

Examen VMBO-BB

2025

versie blauw, onderdeel B

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage 1

Opdracht 2

Recepturen

2 Aardbeientaartjes



Grondstoffen beslag

350 g	kapselmix
300 g	heelei
35 g	water

Grondstoffen vulling/afwerking

100 g	aardbeienbavaroisepoeder
125 g	water
500 g	slagroom

Afwerking

200 g	abrikozenmoes
	trempeersiroop
	gebruneerd amandelschaafsel
	afdekgelei
	aardbeien

Bereidingswijze aardbeientaartjes

- 1 Prepareer 3 bakvormen en een bakplaat.
- 2 Weeg de grondstoffen af en conditioneer de grondstoffen.
- 3 Meng de grondstoffen van het beslag in de laagste versnelling.
- 4 Klop de massa in een hoge versnelling luchtig gedurende 2 minuten.
- 5 Klop daarna de massa in een middelmatige versnelling gedurende 4 minuten.
- 6 Verdeel het beslag over de bakvormen.
- 7 Bak de kapsels in een oven van 180 °C in ± 20-25 minuten gaar.
- 8 Los de kapsels na het bakken op een schone, droge theedoek en laat ze helemaal afkoelen.
- 9 Weeg de grondstoffen voor de vulling af.
- 10 Snijd de kapsels 2 keer horizontaal door, zie foto 1 en 2.

Let op: je werkt 2 kapsels af. Lever het derde kapsel in bij de examinerator.

- 11 Prepareer een spuitzak met glad spuitje 12.
- 12 Klop de slagroom lobbij.
- 13 Meng het water en het aardbeienbavaroisepoeder tot een gladde massa.
- 14 Spatel de ingrediënten van de vulling voorzichtig door elkaar. Vul de spuitzak met 2/3 van de vulling. De rest gebruik je voor de afwerking.
- 15 Trempeer de onderplakken en spuit de helft van de vulling uit de spuitzak gelijkmatig op de onderplakken. Leg de tussenplakken op de vulling.
- 16 Trempeer de tussenplakken en spuit vervolgens de rest van de vulling uit de spuitzak gelijkmatig over de tussenplakken en leg dan de bovenplakken erop.
- 17 Maskeer de taartjes met de abrikozenmoes en zet ze aan met amandelschaafsel, zie foto 3.
- 18 Snijd de aardbeien in kwarten.
- 19 Decoreer de aardbeientaartjes met de aardbeien zoals op foto 4. Laat hierbij ruimte voor de rozetten. Geleer de aardbeien af.
- 20 Prepareer een spuitzak met kartel spuitje 12. Vul deze met de rest van de bavaroise.
- 21 Plaats de taartjes op een taartrandje en spuit gelijkmatige rozetten op elk taartje, zie foto 4.
- 22 Presenteer de aardbeientaartjes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



2 Hartige bloembroden



Grondstoffen deeg

500 g	patentbloem
35 g	gist
260 g	water
10 g	suiker
8 g	zout
25 g	olijfolie

Grondstoffen vulling

200 g	rode pesto
200 g	zwarte olijventapenade

Afwerking

50 g	geraspte kaas
------	---------------

Bereidingswijze hartige bloembroden

- 1 Prepareer een bakplaat met siliconenpapier.
- 2 Weeg de grondstoffen voor het deeg af.
- 3 Doe de grondstoffen voor het deeg in de machine en kneed een glad deeg.
- 4 Verdeel het deeg in 6 gelijke stukken.
- 5 Bol de 6 deegstukken op en laat ze 15 minuten rijzen op de werkbank onder een deegkleedje of een stuk plastic.
- 6 Weeg de grondstoffen voor de vulling af in bakjes.
- 7 Rol 2 deegstukken uit tot een ronde deegplak met een Ø 20 cm en leg deze naast elkaar met voldoende afstand op de bakplaat, zie foto 1 en 2.
- 8 Verdeel de zwarte olijventapenade gelijkmatig over beide deegplakken.
- 9 Rol nog 2 deegstukken tot een ronde deegplak met een Ø 20 cm en leg deze bovenop de olijventapenade.
- 10 Verdeel de rode pesto over deze 2 deegplakken.
- 11 Rol de laatste 2 deegstukken uit tot ronde deegplakken met een Ø 20 cm en leg deze hier weer bovenop.
- 12 Duw een taartverdeler voor 12 personen op het deeg om lijntjes te maken, zie foto 3.
- 13 Snijd de lijnen in met een korstmes.
- 14 Draai iedere punt 2 halve slagen naar buiten. Zorg ervoor dat iedere punt dezelfde kant op gedraaid wordt, zie foto 4. Eindig met gelijkmatige, ronde broden.
- 15 Plaats de bloembroden gedurende 20 minuten in de rijskast.
- 16 Decoreer de bloembroden met de geraspte kaas, zie foto 5.
- 17 Bak de broden in een oven van 220 °C in ± 20-25 minuten gaar.
- 18 Laat de broden even afkoelen.
- 19 Presenteer de hartige bloembroden zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

