

Examen VMBO-KB

2025

versie blauw, onderdeel B

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage 1

Opdracht 2

Recepturen

2 Vruchtentaartjes



Grondstoffen beslag

350 g	kapselmix
300 g	heelei
35 g	water

Grondstoffen vulling

175 g	water
70 g	instant gele-roompoeder
225 g	lobbige slagroom

Afwerking

225 g	abrikozenmoes
200 g	opgeklopte slagroom
	trempeersiroop
	gebruneerd amandelschaafsel
	afdekgelei
	vers fruit: – kiwi – druiven groen/blauw – aardbeien – ananas – mandarijn

Bereidingswijze vruchtentaartjes

- 1 Weeg de grondstoffen af, prepareer 3 bakvormen en een bakplaat.
- 2 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.
- 11 Prepareer een spuitzak met glad spuitje 12.
- 12 Meng het water en de roompoeder tot een gladde massa gele room.
- 13 Spatel de lobbige slagroom en de gele room voorzichtig door elkaar en vul de spuitzak met de vulling.

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

- 14 Trempeer de onderplakken en spuit hier de helft van de vulling uit de spuitzak gelijkmatig op. Leg de tussenplakken op de vulling.
- 15 Trempeer de tussenplakken en spuit vervolgens de rest van de vulling uit de spuitzak gelijkmatig over de tussenplakken en leg dan de bovenplakken erop.
- 16 Maskeer de taartjes met de abrikozenmoes en zet ze aan met amandelschaafsel, zie foto 3.
- 17 Verklein het fruit:
 - Snijd de aardbeien in kwarten.
 - Halveer de druiven.
 - Snijd de ananasschijven in 8 gelijke stukjes.
 - Snijd de kiwi in halve plakjes.
 - Haal de partjes mandarijn los.
- 18 Decoreer de vruchtentaartjes met het fruit zoals op foto 4. Laat hierbij ruimte voor de rozetten. Geleer het fruit af.
- 19 Prepareer een spuitzak met kartel-spuetje 12.
- 20 Plaats de taartjes op een taartrandje en spuit gelijkmatige rozetten slagroom op elk taartje, zie foto 4.
- 21 Presenteer de vruchtentaartjes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



2 Zoete bloembroden



Grondstoffen deeg

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

Grondstoffen vulling

110 g	boter
130 g	bruine basterdsuiker
6 g	gemalen kaneel

Afwerking

greinsuiker

Bereidingswijze zoete bloembroden

- 1 Prepareer een bakplaat met siliconenpapier.
- 2 Weeg de grondstoffen voor het deeg af.
- 3 Doe alle 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.
- 7 Smelt de boter.
- 8 Meng de gesmolten boter met de suiker en kaneel door tot een smeerbare massa.
- 9 Rol 2 deegstukken uit tot ronde deegplakken met een Ø 20 cm en leg deze naast elkaar met voldoende afstand op de bakplaat, zie foto 1 en 2.
- 10 Verdeel de helft van de vulling gelijkmatig over beide deegplakken, zie foto 3. De andere helft bewaar je voor de volgende laag deeg.
- 11 Rol nog 2 deegstukken uit tot ronde deegplakken met een Ø 20 cm en leg deze er bovenop.
- 12 Verdeel de andere helft van de vulling over deze 2 deegplakken.
- 13 Rol de laatste 2 deegstukken uit tot ronde deegplakken met een Ø 20 cm en leg deze hier weer bovenop.
- 14 Duw een taartverdeler voor 12 personen op het deeg om lijntjes te maken, zie foto 4.
- 15 Snijd de lijnen in met een korstmes.
- 16 Twist iedere punt 2 halve slagen, zie foto 5. Zorg ervoor dat iedere punt dezelfde kant op gedraaid wordt. Eindig met gelijkmatige, ronde broden.
- 17 Plaats de bloembroden gedurende 20 minuten in de rijskast.
- 18 Decoreer de bloembroden met greinsuiker.
- 19 Bak de broden in een oven van 210 °C in ± 15-20 minuten gaar.
- 20 Laat de broden even afkoelen.
- 21 Presenteer de zoete bloembroden zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

