

Examen VMBO-BB

**2023**

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

---

## Opdracht 2

### Werkplanning

<b>vruchtensloffen</b>	<b>American cookies</b>
Weeg de grondstoffen af, maak het deeg en koel het deeg.	
	Weeg de grondstoffen af en maak het deeg.
	Prepareer een bakplaat.
	Schep 15 cookies op de bakplaat.
	Bak de cookies.
Prepareer een bakplaat, de sloffenringen en een spuitzak.	
Weeg de grondstoffen af en maak vulling 1.	
Maak de sloffenbodems en verdeel de vulling over de bodems.	
Bak de sloffenbodems.	
Spuit vulling 2 op de sloffenbodems.	
Decoreer de sloffen.	
Werk de sloffen af.	
Presenteer de vruchtensloffen zoals op school gebruikelijk is.	Presenteer de American cookies zoals op school gebruikelijk is.

## Recepturen

### 3 vruchtensloffen

#### Grondstoffen kruimeldeeg

340 g	Zeeuwse bloem
230 g	boter
180 g	witte basterdsuiker
45 g	heelei
8 g	samengesteld bakpoeder
2 g	kaneel
10 g	citroenrasp
2 g	zout



#### Vulling 1: amandelspijs/roomvulling

80 g	amandelspijs k.k.
80 g	water
45 g	instant roompoeder

#### Vulling 2: Zwitserse room

300 g	Zwitserse room
-------	----------------

#### Afwerking

1	kiwi
3	grote aardbeien
2	mandarijnen
6	gehalveerde pitloze rode druiven
6	gehalveerde pitloze groene druiven
3	schijven ananas
220 g	gezoete slagroom
9	chocoladegalettes
	afdekgelei

## **Bereidingswijze**

- 1 Weeg de grondstoffen voor het kruimeldeeg af en conditioneer ze.
- 2 Meng de roomboter, de suiker, het zout, de citroenrasp en het heelei tot een homogene massa.
- 3 Voeg de bloem, het bakpoeder en de kaneel toe en verwerk tot een homogeen kruimeldeeg.
- 4 Druk het deeg plat en plaats het minimaal 30 minuten in plastic in de koeling.
- 5 Prepareer 1 bakplaat, 3 sloffenringen en een spuitzak met glad spuitmondje 10.
- 6 Weeg de grondstoffen voor vulling 1 af.
- 7 Roer met een garde het water en de amandelspijs van vulling 1 door elkaar.
- 8 Voeg de instant roompoeder toe en klop het geheel tot een gladde vulling.
- 9 Rol het deeg machinaal in etappes (25-15-10) uit tot een rechthoekige plak van 10 mm dik.
- 10 Steek met de sloffenringen plakken uit en leg deze op de bakplaat, zie foto 1.
- 11 Vul de spuitzak met glad spuitmondje 10 met de roomspijsvulling en verdeel over de sloffenbodems, zie foto 2.
- 12 Bak de sloffenbodems in een oven van 180 °C gedurende ± 18 minuten.
- 13 Laat de bodems 5 minuten afkoelen en los ze. Laat de bodems volledig afkoelen.
- 14 Prepareer 2 spuitzakken met kartelspuitje 12.
- 15 Vul 1 spuitzak met de Zwitserse room en spuit de slof op, zie foto 3.
- 16 Decoreer de slof met vers fruit, zie foto 4.
- 17 Geleer de sloffen af met de geleispuitmachine.
- 18 Klop de slagroom, vul de andere spuitzak en decoreer de sloffen met de slagroom en de chocoladegalettes, zie foto 5.
- 19 Presenteer de vruchtensloffen zoals op school gebruikelijk is.

Foto's vruchtensloffen



## 15 American cookies

### Grondstoffen deeg

250 g	patentbloem
180 g	boter
220 g	melissuiker
115 g	witte chocoladedruppels
85 g	gedroogde cranberries
32 g	heelei
4 g	vanillesuiker
3 g	zout
2 g	koolzuur



### Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af en conditioneer ze.
- 2 Meng de boter en het zout in een bekken.
- 3 Voeg het heelei, de melissuiker en de vanillesuiker toe en meng dit tot een homogene massa.
- 4 Voeg de bloem en het koolzuur toe en roer deze door, voeg de chocoladedruppels en de cranberries toe als het bijna een homogeen deeg is.
- 5 Prepareer een bakplaat met siliconenpapier.
- 6 Schep met een portioneerlepel van 5 cm 15 cookies op de bakplaat met voldoende tussenruimte. Gebruik al het deeg.
- 7 Bak de cookies in een oven van 175 °C gedurende ± 20 minuten.
- 8 Laat de American cookies afkoelen en presenteer ze zoals op school gebruikelijk is.