

Examen VMBO-BB

2025

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage 2

Opdracht 2

Werkplanning

perenkruimelsloffen	ronde koffiebroodjes
Prepareer de bakvormen en een bakplaat.	
Werk het harde wenerdeeg door en verwerk het.	
Maak het cakebeslag en verdeel over de vormen.	
Snijd de stooferen en verdeel ze over de vormen.	
Maak de kruimels en werk de sloffen af.	
Bak de sloffen.	Weeg de grondstoffen af en prepareer de bakplaten.
	Maak het deeg.
	Laat het deeg rusten in de koeling.
	Zet de vullingen klaar.
Los de sloffen en laat ze volledig afkoelen.	
	Verwerk het deeg tot koffiebroodjes.
Werk de sloffen af.	Geef de broodjes narijs.
Presenteer de perenkruimelsloffen zoals op school gebruikelijk is.	Bak de broodjes.
	Laat de broodjes afkoelen.
	Werk de koffiebroodjes af.
	Presenteer de koffiebroodjes zoals op school gebruikelijk is.