

Examen VMBO-KB

2023

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2

Werkplanning

korstschelpen	cupcakes
Prepareer de materialen.	
Rol het korstdeeg uit.	
Bereid het korstdeeg voor en leg op pie-plates.	
Laat de schelpen rusten.	Prepareer een bakplaat en rondoringen; zet caisses klaar.
	Weeg de grondstoffen voor cupcakes af en maak de vulling.
	Maak het cupcakebeslag.
Bak de schelpen.	Verdeel het cupcakebeslag over de caisses.
Laat de schelpen drogen en koelen. Maak de Zwitserse room. Verklein de aardbeien.	Bak de cupcakes.
Werk de schelpen af.	Haal de cupcakes uit de oven en laat afkoelen. Geef de appelschijfjes de voorbereiding.
Presenteer de schelpen op taartkarton met taartrandje; bewaar in de koeling.	Werk de cupcakes af en presenteer ze zoals op school gebruikelijk is.

Aardbeien-korstschelpen

Let op: je bakt 3 korstschelpen maar werkt er maar 2 af.



Grondstoffen

750 g	roomboterkorstdeeg extra stevig
	kristalsuiker (grof)
350 g	gele room (staat klaar)
100 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 (staat klaar)

Materialen en gereedschappen

- 1 ring van Ø 22 cm
- 3 pie-plates bovenkant Ø 18,5 cm; onderkant Ø 15 cm
- spuitzak met kartelspuitje van 13-14 mm
- spuitzak met gladde spuitmond 15 mm
- 2 taartkartons 15 cm
- 2 taartrandjes 19 cm

Bereidingswijze

- 1 Zet alle benodigdheden klaar en prepareer een bakplaat.
- 2 Rol het korstdeeg met de uitrolmachine uit tot een rechthoek van 70 x 25 cm met een dikte van 2,5 mm (stappenplan 18 - 12 - 8 - 5 - 4 - 2,5 mm).
- 3 Prik de hele plak met de korstprikker.
- 4 Steek met een ring drie plakken uit de korstplak.
- 5 Maak de plakken vochtig met water en een kwast; druk de plakken met de vochtige kant in de suiker; druk hierbij de korstplak lichtjes aan.
- 6 Keer de plak om en leg ze met de suikerkant naar boven op de omgekeerde pie-plates.
- 7 Laat de korstschelpen minimaal 30 minuten rusten, mag ook langer.
- 8 Bak de korstschelpen in een oven van 190 °C gedurende ± 30 minuten.
- 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 Snijd de aardbeien in de breedte in plakjes van ± 3 mm.
- 11 Laat de korstschelpen op de bakplaat 10 minuten afkoelen en haal daarna de korstschelpen van de pie-plates, keer ze om en laat ze 15 minuten nadrogen in een oven van 100 °C.
- 12 Strijk de 2 mooiste schelpen dun in met gesmolten chocolade; lever de derde korstschelp in bij de examinerator.
- 13 Verdeel de Zwitserse room over de korstschelpen.
- 14 Verdeel de plakjes aardbei over de korstschelpen, zie foto.
- 15 Geleer de korstschelpen af met een dun laagje afdekgelei.
- 16 Spuit op elke korstschelp 6 rozetten slagroom.
- 17 Presenteer de korstschelpen.

Foto's aardbeien-korstschelpen



15 Appel-cupcakes



Grondstoffen voor het cakebeslag

225 g	patentbloem
225 g	roomboter
225 g	heeleei
225 g	basterdsuiker
15 g	vanillesuiker
15 g	citroenrasp
4 g	bakpoeder
4 g	zout

Grondstoffen voor de vulling

1	appel (groot, ± 250 g)
35 g	walnoten
60 g	rozijnen (geweld, staan klaar)
2 g	kaneel

Grondstoffen voor de afwerking en decoratie

1	appel
100 g	botercrème (staat klaar)
	kaneelsuiker

Materialen en gereedschappen

- 15 caisses (tulpvorm) Ø 5 cm
- 15 rondoringen
- spuitzak

Bereidingswijze

- 1 Maak een bakplaat schoon; zet er 15 rondoringen op; plaats daar de caisses in.
- 2 Weeg de grondstoffen en vulling voor het beslag af.
- 3 Maak de vulling:
 - Hak de walnoten klein; schil de appel en snijd en brunoise.
 - Meng de appelstukjes met rozijnen en walnoten; voeg daarna de kaneel toe.
- 4 Klop de roomboter tot een zachte crème; doe dit met de vlinder op de middelste stand in 2 tot 3 minuten.
- 5 Voeg basterdsuiker, zout, vanillesuiker en citroenrasp toe en klop de boter-suikermassa luchtig in 2 tot 3 minuten op de hoogste stand.
- 6 Voeg het heelei in 3 gedeeltes toe aan de boter-suikermassa:
 - Doe dit niet te snel om schiften van het beslag te voorkomen.
 - Draai het beslag steeds glad voordat je weer meer heelei toevoegt.
- 7 Als alle heelei toegevoegd is: draai het beslag luchtig in 2 minuten op de hoogste stand.
- 8 Spatel eerst bloem en bakpoeder door het beslag en daarna de vulling.
- 9 Vul de spuitzak; knip daarna 4 cm van het onderste puntje van de spuitzak af.
- 10 Verdeel het beslag gelijkmatig over de caisses.
- 11 Bak de cupcakes goudgeel in een oven van 170 °C gedurende 20 tot 25 minuten.
- 12 Laat de cupcakes afkoelen op een koude (bak)plaat in de bakkerij of koeling.
Was de appel maar schil de appel niet; snijd er 15 dunne schijfjes van; geleer de appelschijfjes af.
- 13 Spuit op de bovenkant van de cupcakes een kleine rozet botercrème; leg er een schijfje afgegeleerde appel op en bestuif lichtjes met kaneelsuiker.

