bakplaten schoon en vet licht in.
- 6 Ontgas het deeg; verdeel het deeg en bol het op met de verdeel-opbolmachine.
- 7 Maak de mueslibolletjes aan de bovenkant vochtig met water en druk de bovenkant van alle bolletjes in de geplette tarwe.
- 8 Zet op iedere bakplaat 15 mueslibolletjes in verband.
- 9 Druk de mueslibolletjes plat.
- 10 Plaats de mueslibolletjes 50 minuten in de narijskast.
- 11 Bak de mueslibolletjes op 250 °C af in 8 à 10 minuten.
- 12 Laat de mueslibolletjes op de bakplaat afkoelen.
- 13 Presenteer de mueslibolletjes zoals op school gebruikelijk is.



### 3 kersenkrumeltaartjes



#### Grondstoffen voor krumeldeeg

270 g	Zeeuwse bloem
150 g	basterdsuiker
165 g	roomboter
30 g	heelei
1 g	zout
6 g	citroenrasp
3 g	koolzuur
1 g	kaneel

#### Grondstoffen voor de vulling

225 g	amandelspijs
225 g	gele room (staat klaar)
525 g	kersenfruffi

#### Grondstoffen voor het afwerken en decoreren

300 g	krumeldeegkrumels (staan klaar)
30 g	decoreerpoeder (staat klaar)

de gangbare bakkerij-inventaris, aangevuld met:

- 2 spuitzakken
- glad spuitmondje nr. 12
- 3 pie-plates Ø 17,5 cm
- steker Ø 20 cm

De examiner zorgt ervoor dat de grondstoffen zo nodig op bakkerijtemperatuur geconditioneerd zijn.

## **Bereidingswijze**

- 1 Weeg alle grondstoffen nauwkeurig af en conditioneer ze indien nodig.
- 2 Maak het kruimeldeeg machinaal met een planeetmenger:
  - meng in een machinebekken met de vlinder de roomboter, basterdsuiker, zout, citroenrasp en heelei tot een homogene massa
  - voeg bloem, kaneel en koolzuur toe en meng tot een homogeen deeg
  - druk het deeg plat en plaats het deeg in plastic in de koeling
- 3 Maak een bakplaat schoon en prepareer 1 spuitzak met glad spuitmondje nr.12 voor de spijsvulling en 1 spuitzak zonder spuitmondje voor de kersenfruffi.
- 4 Maak de spijsvulling machinaal met de planeetmenger (vlinder):
  - meng de gele room met de amandelspijs en roer het op de laagste stand goed door elkaar
- 5 Maak het gekoelde kruimeldeeg soepel.
- 6 Druk met je handen het deegstuk op de werkbank plat tot een breedte van  $\pm 22$  cm.  
Rol het kruimeldeeg machinaal in etappes (12-6-3) uit tot een lap van ongeveer 22 cm breed en 63 cm lang.

### *Start werktempo-opdracht*

- 7 Doe de spijsvulling in een spuitzak.
- 8 Steek drie plakken uit van  $\varnothing 20$  cm en fonceer de pie-plates.
- 9 Verdeel de spijsvulling met de spuitzak met glad spuitmondje nr.12 gelijkmatig over de drie taartjes.
- 10 Verdeel de kersenfruffi met de spuitzak zonder spuitmondje over de drie taartjes.
- 11 Verdeel de kruimeldeegkruimels over de drie taartjes.

### *Einde van de werktempo-opdracht*

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

- 12 Bak de taartjes in  $\pm 30$  minuten af op  $180^{\circ}\text{C}$ .
- 13 Laat de taartjes afkoelen.
- 14 Decoreer de taartjes met decoreerpoeder.
- 15 Presenteer de kersenkruimeltaartjes zoals op school gebruikelijk is.



