

Examen VMBO-BB

2023

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 2

Werkplanning

korstschelpen	muffins
Prepareer een bakplaat en de pie-platebakjes.	
Rol het korstdeeg uit.	
Steek het korstdeeg uit, bevochtig het korstdeeg en druk het lichtjes in de suiker.	
Laat de schelpen rusten.	Prepareer een bakplaat en rondoringen; zet caisses klaar.
	Weeg de grondstoffen voor de muffins af.
	Verklein de stroopwafels.
	Maak het muffinbeslag.
Bak de schelpen.	Verdeel het muffinbeslag over de caisses.
Maak de Zwitserse room en verklein de aardbeien.	Bak de muffins.
Laat de schelpen drogen en afkoelen.	
Strijk de schelpen in met chocolade.	
Vul de schelpen met Zwitserse room.	Haal de muffins uit de oven en laat afkoelen.
Verdeel de aardbeien over de schelpen, geleer af; spuit de rozetten slagroom op.	
Presenteer de schelpen in caisses; bewaar in de koeling.	Werk de muffins af. Presenteer de muffins zoals op school gebruikelijk is.

Aardbeien-korstschelpen

Let op: je bakt 16 korstschelpen maar werkt er maar 8 af.



Grondstoffen

750 g	roomboterkorstdeeg extra stevig
	kristalsuiker (grof)
300 g	gele room (staat klaar)
150 g	ongezoete slagroom (voor de Zwitserse room)
	water (voor het bevochtigen van de korstplak)
	gesmolten chocolade (staat klaar)

Grondstoffen voor de afwerking en decoratie

100 g	opgeklopte, gezoete slagroom (voor het opspuiten van de rozetten, staat klaar)
300 g	aardbeien
	afdekgelei

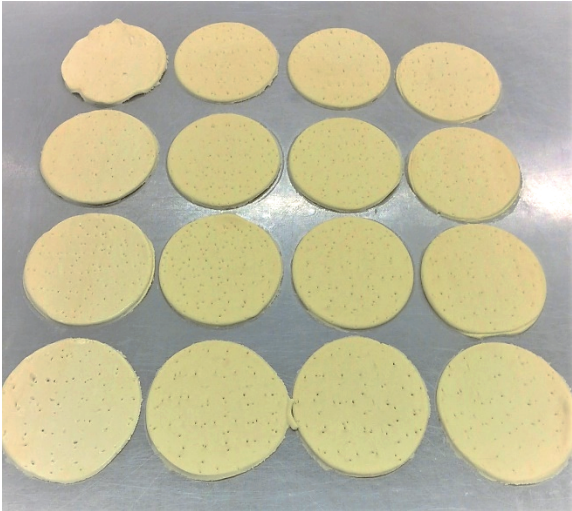
Materialen en gereedschappen

- 16 pie-platebakjes bovenkant Ø 8 cm; onderkant Ø 4,5 cm; opstaande rand 3 cm
- spuitzak met kartelspuitje 13-14 mm
- spuitzak met gladde spuitmond 15 mm
- 8 caisses

Bereidingswijze

- 1 Zet alle benodigdheden klaar en prepareer een bakplaat.
- 2 Rol het korstdeeg met de uitrolmachine uit tot een rechthoek van 48 x 48 cm, dikte 2 mm. (stappenplan 18 - 12 - 8 - 5 - 4 - 3 - 2 mm)
- 3 Prik de hele plak met de korstprikker.
- 4 Steek met een kartelsteker 16 plakjes van Ø 11 cm uit.
- 5 Maak de uitgestoken plakjes vochtig met water en een kwast en druk ze met de vochtige kant in de suiker; druk de korstplakjes hierbij lichtjes aan.
- 6 Keer de plakjes om en leg ze met de suikerkant naar boven op de omgekeerde pie-platebakjes.
- 7 Laat de korstschelpen minimaal 30 minuten rusten, mag ook langer.
Bak de korstschelpen in een oven van 190 °C gedurende ± 30 minuten.
- 8 Laat de korstschelpen op de bakplaat 10 minuten afkoelen; haal daarna de korstschelpen van de pie-platebakjes, keer ze om en laat ze 15 minuten nadrogen in een oven van 100 °C.
- 9 Maak de Zwitserse room:
 - Klop de slagroom lobbig.
 - Roer de lobbige slagroom en gele room met de garde door elkaar.
 - Doe de Zwitserse room in een spuitzak met gladde spuitmond.
- 10 Zodra de korstschelpen afgekoeld zijn: strijk de 8 mooiste korstschelpen dun in met gesmolten chocolade; lever de andere 8 schelpen in bij de examinerator.
- 11 Snijd de aardbeien in de breedte in plakjes van ± 3 mm.
- 12 Verdeel de Zwitserse room over de korstschelpen.
- 13 Verdeel de aardbeienplakjes over de korstschelpen, zie foto.
- 14 Geleer de korstschelpen af met een dun laagje afdekgelei.
- 15 Spuit op iedere korstschelp een rozet slagroom.
- 16 Presenteer de korstschelpen in caisses.

Foto's aardbeien-korstschelpen





12 Stroopwafel-muffins



Grondstoffen voor het deeg

500 g	muffinmix
150 g	plantaardige olie
250 g	water

Grondstoffen voor de vulling

10	ministroopwafels
----	------------------

Grondstoffen voor de afwerking en decoratie

6	ministroopwafels
80 g	boter crème (staat klaar)
	karamelsaus (staat klaar)

Materialen en gereedschappen

- 12 caisses (tulpvorm) Ø 5 cm
- 12 rondoringen

Bereidingswijze

- 1 Maak een bakplaat schoon; zet er 12 rondoringen op; plaats daar de caisses in.
- 2 Weeg de grondstoffen nauwkeurig af.
- 3 Snijd 10 ministroopwafels in stukjes van ± 5 mm.
Halveer de overige zes ministroopwafels.
- 4 Doe de muffinmix, de olie en het water in een machinebekken.
- 5 Meng de grondstoffen tot een glad beslag; doe dit met de vlinder op de laagste stand in 1 minuut.
- 6 Meng daarna nog 3 minuten in de hoogste stand.
- 7 Als het beslag klaar is: meng met de spatel de fijngehakte stroopwafels erdoor.
- 8 Vul eerst de spuitzak met het beslag, knip er daarna een puntje af van 4 cm.
- 9 Verdeel het muffinbeslag gelijkmatig over de 12 caisses.
- 10 Bak de muffins goudgeel in een oven van 170 °C gedurende ± 30 minuten.
- 11 Laat de muffins afkoelen op een koude (bak)plaat in de bakkerij of koeling.
- 12 Spuit op de bovenkant van de afgekoelde muffins een kleine rozet botercrème.
- 13 Garneer de bovenkant met een halve ministroopwafel en streepjes karamelsaus.

