

Examen VMBO-KB

2025

versie rood, onderdeel B

profielmodule 2 – de bakkerij

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage 1

Opdracht 2

Recepturen

3 Carrot cakes



Grondstoffen beslag

290 g	witte basterdsuiker
190 g	heelei
180 g	mayonaise
4 g	zout
280 g	patentbloem
12 g	speculaaskruiden
12 g	koolzuur

Grondstoffen vulling

250 g	geraspte wortel
60 g	gehakte ananas
40 g	pecannoten
25 g	gekonfijte gembersnippers

Afwerking en decoratie

200 g	mascarponecrème (staat klaar)
	oranje marsepein
	groene marsepein
18	pecannoten

Bereidingswijze carrot cakes

- 1 Prepareer een bakplaat en 3 bakvormen van Ø 16 cm, zie foto 1.
- 2 Weeg de grondstoffen voor de vulling af en hak de pecannoten fijn.
- 3 Weeg de grondstoffen voor het beslag af en conditioneer de grondstoffen.
- 4 Meng de suiker, het heelei, de mayonaise en het zout.
- 5 Voeg de bloem, de speculaaskruiden en het koolzuur toe en meng goed door.
- 6 Voeg alle grondstoffen voor de vulling toe en roer goed door.
- 7 Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvormen.
- 8 Bak de carrot cakes in een oven van 160 °C gedurende 45 minuten.
- 9 Los de carrot cakes na het bakken op een schone, droge theedoek en laat ze helemaal afkoelen.
- 10 Maak 6 marsepeinen worteltjes, zie foto 2.
- 11 Verdeel de mascarponecrème over de 3 taartjes, zie foto 3.
- 12 Decoreer de carrot cakes met de worteltjes en de pecannoten, zie foto 4.
- 13 Presenteer de carrot cakes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



20 Hollandse koffiebroodjes



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	roompoeder

Grondstoffen vulling 2

175 g	gewelde rozijnen
100 g	gewelde krenten
2 g	kaneel

Afwerking

afdekgelei

Bereidingswijze Hollandse koffiebroodjes

- 1 Prepareer een bakplaat met siliconenpapier.
- 2 Weeg de grondstoffen voor het deeg af en conditioneer de grondstoffen.
- 3 Doe de grondstoffen voor het deeg in de machine en kneed een glad deeg.
- 4 Vorm het deeg tot een punt, druk het plat en geef het een voorslag, zie foto 1.
- 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 maak vulling 1.
- 7 Weeg de ingrediënten voor vulling 2 af en meng vulling 2.
- 8 Rol het deeg in kleine stappen uit tot een plak van 50 x 28 cm.
- 9 Leg het deeg op de werkbank en rol de plak indien nodig 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 een lange zijde 9 cm vrij, zie foto 2.
- 12 Vouw het deeg in drieën zoals op foto 3 en 4.
- 13 Zorg ervoor dat je deeg **voor** het snijden 60 cm is.
- 14 Snijd met een nat korstmes de plak in 20 gelijke broodjes van 3 cm.
- 15 Twist de broodjes en leg ze met de sluiting naar onder op de bakplaat, zie foto 5.
- 16 Geef de broodjes een narijs van 30 minuten in de rijskast.
- 17 Bak de broodjes in een oven van 240 °C in ± 7-8 minuten gaar.
- 18 Laat de broodjes afkoelen.
- 19 Geleer de broodjes.
- 20 Presenteer de koffiebroodjes zoals op school gebruikelijk is.

Foto's

Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5

