

Examen VMBO-BB

2025

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage 1

Opdracht 2

Recepturen

3 Perenkruimelsloffen



Grondstoffen cakebeslag

250 g	patentbloem
250 g	witte basterdsuiker
250 g	heelei
250 g	boter
25 g	citroenrasp
3 g	zout

Grondstoffen vulling

9 halve	stoofpeertjes uit blik
---------	------------------------

Grondstoffen kruimelmassa

150 g	boter
150 g	witte basterdsuiker
250 g	patentbloem
5 g	citroenrasp
2 g	zout
50 g	gehakte gebruneerde pecannoten

Afwerking

3 halve	stoofpeertjes
	decoratiesneeuw
	afdekgelei

Staat klaar: 400 g harde wenerdeeg

Bereidingswijze perenkruimelsloffen

- 1 Prepareer een bakplaat en de 3 sloffenringen.
- 2 Werk het harde wenerdeeg door en rol het in stappen (25-15-10-3) uit tot 3 mm dikte.
- 3 Steek 3 plakken uit en plaats ze op de bakplaat, zie foto 1.
- 4 Weeg de grondstoffen voor het cakebeslag af en conditioneer ze.
- 5 Maak het cakebeslag: draai de boter, de suiker, de citroenrasp en het zout met een vlinder zalvig.
- 6 Klop het beslag luchtig in middelhoge versnelling gedurende 8 minuten.
- 7 Voeg in een dunne straal, geleidelijk, het ei toe.
- 8 Klop het mengsel \pm 1 minuut in middelhoge versnelling.
- 9 Spatel de bloem handmatig door.
- 10 Vul een spuitzak met glad spuitje 12 met het cakebeslag en verdeel het cakebeslag over de 3 vormen, zie foto 2.
- 11 Snijd de peren in parten en verdeel deze over het cakebeslag, zie foto 3.
- 12 Weeg de grondstoffen af voor de kruimels en conditioneer de grondstoffen.
- 13 Maak de kruimelmassa: meng de boter, de basterdsuiker, de citroenrasp en het zout. Voeg de pecannoten en bloem toe en kruimel het tot een gelijkmatige kruimelmassa. Verdeel de kruimels over de vormen, zie foto 4.
- 14 Bak de vormen in een oven van 160 °C gedurende 55-60 minuten.
- 15 Laat 5 minuten afkoelen en los de vormen.
- 16 Laat de sloffen volledig afkoelen.
- 17 Laat de stoofpeertjes goed uitlekken, dep ze droog en snijd ze in waaiervorm.
- 18 Geleer de stoofpeertjes.
- 19 Decoreer de perensloffen met decoratiesneeuw en leg de stoofpeertjes erop, zie foto 5.
- 20 Presenteer de perenkruimelsloffen zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3

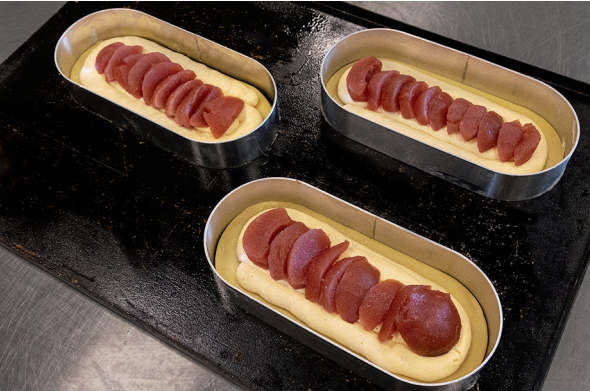


Foto 4



Foto 5



20 Ronde koffiebroodjes met kokos en chocolade



Grondstoffen deeg

500 g	patentbloem
40 g	gist
8 g	zout
50 g	vruchtenbroodpoeder
50 g	kleinbroodpoeder
250 g	water

Grondstoffen vulling 1

200 g	water
80 g	instant roompoeder

Grondstoffen vulling 2

75 g	kokosrasp
200 g	pure chocoladedruppels

Afwerking

afdekgelei
kokosrasp

Bereidingswijze ronde koffiebroodjes

- 1 Prepareer 2 bakplaten met siliconenpapier.
- 2 Weeg de grondstoffen voor het deeg af.
- 3 Doe alle grondstoffen voor het deeg in de machine en kneed tot een glad deeg.
- 4 Vorm het deeg tot een punt, druk het plat (foto 1) en geef het een voorslag, zie foto 2.
- 5 Leg het deeg op een plateau onder plastic of deegkleedje en laat het 10 minuten rusten in de koeling.
- 6 Weeg de ingrediënten voor vulling 1 af en meng en klop het water met het instant roompoeder tot een gladde massa.
- 7 Weeg de ingrediënten voor vulling 2 af.
- 8 Rol het deeg in kleine stappen uit tot een plak van 40 x 40 cm.
- 9 Leg het deeg op de werkbank en rol de plak op de bank bij.
- 10 Strijk vulling 1 gelijkmatig uit over de plak.
- 11 Verdeel vulling 2 gelijkmatig over de plak, let op: houd aan de onderzijde 2 cm vrij, zie foto 3.
- 12 Rol de bestrooide plak van boven naar beneden stevig op, zie foto 4.
- 13 Zorg ervoor dat je rol **voor** het snijden 50 cm is.
- 14 Snijd met een nat zaagmes de rol in 20 stukken van 2,5 cm en leg de broodjes in verband op de bakplaten, zie foto 5.
- 15 Geef de broodjes een narijs van 30 minuten in de rijskast.
- 16 Bak de broodjes in een oven van 240 °C in ± 7-8 minuten gaar.
- 17 Laat de broodjes afkoelen.
- 18 Geleer de broodjes en bestrooi ze licht met kokosrasp.
- 19 Presenteer de koffiebroodjes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

