

Examen VMBO-BB

2023

versie rood, onderdeel **A**

profielvak-cspe D&P – BB

bijlage, variant a

In de stand Magic Bag krijgen kopers van de tas een gratis kopje koffie met lekkernij aangeboden. Jij maakt een Portugees nagerecht dat ook bij de koffie geserveerd kan worden.

Voor deze opdracht zijn maximaal 12 punten te behalen.

Opdracht 2

Gerecht bereiden

Werkwijze

- Lees het recept.
- Bereid het gerecht volgens het recept.
- Laat je werkplek netjes achter.

Recept Pastéis de nata (vla in bladerdeegbakjes)



Ingrediënten voor 6 stuks

- 2 vellen diepvriesbladerdeeg
- 10 g bloem
- schil van ¼ citroen
- 2 eidooiers of ca. 40 g eigeel
- 40 g suiker
- 100 ml volle melk
- 1 zakje vanillesuiker
- ca. 1 el poedersuiker
- olie of boter om de vorm in te vetten

Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 240 graden.
- 2 Haal het plastic van de vellen bladerdeeg en laat het bladerdeeg ontdooien.
- 3 Vet de bakvorm(en) in met een beetje boter of olie.
- 4 Leg twee vellen bladerdeeg op elkaar en snijd ze in zes gelijke delen.
- 5 Maak van elk deel een balletje en druk de balletjes daarna met de hand een beetje plat.
- 6 Leg de platte balletjes in het midden van de vormen.
- 7 Druk het deeg met je vingers tegen de rand en maak ronde bakjes.

- 8 Duw het deeg zo gelijkmatig en dun mogelijk in de vorm. Let erop dat er geen lucht zit tussen de vorm en het deeg.



- 9 Boen de schil van de citroen schoon.
- 10 Snijd daarna met een dunschiller $\frac{1}{4}$ deel van het gele gedeelte van de schil van de citroen. Zorg ervoor dat de stukjes schil groot genoeg zijn om gemakkelijk uit een mengsel te halen.
- 11 Doe de twee eidooiers (of het eigeel) in een kom.
- 12 Klop de eidooiers los met een garde. Voeg de suiker, de vanillesuiker en de bloem toe en roer het geheel tot een glad mengsel.
- 13 Schenk de melk in een pannetje, voeg de citroenschillen toe en verwarm dit tot de melk net niet kookt.
- 14 Zet de warmtebron laag en haal de citroenschillen uit het mengsel.
- 15 Voeg het eimengsel beetje bij beetje en al roerend toe aan de warme melk terwijl het pannetje op het vuur staat.
- 16 Blijf net zolang roeren totdat het eimengsel is opgenomen door de melk en een gladde massa is.
- 17 Laat het mengsel daarna op een lager vuur indikken tot een dikke vla.
- 18 Verdeel de vla met een eetlepel over de bladerdeegvormpjes (de vla moet wel onder de rand van de vormpjes blijven).
- 19 Zet de vormpjes in het midden van de oven en bak ze ongeveer 15 minuten tot ze goud tot donkerbruin van kleur zijn.
- 20 Laat de bladerdeeggebakjes vervolgens afkoelen tot je ze uit de vorm kunt halen.
- 21 Tijdens het afkoelen zakken de gebakjes iets in, dat hoort zo.
- 22 Leg ze op een bord en zorg dat de rand van het bord schoon is.
- 23 Bestrooi de gebakjes met een dun laagje poedersuiker.
- 24 Serveer de gebakjes lauwwarm aan de examinerator met een dessertvork, een dessertlepel en een gevouwen servet.