

Examen VMBO-BB

2024

versie blauw, onderdeel **B**

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 2

Werkplanning

hazelnoot-karamel-koeken	roombotercakes
Prepareer een bakplaat en de ringen.	
Weeg de grondstoffen voor het deeg af.	
Bereid het deeg en koel het.	Weeg de grondstoffen af en prepareer de cakeblikken.
	Bereid het cakebeslag.
	Bak de cakes.
Bereid de frangipane.	
Verwerk het deeg.	
Breng de vulling aan.	
Werk af met de hazelnootvictoria.	
Bak de koeken.	
Los de koeken en laat ze volledig afkoelen.	Los de cakes.
Presenteer de koeken zoals op school gebruikelijk is.	Presenteer de cakes zoals op school gebruikelijk is.

Recepturen

12 Hazelnoot-karamelkoeken

Grondstoffen deeg

250 g	Zeeuwse bloem
175 g	boter
85 g	basterdsuiker
13 g	ei
2 g	zout
3 g	bakpoeder
2 g	kaneel



Grondstoffen frangipane

275 g	amandelspijs k.k.
75 g	boter op kamertemperatuur
75 g	ei
30 g	citroenrasp

Grondstoffen vulling

150 g	gezouten karamel k.k.
-------	-----------------------

Grondstoffen hazelnootvictoria

15 g	eiwit
15 g	citroenrasp
200 g	hazelnoten, gebroken gebruneerd
50 g	melissuiker

Afwerking

decoratiesneeuw

Bereidingswijze

- 1 Prepareer een bakplaat en 12 ringen van Ø 8,5 cm.
- 2 Weeg de grondstoffen voor het deeg af en conditioneer de grondstoffen.
- 3 Meng voor het deeg de boter, de basterdsuiker, het zout en het ei tot een homogene massa.
- 4 Voeg de Zeeuwse bloem, de kaneel en het bakpoeder toe en kruimel tot een homogeen kruimeldeeg.
- 5 Maak een platte pil (zie foto 1) en plaats dit in plastic minimaal 30 minuten in de koeling.
- 6 Maak de frangipane: wrijf de boter, de amandelspijs, de citroenrasp en het ei luchtig.
- 7 Doe de frangipane in een spuitzak met glad spuitje 12 en leg dit op de hoek van de werkbank.
- 8 Werk het gekoelde deeg door en rol het deeg in etappes (30-15-8-3) machinaal uit tot een plak van 3 mm dik.
- 9 Steek 12 plakken uit van 11 cm en fonceer de ringen, zie foto 2.
- 10 Spuit gelijkmatige ringen frangipane in de gefonceerde vormen.
- 11 Doe de gezouten karamel in een spuitzak, knip na het vullen een klein puntje van de spuitzak af en spuit een dopje in de gefonceerde vormen, zie foto 3.
- 12 Maak de hazelnootvictoria: meng het eiwit met de citroenrasp. Meng de hazelnoten door en meng vervolgens de suiker door het mengsel.
- 13 Verdeel de hazelnootvictoria over de koeken, zie foto 4.
- 14 Bak de koeken in een oven van 180 °C in ± 20-25 minuten gaar.
- 15 Laat de koeken 5 minuten afkoelen en los ze voorzichtig. Laat daarna de koeken helemaal afkoelen.
- 16 Bestrooi de koeken met decoratiesneeuw.
- 17 Presenteer de koeken zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



4 Roombotercakes



Grondstoffen beslag

400 g	patentbloem
400 g	boter op kamertemperatuur
400 g	basterdsuiker
400 g	heelei
40 g	citroenrasp
4 g	zout

Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af en prepareer 4 cakeblikken.
- 2 Conditioneer de grondstoffen.
- 3 Draai de boter, de suiker, de citroenrasp en het zout met een vlinder zalvig.
- 4 Klop de grondstoffen gedurende 8 minuten in middelhoge versnelling luchtig.
- 5 Voeg in een dunne straal, geleidelijk, het ei toe.
- 6 Klop het mengsel \pm 1 minuut in middelhoge versnelling.
- 7 Spatel de bloem handmatig door.
- 8 Verdeel het beslag over de cakeblikken.
- 9 Bak de cakes in een oven van 155 °C gedurende \pm 55 minuten.
- 10 Los de cakes 3-5 minuten na het bakken en laat ze helemaal afkoelen.
- 11 Presenteer de cakes zoals op school gebruikelijk is.