

Examen VMBO-KB

**2023**

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

---

## Opdracht 2

### Werkplanning

<b>aardbeiensloffen</b>	<b>chocolate cookies</b>
Weeg de grondstoffen af, maak het deeg en koel het deeg.	
	Weeg de grondstoffen af en maak het deeg.
	Vorm de pil.
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.	Prepareer een bakplaat.
	Snijd de pil tot cookies.
	Bak de cookies.
Spuit vulling 2 op de sloffenbodems.	
Maak vulling 3 en spuit de sloffen op.	
Decoreer de sloffen.	
Presenteer de aardbeiensloffen zoals op school gebruikelijk is.	Presenteer de chocolate cookies zoals op school gebruikelijk is.

## Recepturen

### 3 aardbeiensloffen

#### Grondstoffen kruimeldeeg

340 g	Zeeuwse bloem
230 g	boter
180 g	witte basterdsuiker
45 g	heeleei
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
-------	----------------

#### Vulling 3: bavaroise

75 g	water
75 g	bavaroisepoeder aardbei
375 g	slagroom

#### Afwerking

4	grote aardbeien
15	chocoladegalettes
	chocoladeschaafsel
	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 een spuitzak met glad spuitmondje 10 met de roomspijsvulling en verdeel de vulling 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 Klop de slagroom voor vulling 3 tot yoghurt dikte.
- 17 Meng de bavaroisemix met het water en klop met een garde klontvrij.
- 18 Spatel 1/3 deel van de slagroom door het bavaroisemengsel.
- 19 Spatel de rest van de slagroom erdoor.
- 20 Doe de bavaroise in de andere spuitzak en spuit de sloffen op, zie foto 4.
- 21 Snijd de aardbeien in kwarten en gelei ze met afdekgelei.
- 22 Decoreer de sloffen met de aardbeien, het chocoladeschaafsel en de chocoladegalettes, zie foto 5.
- 23 Presenteer de aardbeiensloffen zoals op school gebruikelijk is.

Foto's aardbeiensloffen



## 15 chocolate cookies

### Grondstoffen deeg

200 g	patentbloem
170 g	boter
195 g	melissuiker
165 g	witte chocoladedruppels
24 g	cacaopoeder
12 g	samengesteld bakpoeder
3 g	zeezout
2 g	vanillesuiker



### Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen voor het deeg af en conditioneer ze.
- 2 Meng de boter en het zeezout.
- 3 Voeg de melissuiker en de vanillesuiker toe en meng dit tot een homogene massa.
- 4 Voeg de bloem, het bakpoeder en het cacao poeder toe en kruimel deze ingrediënten. Voeg halverwege het kruimelen de chocoladedruppels toe.
- 5 Kruimel dit tot een samenhangend deeg.
- 6 Rol een pil van 30 cm, zie de foto. Plaats de pil afgedekt in de koeling.
- 7 Prepareer een bakplaat met siliconenpapier.
- 8 Snijd van de pil 15 cookies van 2 cm en leg deze in verband op de bakplaat.
- 9 Bak de cookies in een oven van 170 °C gedurende ± 20 minuten.
- 10 Laat de chocolate cookies afkoelen en presenteer ze zoals op school gebruikelijk is.

