

Examen VMBO-KB

2024

versie blauw, onderdeel **B**

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2

Werkplanning

amandel-kersenringen	gevulde amandelcake
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 victoriabeslag.	
Bak de koeken.	
Los de koeken en laat ze volledig afkoelen.	
Werk de koeken af.	Los de cakes.
Presenteer de koeken zoals op school gebruikelijk is.	Presenteer de cakes zoals op school gebruikelijk is.

Recepturen

12 Amandel-kersenringen

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

18	amarena-kersen
----	----------------

Grondstoffen victoriabeslag

10 g	eiwit
10 g	citroenrasp
100 g	amandelschaafsel
100 g	melissuiker

Afwerking

6	amarena-kersen
12	chocoladegalettes
	gezoete opgeklopte slagroom
	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 Verdeel de frangipane over de gefonceerde vormen.
- 11 Snijd de 18 amarena-kersen van de vulling doormidden en verdeel ze gelijkmatig over de gevulde ringen, zie foto 3.
- 12 Maak het victoriabeslag: meng het eiwit met de citroenrasp. Meng het amandelschaafsel voorzichtig door en meng vervolgens de suiker door het mengsel.
- 13 Verdeel het victoriabeslag 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 Spoel de 6 amarena-kersen van de decoratie af met water, laat ze goed uitlekken en halveer ze.
- 17 Bestrooi de koeken met decoratiesneeuw.
- 18 Vul een spuitzak met kartelspuitje 10 met de slagroom en spuit op iedere koek een rozet slagroom.
- 19 Decoreer de koeken met een halve amarena-kers en een chocoladegalette, zie foto 5.
- 20 Presenteer de koeken zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



4 gevulde amandelcakes

Grondstoffen beslag

400 g	patentbloem
400 g	boter op kamertemperatuur
400 g	basterdsuiker
400 g	heelei op kamertemperatuur
180 g	amandelspijs k.k. grof
4 g	amandelextract
4 g	zout



Vulling

30 g	gewelde rozijnen
30 g	gewelde krenten

Staat klaar: (gebruneerd) amandelschaafsel voor in de cakeblikken

Bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af en prepareer 4 cakeblikken.
- 2 Bestrooi de cakeblikken met amandelschaafsel, zie foto.
- 3 Conditioneer de grondstoffen.
- 4 Draai de boter en het zout met een vlinder zalvig.
- 5 Meng de basterdsuiker, de amandelspijs en het amandelextract door de boter en draai dit 8 minuten in middelhoge versnelling.
- 6 Voeg in een dunne straal, geleidelijk, het ei toe.
- 7 Klop het mengsel \pm 1 minuut in middelhoge versnelling.
- 8 Spatel de bloem handmatig door.
- 9 Spatel de vulling door als het beslag bijna glad is.
- 10 Verdeel het beslag over de cakeblikken.
- 11 Bak de cakes in een oven van 155 °C gedurende \pm 55 minuten.
- 12 Los de cakes 3-5 minuten na het bakken en laat ze helemaal afkoelen.
- 13 Presenteer de cakes zoals op school gebruikelijk is.

