

bijlage 2

opdracht 7, 10, 11 en 12

receptuur zachte mini-tarwesesampuntjes (30 stuks)

naam grondstof	aantal gram	%
tarwebloem	350	50
volkoren-tarwemeel	350	50
water	392	56
kleinbroodpoeder	140	20
gist	49	7
zout	12,6	1,8

decoratie

naam grondstof
sesamzaad

gewenste deegtemperatuur: 26 °C

bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Kneed het deeg.
- 3 Bol het deeg op en laat het ± 20 minuten rusten onder een deegkleedje.
- 4 Prepareer twee bakplaten.
- 5 Zet een bakje klaar met een vochtige doek en een bakje met sesamzaad.
- 6 Ontgas het deeg en verdeel het met de verdeelbolmachine in 30 stukken.
- 7 Ontgas de deegbollen en punt op tot broodjes van ± 9 cm lengte.
- 8 Bevochtig de deegstukken met een vochtige doek.
- 9 Decoreer de deegstukken met sesamzaad en plaats ze met voldoende tussenruimte op de bakplaat.
- 10 Plaats de gedecoreerde deegstukken ± 70 minuten in de narijskast.
- 11 Plaats de deegstukken in een oven van ± 260 °C.
- 12 Bak de puntjes in ± 7 minuten.

receptuur kletsoppen (35 stuks)

naam grondstof	aantal gram	%
patentbloem	125	100
basterdsuiker (wit)	250	200
roomboter (ongezouten)	100	80
water	60	48
amandelen (fijnggehakt)	60	48
kaneel	4	3,2
zout	2	1,6

bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af.
- 2 Conditioneer de grondstoffen op bakkerijtemperatuur.
- 3 Prepareer twee bakplaten.
- 4 Verwarm de boter, zonder dat die smelt, met een spatel tot een zacht verwerkbaar massa.
- 5 Voeg het zout, de basterdsuiker en het water toe totdat er een gladde massa ontstaat.
- 6 Voeg de bloem, de kaneel en de fijngehakte amandelen toe totdat er weer een gladde massa ontstaat.
- 7 Verwerk het roerdeeg in een spuitzak met glad spuitmondje tot koekjes van ± 14 gram.
- 8 Plaats de koekjes in een oven van ± 230 °C.
- 9 Bak de koekjes in ± 8 minuten.

receptuur marmercake (4 stuks)

cakebeslag

naam grondstof	aantal gram	%
patentbloem (gezeefd)	450	100
zetmeel (gezeefd)	50	
gemengd bakpoeder (gezeefd)	5	1
basterdsuiker (wit)	500	100
heel ei	500	100
roomboter (ongezouten)	500	100
zout	5	1
citroenrasp	15	3

chocoladebeslag

naam grondstof	aantal gram	%
cakebeslag	550	
cacaopoeder	40	8
basterdsuiker (wit)	40	8
water	80	16

bereidingswijze

- 1 Weeg de grondstoffen af, zorg dat deze op bakkerijtemperatuur geconditioneerd zijn.
- 2 Meng voor het cakebeslag de roomboter, de suiker, het zout en de citroenrasp met behulp van de vlindergarde in de planeetmenger tot een luchtige massa.
- 3 Voeg tijdens het mengen het ei in vier gedeelten toe en zorg dat het geheel luchtig blijft.
- 4 Spatel de bloem, het zetmeel en de bakpoeder door de massa.
- 5 Meng voor het chocoladebeslag de cocoa-poeder, de basterdsuiker en het water door elkaar.
- 6 Voeg hierbij 550 gram van het cakebeslag en meng tot een homogene massa.
- 7 Prepareer vier cakeblikken.
- 8 Vul de cakeblikken ieder met 370 gram blank cakebeslag en marmer deze met 165 gram chocoladebeslag.
- 9 Plaats de cakes in een oven van ± 160 °C.
- 10 Bak de cakes in ± 60 minuten.
- 11 Los de cakes op een doek.