

Examen VMBO-KB

2024

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2

Werkplanning

taartjes met rood fruit	nougatines
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.	
Maak de vulling.	
Vul de vormpjes.	
Bak de taartjes af.	
Werk de taartjes af.	
Presenteer de taartjes zoals op school gebruikelijk is.	Presenteer de nougatines zoals op school gebruikelijk is.

Recepturen

12 taartjes met rood fruit

Grondstoffen deeg

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



Grondstoffen vulling

80 g	poedersuiker
100 g	amandelpoeder
10 g	zetmeel
100 g	boter
100 g	heeleei
30 g	slagroom
18	grote diepvriesaardbeien

Grondstoffen afwerking

400 g	Zwitserse room
4	aardbeien
12	frambozen
24	bramen
12	kleine takjes aalbessen
	gehakte nootjes
	afdekgelei

Bereidingswijze deeg

- 1 Weeg de grondstoffen voor het deeg af en conditioneer de grondstoffen.
- 2 Prepareer 12 ringen van Ø 8,5 cm en een bakplaat.
- 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 deeg kort door en rol het uit tot een rechthoekige plak van 30 cm breed.
- 8 Rol het deeg in etappes (20-12-6-3) uit tot een plak van 3 mm dik.
- 9 Steek met een ronde steker van Ø 11 cm 12 deegplakjes uit.
- 10 Fonceer de vormpjes, zie foto 2.

Bereidingswijze vullen en bakken

- 11 Smelt de boter in een steelpannetje.
- 12 Meng het amandelpoeder, de poedersuiker en het zetmeel.
- 13 Roer hier de gesmolten boter doorheen.
- 14 Roer het heelei en de slagroom erdoor.
- 15 Vul een spuitzak met de vulling.
- 16 Knip een klein gaatje onderin de spuitzak en verdeel de vulling gelijkmatig over de 12 ringen. Druk 3 halve diepvriesaardbeien in elk taartje, zie foto 3 en 4.
- 17 Bak de taartjes af in een voorverwarmde oven van 175°C gedurende ± 15 minuten.
- 18 Los na het bakken de taartjes uit de vorm en laat ze volledig afkoelen.

Afwerking

- 19 Doe de Zwitserse room in een spuitzak met glad spuitje 12 en spuit een platte spiraal op elk taartje, zie foto 5.
- 20 Halveer de aardbeien en geleer de aardbeien.
- 21 Leg de gegeleerde aardbeien op de Zwitserse room.
- 22 Decoreer de taartjes met het overige fruit zoals op foto 6.
- 23 Bestrooi de taartjes met gehakte nootjes.
- 24 Presenteer de taartjes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



42 Nougatines



Grondstoffen deeg

150 g	Zeeuwse bloem
150 g	boter
125 g	basterdsuiker
21 g	heeleei
45 g	butterscotchgranulaat
3 g	zout
4 g	vanillesuiker

Bereidingswijze

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

