

Examen VMBO-BB

**2024**

**versie rood, onderdeel B**

profielmodule 2 – de bakkerij

**profielvak-cspe HBR – BB**

**bijlage**

---

## Opdracht 2

### Werkplanning

<b>limoentaartjes</b>	<b>kokosgalettes</b>
Weeg de grondstoffen af.	
Bereid het deeg en koel het.	Weeg de grondstoffen af.
	Bereid het roerdeeg.
	Spuit de koekjes op.
	Bak de koekjes.
Fonceer de ringen.	
Bereid de vulling.	
Vul de vormpjes.	
Bak de taartjes af en laat volledig afkoelen.	
Werk de taartjes af.	
Presenteer de limoentaartjes zoals op school gebruikelijk is.	Presenteer de kokosgalettes zoals op school gebruikelijk is.

## Recepturen

### 12 Limoentaartjes



#### Grondstoffen deeg

270 g	patentbloem
40 g	amandelpoeder
135 g	poedersuiker
185 g	boter
6 g	bakpoeder
60 g	heelei
3 g	zout

#### Grondstoffen vulling

800 g	gecondenseerde melk
225 g	limoensap
150 g	eidooier

#### Grondstoffen afwerking

	gezoete opgeklopte slagroom
1	limoen
	afdekgelei

### **Bereidingswijze deeg**

- 1 Prepareer 12 ringen van Ø 8,5 cm en een bakplaat.
- 2 Weeg de grondstoffen voor het deeg af en conditioneer de grondstoffen.
- 3 Meng in een planeetmenger met vlinder de bloem, het amandelpoeder, het bakpoeder, het zout en de poedersuiker.
- 4 Snijd de boter in blokjes. Voeg de blokjes boter in delen toe.
- 5 Meng het geheel af met heelei. Zodra het heelei is opgenomen stop je met mengen.
- 6 Maak een platte pil (zie foto 1) en plaats die in plastic minimaal 30 minuten in de koeling.
- 7 Werk het gekoelde deeg door en rol het deeg in etappes (20-12-6-3) machinaal uit tot een plak van 3 mm dik.
- 8 Steek met een ronde steker van Ø 11 cm 12 deegplakjes uit.
- 9 Fonceer de ringen, zie foto 2.

### **Bereidingswijze vulling, bakken en afwerking**

- 10 Meng met een garde in een bekken de gecondenseerde melk en het limoensap.
- 11 Voeg al roerend in drie delen de eidooier toe.
- 12 Giet met een litermaat voorzichtig het mengsel in de ringen tot net onder de rand.
- 13 Bak de taartjes in een oven van 175 °C gedurende ± 20 minuten.
- 14 Los de taartjes na het bakken en laat ze volledig afkoelen.
- 15 Vul een spuitzak met kartelspuitje 12 met de slagroom.
- 16 Snijd van de limoen 6 plakjes en halveer deze. Geleer de 12 limoenschijfjes.
- 17 Decoreer elk taartje met een rozet slagroom en een schijfje limoen, zie foto 3.
- 18 Presenteer de limoentaartjes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



## 42 Kokosgalettes



### Grondstoffen deeg

170 g	Zeeuwse bloem
170 g	boter
150 g	basterdsuiker
24 g	water
36 g	kokos
3 g	zout

### Bereidingswijze

- 1 Prepareer een bakplaat en een spuitzak met glad spuitje 12.
- 2 Weeg de grondstoffen af en conditioneer ze.
- 3 Roer de boter en het zout zalvig.
- 4 Roer de suiker en het water door de boter en meng dit tot een homogene massa.
- 5 Voeg de bloem en de kokos toe en roer het geheel rustig door tot een homogene massa.
- 6 Doe het roerdeeg in een spuitzak en spuit 42 gelijke doppen op de bakplaat, zie foto.
- 7 Bak de kokosgalettes in een oven van 160 °C gedurende ± 18 minuten.
- 8 Laat ze na het bakken kort afkoelen en steek ze voorzichtig los van de bakplaat.
- 9 Laat de koekjes volledig afkoelen en presenteer ze zoals op school gebruikelijk is.

