

onderdeel B

bijlage

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 2

werkplanning chocoladekoekjes en vruchten-mascaronetaart
(± 145 minuten)

chocoladekoekjes	vruchten-mascaronetaart
HACCP	HACCP
grondstoffen afwegen	
kruimeldeeg bereiden	
kruimeldeeg verdelen en 2 deegpillen van 25 cm rollen	
deegpillen 50 minuten laten koelen	
	alle benodigdheden voor de vruchten-mascaronetaart afwegen en klaarzetten
	doorsnijden, vullen, maskeren, aanzetten, verdelen, decoreren en afgeleren
	in koeling bewaren
koekjes snijden en op de bakplaat met siliconenpapier leggen	
koekjes bakken	
opruimen en schoonmaken	
koekjes laten afkoelen	presenteren
presenteren	

chocoladekoekjes

Ingrediënten

125 g roomboter
4 g zout
90 g kristalsuiker
90 g donkere basterdsuiker
8 g vanillesuiker
50 g heelei
275 g patentbloem
4 g bakpoeder
175 g bakvaste chocolade

Vorbereiding:

- Hak de chocolade in kleine stukjes.
- Bekleed 2 bakplaten met siliconenpapier.

Bereidingswijze:

- 1 Maak een kruimeldeeg van roomboter, suiker, bakpoeder, patentbloem, zout en heelei. Voeg tot slot de chocoladestukjes toe.
- 2 Verdeel het deeg in 2 gelijke stukken, rol beide deegpillen tot een lengte van 25 cm en laat ze daarna minimaal 50 minuten koelen.
- 3 Snijd met een korstmes uit elke deegpil 25 koekjes van 1 cm breed; gebruik hierbij een meetlat.
- 4 Leg de koekjes met voldoende tussenruimte in verband op de bakplaat.
- 5 Bak de koekjes in 15 minuten gaar in een oven op 170 °C met een milde vloerwarmte van 160 °C.

vruchten-mascarpone-taart

Ingrediënten / decoratie

1 kapseltaart (bodemmaat 19 cm en hoogte 5 cm)
150 g Zwitserse room
150 g mascarpone
200 g slagroom (lobbig slaan)
20 g kristalsuiker
50 g aardbeienfruffi
75 g abrikozenjam
180 g rood fruit (blauwe druiven, aardbeien, blauwe bessen)
trempeerlikeur
gebruneerd amandelschaafsel
afdekgelei abrikoos

Bereidingswijze:

- 1 Zet alle benodigdheden klaar.
- 2 Roer de mascarpone los en maak de mascarponevulling.
- 3 Klop de slagroom handmatig lobbig.
- 4 Vermeng de lobbige slagroom, mascarpone en fruffi met de garde.
- 5 Snijd het kapsel met een kapselmes 2 keer horizontaal door.
- 6 Bedek de onderste kapselplak met Zwitserse room.
- 7 Leg de tweede kapselplak op de Zwitserse room en druk het geheel iets aan.
- 8 Trempeer de tweede plak met trempeerlikeur.
- 9 Bedek de tweede kapselplak met de helft van de aardbeien-mascarponevulling. Bewaar de andere helft van de aardbeien-mascarponevulling voor de rozetten.
- 10 Leg de bovenste kapselplak op de aardbeien-mascarponevulling, druk het geheel iets aan en trempeer de bovenste plak.
- 11 Maskeer de gehele taart met een dun laagje abrikozenjam; gebruik hiervoor een glaceermes.
- 12 Zet de gehele zijkant van de taart aan met gebruneerd amandelschaafsel.
- 13 Zet het fruit klaar: blauwe bessen, (afhankelijk van de grootte) in stukjes gesneden aardbeien en blauwe druiven.
- 14 Decoreer de taart met het fruit zoals op de foto aangegeven.
- 15 Controleer of de temperatuur van de afdekgelei goed is. Geleer de taart af met afdekgelei.
- 16 Spuit 8 rozetten mascarponevulling op de taart; gebruik hiervoor een kartelspuitje met een Ø van 13 mm, 6-tands.
- 17 Zet de taart op een taartrand in een doos in de koelkast.