

Naam :

OBS 1... Titularis



OBS Inhoudstabel

- Voorblad
- Inhoudstabel
- OBS- werkplaatsreglement
- Materiaal
- Grondstoffen
- Grondstoffen Aveve
- Banketbakkersroom
- Kleine cakes
- Wit brood
- Kokoskoekjes
- Boterroomgebakje
- Zachte luxe deeg
- Rozijnen-, chocolade-, suikerbollen
- Chocoladekoekje met cornflakes
- Pannenkoeken
- Wafeltjes
- Chocolademousse
- Klaaskoeken
- Fijne appelkoek
- Ovenkoeken
- Chocoladetruffels
- Kleine soesjes
- Vetdeeg
- Fruitgebakje
- Dessertkoekjes
- Brownies
- Vlechten in luxe deeg
- Appelflappen
- Paashaas met ei
- Zandkoekjes
- Chocopasta
- Merveilleuses
- Frangipanebeslag
- Frangipanegebakje
- Kersencrumble gebakje
- Crèmemastellen

Werkplaatsreglement OBS Bakkersgast

Naar de werkplaats

1. Ik ga rustig en volgens de instructies van de leerkracht naar de werkplaats.
2. Boekentas en jas verzorgd opbergen.

Bij het begin van de les

1. Gsm afgeven en agenda op de bank van de leerkracht leggen.
2. Wit schortje aantrekken.
3. Ik verwijder mijn horloge en alle juwelen.
4. Mijn haar is verzorgd en samengebonden.
5. Mijn mouwen zijn kort of opgerold.
6. Mijn nagels zijn verzorgd : kort geknipt, zonder vuile randen of nagellak.
7. Ik was mijn handen en polsen met zeep en droog ze af met papier.
8. Ik veeg mijn tafel af.

Tijdens de les

1. Tijdens de les werk ik rustig en praat niet.
2. Ik zit niet op de tafel en gebruik enkel mijn stoel na toestemming van de leerkracht.
3. Ik ben beleefd tegenover medeleerlingen en leerkrachten.
4. Ik verlaat de werkplaats enkel na toestemming van de leerkracht.
5. Ik proef niet van de voedingsproducten zonder toelating.
6. Bij het niezen en hoesten, hand voor de mond houden en handen wassen.
7. Na gebruik van zakdoek, handen wassen met zeep.
8. Ik mag mijn cursus(of een blaadje er uit) meenemen naar huis. Maar ik zorg dat ik tegen de volgende les alles terug mee heb.

Hygiëne bij de grondstoffen

1. Alle grondstoffen in de koelkast moeten afgedekt zijn en met datum voorzien zijn.
2. Geen instrijkborstels, spatels, krabbers,.....in de potten laten in de koelkast.
3. Ook geen geopende blikken in de koelkast!
4. Werk de oudste voorraad eerst op.
5. Potten proper uitkrabben, ook na gebruik van afdekgelei en glaceerfondant de rand van de pot zorgvuldig bijkrabben.
6. Ontdooide producten mogen nooit terug diepgevroren worden.

Het opruimen op het einde van de les

We werken met voeding. Daarom zijn hygiëne en opruimen van groot belang. Na elke les moet er natuurlijk opgeruimd worden. Iedere leerling krijgt een opruimtaak. Die taak loopt met een doorschuifstelsel, gedurende een hele maand. De ene heeft al wat meer werk dan de ander. Of er is iemand ziek, waardoor de taak niet ingevuld wordt. Daarom moet iedereen samen werken tot alles netjes is.



Afwassen

- Verwijder zo veel mogelijk de resten.
- Verzamel de vuile vaat aan de ene kant van het aanrecht.
- Was af in warm water met afwasmiddel.
- Je kan voor een schuursponsje en/of vaatdoek kiezen. Vervang de vaatdoek dagelijks. Gebruik de vaatdoek enkel voor de vaat en niet voor andere klussen (vloer, gemorst ei, crème, vet,...). Gebruik dan keukenpapier.
- Vervang het water als het niet meer proper of warm is.
- Spoel na met heet water, in een propere spoelbak.
- Reinig en droog de afwasbak op het einde.



Afdrogen

- Droog de propere vaat met een propere en droge handdoek.
- Vervang de handdoek als die te nat is.
- Zet het afgedroogde gerief open op een propere tafel.

Wegbergen

- Zorg dat het gerief dat je wegbergt helemaal droog is.
- Zet alles op de juiste plaats in de juiste kast.
- Zorg dat alles netjes in de kast staat.

Bakplaten reinigen

- Krab het vuil van de bakplaat met een steekmes.
- Veeg de bakplaat schoon met een vod of papier.
- Leg de propere bakplaat in het platenrek per soort (stapel onderaan).



papier.

Afweegtafel reinigen

- Zorg dat de emmertjes met de grondstoffen opgevuld zijn.
- Zorg dat de emmertjes proper zijn.
- De weegschalen proper maken en de oplader (indien nodig) in het stopcontact steken.
- De tafel afwassen en afdrogen.

Tafels afwassen

- Zorg dat de tafel leeg is.
- Krab de tafel schoon met deegmes en verwijder de bloem met borstel.
- Was de tafel (ook de boorden) af met warm water (met afwasmiddel) en een schuursponsje en/of vaatdoek.
- Droog de tafel af met een uitgewrongen vaatdoek.
- Droog nogmaals de tafel af met een propere droge handdoek.

Fornuis schoonmaken

- Eerst haal je het rooster van het fornuis: als dat zelf erg vies is, dan kan je dat in heet water met afwasmiddel leggen.
- Zodra je het rooster hebt verwijderd kan je het fornuis zelf schoonmaken met water + afwasproduct.
- Zijn er vlekken 'aangebakken', dan kan je ze met schuurmiddel schoonmaken.
- Goed naspoelen en afdrogen.



Machines

- Na iedere les de kneder of klopper-mengelaar uitwassen.
- Deuren en handgrepen van diepvries en koelkast proper maken.

Vloer en vuilnisbak

- Na elke les de vloer proper vegen met een veegborstel.
- Indien te vuil, dweilen met water en zeep.
- Wekelijks schuren.
- Na elke les de vuilniszak wegbrengen, alsook het zakje in het pedaalemmertje aan de lavabo.
- Zorg dat de vuilnisbak en PMD-bak proper zijn.
- Steek een nieuwe vuilniszak in.

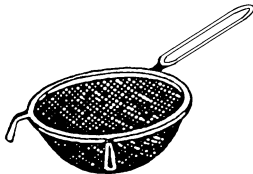


Materiaal

Maatbeker : om vloeistof af te meten zoals water, melk



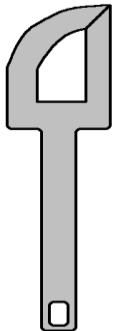
Zeef : om bloem (met bakpoeder) te zeven



Klopper : om een beslag op te kloppen



Pannenlikker : om potten of beslag bekkens goed leeg te maken



spatel of houten lepel : om in potten te roeren of te mengen



Beslagkom : mag **niet** op het vuur : om er koude bereidingen in te maken of iets te mengen.



steelpan : mag wel op het vuur : om iets op te warmen
om BBR in te koken
om soezenbeslag te maken



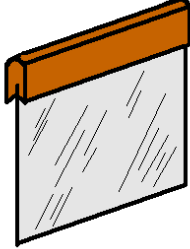
Pannenkoekenpan : om pannenkoeken te bakken



Palletmes : om een gebakje aan te zetten met slagroom



Deegmes : om stukken deeg af te snijden



Elektrische mixer :

- met mixer (messen)
- om iets fijn te malen.
- met klopper:
- om iets te kloppen, vb.: slagroom, eiwit
- om een vloeibaar deeg te mengen, vb.: pannenkoekenbeslag, wafeldeeg
- met deeghaken:
- om zwaardere degen te mengen, vb. cakebeslag

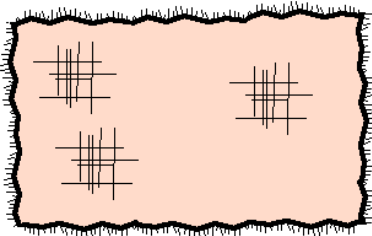


deegkrabber



- dient om tijdens het mengen van een deeg, het deeg bijeen te houden en bij te krabben.
- om potten of beslagbekkens uit te krabben.

Deegkleedje : om het deeg in te wikkelen tijdens het rusten zodat het niet kan verkorsten.



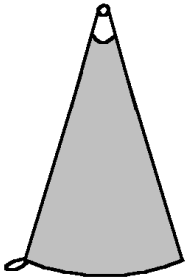
Deegrol : om verschillende degen uit te rollen



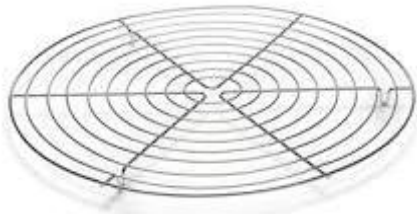
Deegwieltje : om deegstukjes of bandjes te snijden



Spuitzak : met effen of gekarteld spuitmondje



Taartrooster : om warm gebak of brood erop te plaatsen, zodat het kan afkoelen.



Bakmatje: vervangt het bakpapier, is herbruikbaar, kan zowel in de oven als in de vriezer en kan als onderlegger worden gebruikt tijdens het kneden van deeg of het decoreren van taarten, koekjes en cakes.



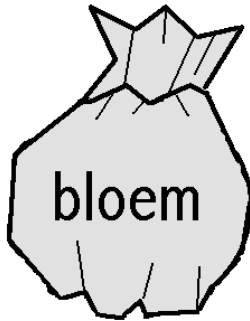
Warmwaterbad of microgolfoven



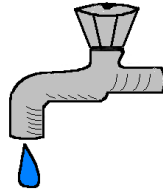
pannenkoekenschip



Grondstoffen



Bloem



water



melk



gist



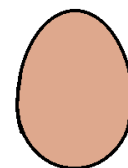
zout



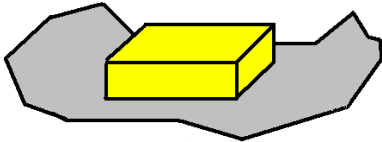
suiker



vanille suiker



ei



boter



vanillebloem
(B.B.R. poeder)



chocolade



chocoladehagel



bakpoeder



bloemsuiker



eistrijksel



In heb je een groot aanbod grondstoffen om thuis te bakken

○ **Afdekgelei Abrikoos**



De afdekgelei dient als afwerking voor je gebak :

- gaat verkleuring van het fruit tegen
- verlengt de houdbaarheid van het gebak, beschermt tegen uitdrogen.
- voegt een beetje zoet toe, waardoor de smaak van veel vruchten nog iets intenser wordt.
- voorziet gebak van een aantrekkelijke glans.

○ **Kokosmeel**



Meel gemaakt van gedroogd kokosvlees.

○

o **Glaceerfondant**

Het is een suikerpasta om gebak te decoreren.



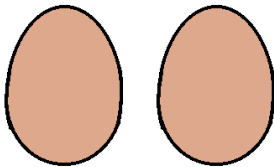
o **Bladerdeeg**



Kokos koekjes

Recept

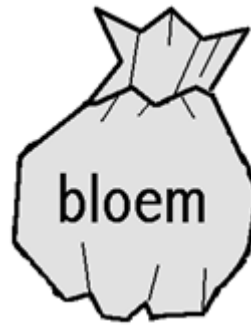
60 g eiwit (2 eieren)
100 g suiker
120 g kokosmeel
10 g bloem
1 druppel amandelextract
1 koffielepel (abrikozen)confituur



2 eieren



100 g suiker



10 g bloem



120 g kokosmeel



1 druppel
amandelextract



1 koffielepel
abrikozenconfituur

Materiaal



Kookpan



2 beslagkommen



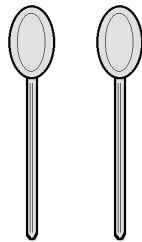
spatel



Klopper



bakmatje



2 koffielepels



pannenkoekenscher

Werkwijze

- Breek de eieren en scheid het wit van de dooier.



- Klop de eiwitten tot sneeuw.



- Roer de suiker en het amandelextract er voorzichtig doorheen.

- Voeg het kokosmeel erbij en meng zachtjes.
- Als laatst de bloem onder roeren.
- Beleg de bakplaat met bakpapier of bakmatje.
- Leg met behulp van 2 soeplepels, hoopjes beslag op de bakplaat en vorm zo de koekjes.
- Bak in een voorverwarmde oven van 170°C gedurende 15 à 20 min.



- Neem de koekjes van de bakplaat met een pannenkoekenschip.



Welke smaak voegen we toe aan het beslag?

.....

Wat is kokosmeel?

.....

Boterroomgebakje



Recept

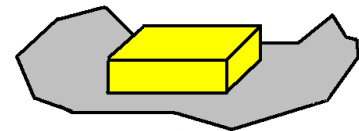
Boterroom : 150 g boter + 150 g bloedsuiker
Petit-beurre koekjes (elk gebakje bestaat uit 4 koekjes)
Chocoladehagel
1 tas melk (of koffie)



4 koekjes per gebakje



150 g bloedsuiker



boter
150 g boter

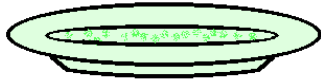


chocoladehagel



1 tas melk

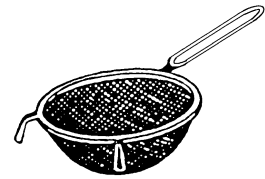
Materiaal



diep bord



spatel



zeef



Beslagkom



mes

Werkwijze

Maken boterroom

- Laat de boter op kamertemperatuur komen.
- Boter met de spatel crèmig roeren in de beslagkom.
- Voeg beetje per beetje de gezeefde bloedsuiker toe.
- Blijf goed roeren tot alle bloedsuiker opgenomen is en je een gladde boterroom krijgt.
- Eventueel, voor de smaak, een beetje cacaoeuder toevoegen.

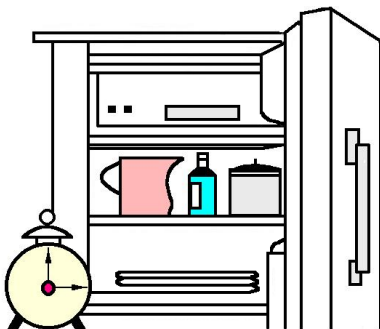
Doe de melk (of koffie) in een diep bord. Zo kan je gemakkelijk de koekjes erin dompelen.

Opbouw gebakje

- Leg eerst een droog koekje voor een krokante bodem.
- Smeer hierop een laagje boterroom.
- Leg vervolgens opnieuw een koekje, dat je eerst in de melk(koffie) dompelt.
- Smeer er weer een laag boterroom op.
- Herhaal deze stappen tot je een pooi gestapeld taartje hebt.



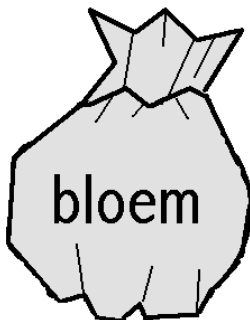
- Bestrijk de taart ook aan de zijkanten met het botermengsel.
- Werk de taart volledig af met hagelslag.
- Laat het petit-beurretaartje een uurtje rusten in de koelkast.



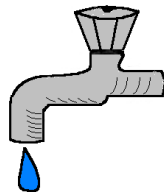
Zachte luxe deeg

Recept

200 g bloem
½ dl melk + ½ dl water
15 g gist
20 g suiker
30 g vetstof
5 g verbeteraar
3 g zout



200 g bloem



½ dl water



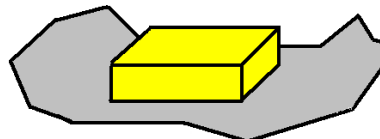
½ dl melk



20 g suiker



15 g gist



boter
30 g vetstof

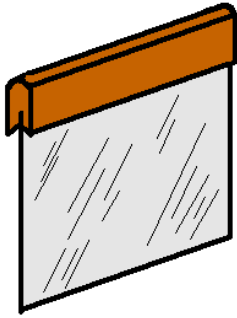


3 g zout



5 g verbeteraar

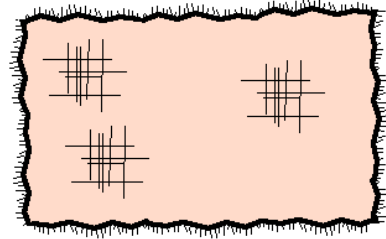
Materiaal



Deegmes



of deegkrabber



deegkleedje

Werkwijze

Klaarzetten van het grondstoffen

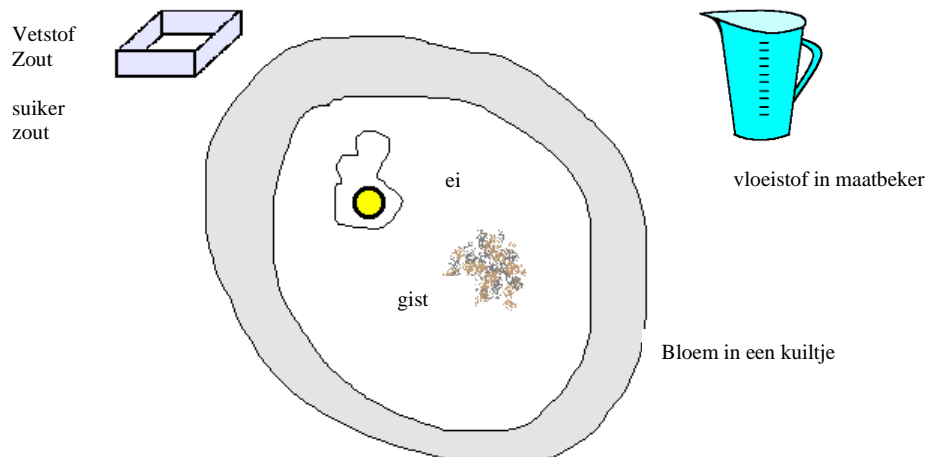
1. De grondstoffen zorgvuldig afwegen

2. Maak met de bloem een kuiltje :

In de kuil : het deegvocht met de gist, ei en verbeteraar

Naast de kuil : vetstof, suiker en zout

KIJK GOED OP DE TEKENING



Mengen van de grondstoffen

1. Met 1 hand het deegvocht mengen met de gist, ei en de verbeteraar.
2. Beetje per beetje de bloem ondermengen tot bijna alle bloem ondergemengd is.
3. De vetstof toevoegen, terwijl je met de vrije hand en krabber de bloem bijkrabt
4. Daar na voeg je de suiker toe :
⇒ Suiker slapt het deeg af.
⇒ **Suiker verbrandt de gist** als ze te vlug wordt toegevoegd
5. Op het einde van de kneedtijd het zout toevoegen, want **zout breekt de werking van de gist af.**

Kneden van het deeg

Kneed het deeg verder met beide handen tot je een **vliesje kunt vormen.**

Controle : - als het vliesje scheurt : verder kneden !

- als het vliesje doorzichtig is : voldoende gekneed !

Verwerking van het deeg

Zachte luxe deeg wordt gebruikt voor het maken van :

Chocoladebollen, rozijnenbollen, suikerbollen, drieflecht, klaaskoeken, paashaasjes, sandwiches, brioches,.....

Rozijnen,- chocolade-, suikerbollen



Chocoladebollen



suikerbollen



rozijnenbollen

Recept (voor ongeveer 7 stuks)
Zie zachte luxe deeg



Chocoladebollen
+ 65 g bakvaste
Chocolade



rozijnenbollen
+ 65 g rozijnen



suikerbollen
+ 65 g parelsuiker

Werkwijze

Zie zachte luxe deeg.

Op het einde van de kneedtijd de chocoladedruppels, rozijnen of parelsuiker kort ondermengen. Anders zouden ze kapot gekneet worden.



VERWERKING VAN HET DEEG

- Het deeg een voorrijs geven van 30 min. in een deegkleedje.
- Het deeg doorslaan.
- Met behulp van een deegmes, deegstukjes afwegen van 60 g,
- Maak deze mooi rond.
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier. Leg ze ver genoeg van elkaar want ze zullen nog rijzen.
- Bestrijk de bolletjes met losgeklopt ei (=doreren), zodanig dat ze na het bakken mooi glanzen.
- De bolletjes laten rijzen tot dubbele grootte.
- Afbakken in oven op 220°C ongeveer 10 min.



Wanneer is deeg voldoende gekneed?

.....
Waarom mogen we rozijnen of parelsuiker of chocoladedruppels
maar op het laatst toevoegen?
.....

Chocoladekoekjes met cornflakes



Recept (voor 30 kleine koekjes)

160 g melkchocolade

100 g vetstof (vb. solo of planta)

80 g suiker

80 g cornflakes



160 g melkchocolade



80 g suiker



80 g cornflakes



100 g vetstof

Materiaal



Bain-marie =
Warmwaterbad

OF



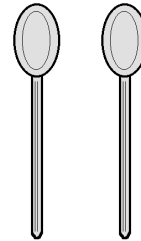
microgolfoven



Beslagkom



spatel



2 koffielepels



kleine cuvetjes

Werkwijze

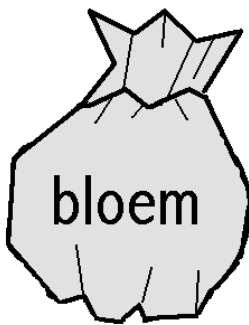
- Doe de vetstof, samen met de chocoladecallets in een beslagkom.
- Laat dit smelten in een warmwaterbad of in de microgolfoven.
- Roer de suiker erdoor.
- Voeg voorzichtig de cornflakes erbij en roer glad.
- Met behulp van 2 koffielepels een hoopje beslag in een klein papieren cuvetje zetten.
- De koekjes ongeveer een uur laten opstijven in de koelkast.



Pannenkoeken

Recept

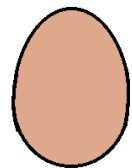
125 g bloem
¼ L melk
1 ei
15 g suiker
25 g vetstof



125 g bloem



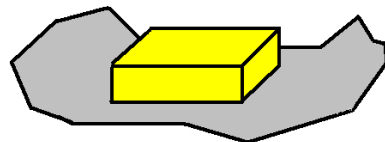
¼ L melk



1 ei



15 g suiker



25 g vetstof

Materiaal

- beslagbekken
- klopper
- maatbeker
- pannenkoekenpan
- taartrooster
- pannenkoekschepje

Werkwijze

- bloem en suiker in beslagbekken brengen, kuiltje maken.
- de helft van de melk en het volledig ei toevoegen.
- Goed roeren.
- rest van de melk toevoegen en verder goed roeren.
- boter smelten en onder roeren.
- deeg in maatbeker (van de melk) gieten.
- pannenkoekenpan inboteren, goed warmen.
- deeg erin gieten.
- langs beide kanten goudgeel bakken.



Banketbakkersroom (BBR)

Recept



¼ l melk

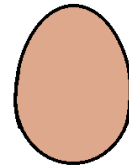
1 l melk



25 g vanillepoeder
= 2,5 soeplepel
100 g vanillepoeder



60 g suiker
= 4 soeplepels
250 g suiker



1 eierdooier

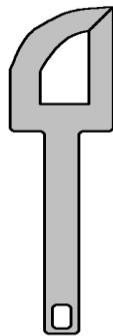
2 eieren

Opmerking : 1 afgestreken soeplepel suiker = 15 g
1 afgestreken soeplepel vanillebloem = 10 g

Materiaal



kookpot



pannenlikker



klopper



beslagkom



glazen schaaltes

Werkwijze

- Grondstoffen afwegen.
- De kookpot omspoelen met water, dit om aanbranden te voorkomen.
- 4/5 van de melk samen met de helft van de suiker laten koken.
- Ondertussen : - de andere helft van de suiker opkloppen met de eieren.
 - de BBR-poeder goed onder roeren.
 - de rest van de melk (1/5) toevoegen en alles goed opkloppen tot alle brokjes verdwenen zijn.
- Als de melk kookt, gieten we een deel van de kokende melk bij het ei-vanillebloem-mengsel (= **de compositie**). Goed doorroeren.
- Als de melk goed doorkookt, gieten we de compositie terug bij de kokende melk, terwijl we goed roeren.
- Laten doorkoken terwijl we goed **doorroeren**, om aanbranden te voorkomen (anders is de pudding te slap na afkoeling).
- Van het vuur nemen en in een andere beslagkom of in potjes gieten.
- Laten afkoelen.





Waarvan is BBR de afkorting?

.....

Wat is BBR-poeder?

.....

Waarom moet de BBR op het eind goed doorkoken?

.....

Waarvoor wordt BBR gebruikt?

.....

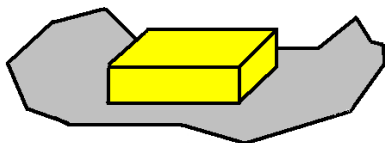
.....

.....

kleine cakes



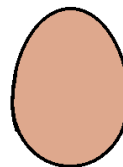
Recept



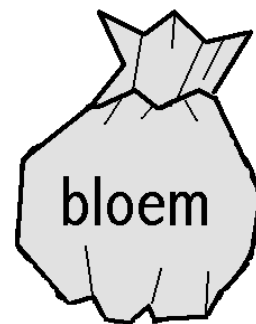
boter
180 g boter



180 g suiker



4 eieren

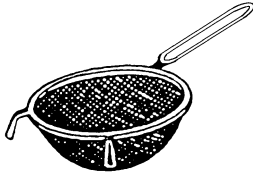


200 g bloem



4 g bakpoeder

Materiaal



zeef



beslagkom



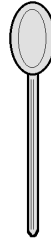
spatel



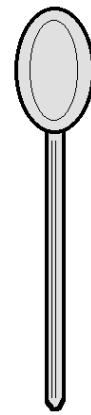
cuvetjes



of aluminium vormpje



koffielepel



soeplepel

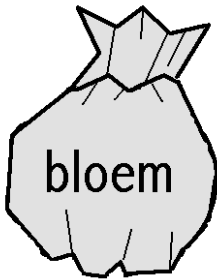
Werkwijze

- De bloem en de bakpoeder samen zeven.
- De boter met de spatel slap kloppen (crèmeren).
- De suiker toevoegen en zeer goed mengen.
- Eieren 1 per 1 toevoegen.
- De gezifte bloem + bakpoeder kort onder spatelen.
- De zijkanten van het beslagbekken goed bijkrabben.
- Met behulp van koffielepel en soeplepel, de papieren cuvetjes of alu-vormpjes voor de helft vullen (niet morsen)
- De gebakjes verdelen op de bakplaat.
- Afbakken in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 15 min.

Wit brood

Recept

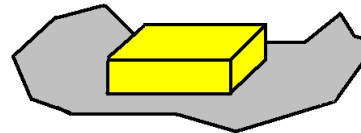
450 g bloem
20 g gist
250 ml water
6 g smout (reuzel)
6 g zout



450 g bloem



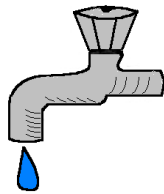
20 g gist



boter
6 g smout

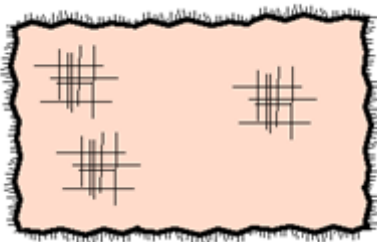


6 g zout

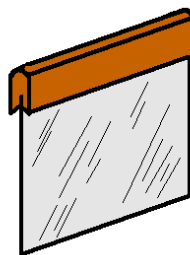


250 ml water

Materiaal



Deegkleedje



deegmes

Werkwijze

Klaarzetten van de grondstoffen

1. De grondstoffen zorgvuldig afwegen.
2. Maak met de bloem een kuiltje :
In de kuil : water en gist
Naast de kuil : reuzel en zout



Mengen van de grondstoffen

1. Met 1 hand het water mengen met de gist.
2. Beetje per beetje de bloem ondermengen tot bijna alle bloem erbij is.
3. Wanneer de massa licht vast wordt, de reuzel toevoegen, terwijl je met de vrije hand en krabber de bloem bijkrabt.
4. Op het **einde** van de kneedtijd het zout toevoegen, want **zout breekt de werking van gist af**.

Kneden van het deeg

Kneed het deeg met beide handen tot je een vliesje kunt vormen.

Controle : - als het vliesje scheurt : verder kneden !

- als het vliesje doorsichtig is : voldoende gekneed !



VERWERKING VAN HET DEEG

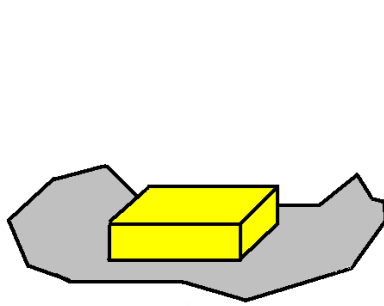
1. Het deeg een voorrijs geven van 30 min. In een deegkleedje.
2. Het deeg doorslaan.
3. Deegstukken afwegen voor
kleine broodjes: 450 g
grote broden: 900 g
4. Opbollen en met slot naar onder op een deegkleedje leggen.
5. Een tweede voorrijs geven van 10 min.
6. Terug opbollen en met slot naar onder op de bakplaat leggen.
Let op : voldoende plaats laten tussen de broden, want die moeten nog rijzen, en verdubbelen in grootte.
7. Verder laten rijzen in de rijskast.
8. Na halfrijs : de broodjes lichtjes platdrukken en prikken of insnijden
9. Afbakken in een oven van 240°C met stoom.
10. Na een half uur bakken, oven verlagen naar 220°C en de stoomklep opentrekken.



Wafeltjes

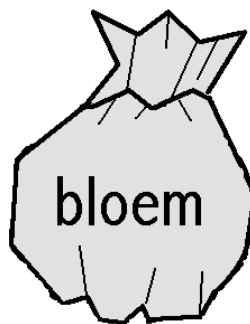
Recept

125 g boter
125 g suiker
190 g bloem
2 eieren



boter

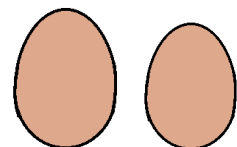
125 g boter



190 g bloem



125 g suiker



2 eieren

Materiaal



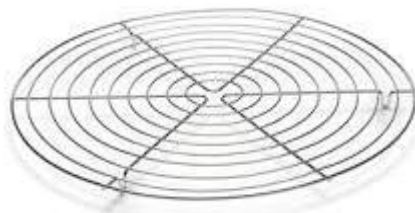
beslagkom



Lepel



kookpot



rooster



spatel

klopper



vork



wafelijzer

Werkwijze

1. Laat de boter smelten in een steelpan.
2. Voeg er de eierdooiers en de suiker bij.
3. Spatel er eveneens de bloem door.
4. Klop de eiwitten stevig op en spatel deze er doorheen.
5. Het beslag mag niet te slap zijn, eventueel wat laten opstijven in de koelkast.
6. Met een soeplepel maak je 4 plakjes op een warm wafelijzer.
7. Haal de goudgele wafels met een vork uit het wafelijzer.
8. Laat afkoelen op een rooster.



Chocolademousse

Recept

2 eieren
50 g slagroom
75 g fondantchocolade
70 g suiker



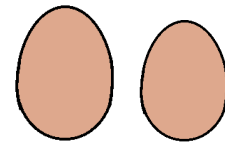
75 g fondantchoc



70 g suiker



50 g slagroom



2 eieren

Materiaal



Bain-marie =
warmwaterbad

OF



microgolfoven



3 X Beslagkom



klopper



spatel



glazen schaaltes

Werkwijze

- Smelt de chocolade tot op lichaamstemperatuur.
- Splits de eieren
- Klop de slagroom op (niet te hard).
- Meng de slagroom met de eierdooiers.
- Klop het eiwit (in een hele propere beslagkom) tot sneeuw en voeg geleidelijk de suiker aan toe.
- Blijf goed kloppen
- De gesmolten chocolade bij de opgeklopte slagroom mengen
- Opgeklopt eiwit, voorzichtig mengen met de chocolade
- Verdeel in schaaltes, en laat 1 uur opstijven in de koelkast



Hoe kan je chocolade smelten?

1.....

2.....

Waarin moet je het eiwit opkloppen?

.....

Klaaskoeken

Recept

500 g bloem

12 g verbeteraar

100 ml water

100 ml melk

75 g vetstof

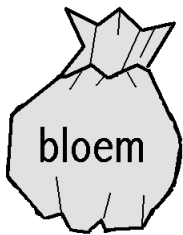
35 g gist

1 ei

75 g suiker

7 g zout

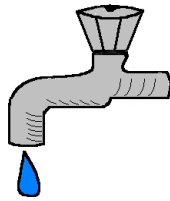
eventueel volgens eigen smaak + een beetje kaneel



500 g bloem



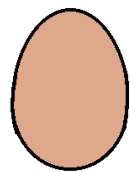
100 ml melk



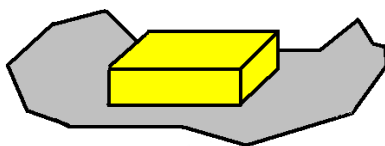
100 ml water



35 g gist



1 ei



boter

75 g vetstof



75 g suiker

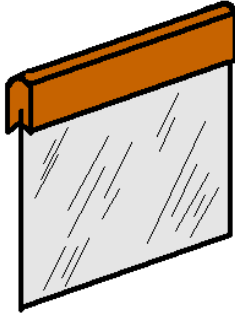


7 g zout

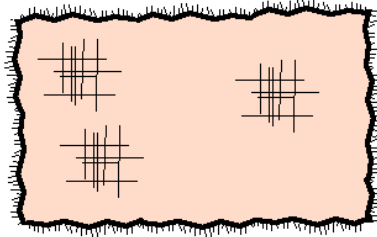


12 g verbeteraar

Materiaal



deegmes



deegkleedje



deegrol



uitsteker Sint



instrijksel

Werkwijze

Zie zachte luxe deeg

Verwerking van het deeg

1. Het deeg een voorrijs geven van 30 min. in een deegkleedje.

2. Het deeg doorslaan en dichtplooien.

3. Het deeg gelijkmatig uitrollen met een deegrol tot 1,5 cm dik.

4. Met uitsteker (model) figuren uitsteken.

Opgelet : zo dicht mogelijk tegen elkaar uitsteken, zodat er niet teveel verlies van deeg is !

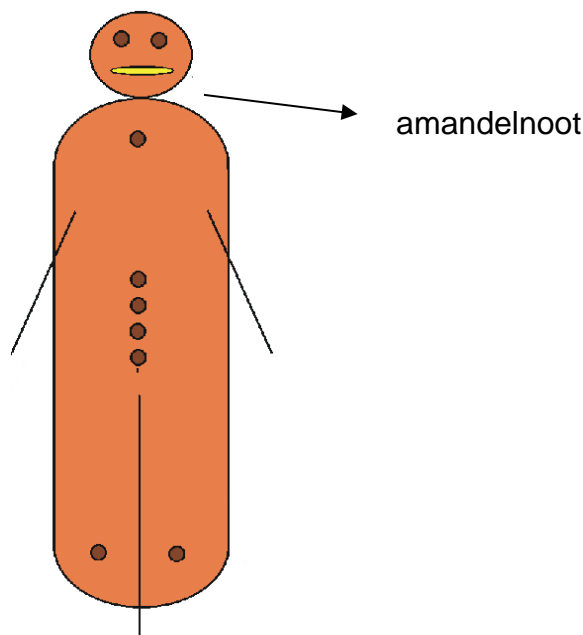
5. De deegstukjes zonder vervorming op bakplaat met bakpapier leggen.

Opgalet : voldoende plaats tussen de koeken laten, want deze moeten nog voldoende kunnen rijzen !

6. Instrijken met geklopt ei (doreren).
7. Laten rijzen
8. Na halfrijks nog een tweede maal doreren.
9. Afbakken in oven op 220°C ongeveer 10 min.
10. Na het afbakken direct op roosters leggen.

ZELF EEN KLAASKOEK VORMEN

- Deegstukjes afwegen van 150 g.
- Van ieder stuk een klein stukje afnemen voor het hoofd.
- Beide deegstukjes opbollen.
- Het grootste stuk langsteken.
- Het kleine bolletje (hoofd) op de romp zetten met een beetje ei.
- Insnijdingen maken met een deegmes voor armen en benen.
- Deze armen en benen weg trekken en ze vorm geven.
- De ogen, mond + knopen aanbrengen met rozijnen of parelsuiker en zeer goed aandrukken.
- Instrijken met geklopt ei (=doreren)



Fijne appelkoek



Recept

130 g vetstof

130 g suiker

1 pakje vanillesuiker (=8 g)

3 eieren

150 g zelfrijzende bloem of 150 g bloem + 4 g bakpoeder

1 appel



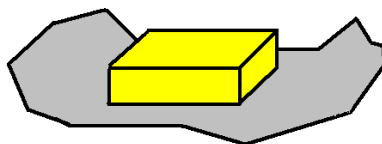
150 g zelfrijzende bloem



130 g suiker

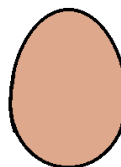


8 g vanillesuiker



boter

130 g vetstof



3 eieren



1 appel

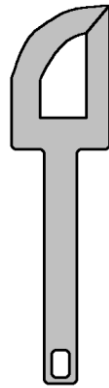
Materiaal



Beslagkom



mesje



pottenlikker



spatel



taartvorm

Werkwijze

- Laat de vetstof op kamertemperatuur komen.
- Roer de vetstof romig tot ze wit uitslaat.
- Voeg de suiker en de vanillesuiker toe.
- Voeg 1 per 1 de eieren toe.
- Spatel voorzichtig de zelfrijzende bloem er onder.
- Breng het beslag in een ingevette taartvorm.
- Schil de appel en snijd in schijfjes.



- Leg de appelschijfjes in kransvorm op het beslag.



- Bak in een voorverwarmde oven van 180°C gedurende 25 min.
- Ontvorm en leg op een taartrooster.



Tip : je kan het beslag ook in een rechthoekige bakvorm gieten



Ovenkoeken

Recept

→ Ovenkoeken worden gemaakt van WIT BROOGGEEG

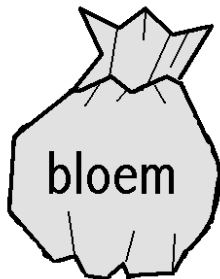
500 g bloem

35 g gist

270 ml water

10 g smout (vetstof)

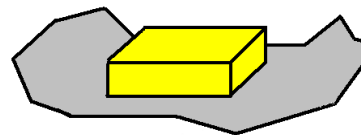
8 g zout



500 g bloem



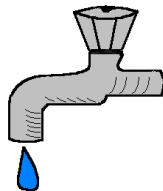
35 g gist



boter
10 g smout

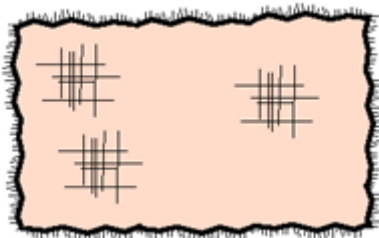


8 g zout

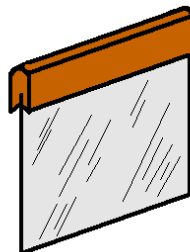


270 ml water

Materiaal



Deegkleedje



deegmes



deegrol

Werkwijze

→ Zie wit brood

VERWERKING VAN HET DEEG

- Het deeg een voorrijs geven van 30 min in een deegkleedje.
- Het deeg doorslaan.
- Deegstukjes afwegen van 100 g.
- Deegstukjes opbollen en in een deegkleedje leggen.
- 10 min. bolrijs geven.
- Met deegrol en veel bloem, de ovenkoeken uitrollen tot een cirkel met een doorsnede van ongeveer 11 cm.
- De ovenkoeken op een bakplaat met bakpapier leggen.
- Laten rijzen in de rijskast.
- Na halfrijs de ovenkoeken prikken.
- Verder laten rijzen.
- Afbakken in een warme oven van 240°C gedurende 10 min.
- Direct na het uitovenen, op roosters leggen.



TIP : Voor bruine ovenkoeken, kan je een deel van de bloem vervangen door bruine bloem.

Voor Provençaaalse fougasse, kan je op het laatst in het deeg stukjes gerookt spek, pikante salami (chorizo of bistro), zongedroogde tomaat, ondermengen en insnijdingen aanbrengen.

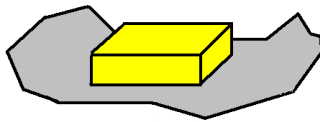


Chocoladetruffels



Recept

125 vetstof
125 g melkchocolade
60 g hazelnootpasta
90 g fondantsuiker
+ chocolade om te pralineren
+ chocoladeschilfers



boter

125 g vetstof



125 g melkchocolade



60 g hazelnootpasta



90 g fondantsuiker



chocoladeschilfers

Materiaal



Bain-marie =
warmwaterbad

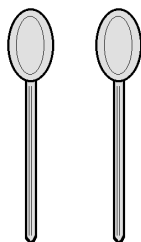
OF



microgolfoven



Beslagkom



2 koffielepels



klopper



vork

Werkwijze

- De chocolade smelten in warmwaterbad of in de microgolfoven tot op lichaamstemperatuur (niet te warm!!).
- De vetstof zeer goed romig kloppen (crèmeren).
- De fondantsuiker beetje per beetje toevoegen en goed laten opnemen door de vetstof.
- De hazelnootpasta toevoegen en onder mengen.
- De gesmolten melkchocolade bijvoegen, goed mengen.
- Met behulp van 2 koffielepels, kleine hoopjes truffeldeeg op bakpapier leggen.
- Laten opstijven in de koelkast of diepvries.
- Truffel per truffel pralineren :
d.w.z. in de gesmolten chocolade dompelen.
- Onmiddellijk in de chocoladeschilfers wentelen



TIP : Je kan ze ook wentelen in :

- in de oven gebruide amandelschilfers
- in een mengsel van 2/3 cacao poeder + 1/3 bloedsuiker
- in witte chocoladeschilfers

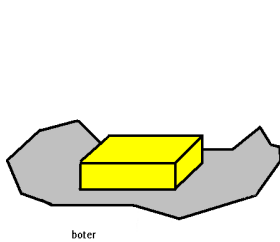


Kleine ronde soesjes

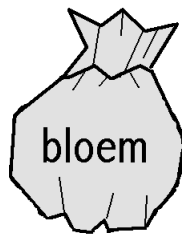
Recept

100 ml water
50 g vetstof (solo)
75 g bloem
2 à 3 eieren
snuifje zout

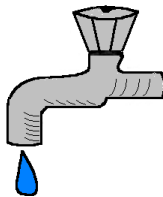
Banketbakkersroom
Bloemsuiker



boter
50 g vetstof



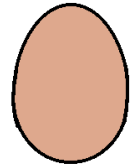
75 g bloem



100 ml water



snuifje zout



2 à 3 eieren

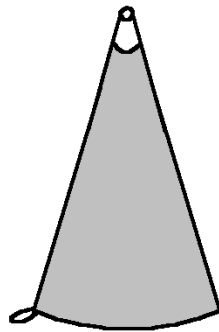
Materiaal



Steelpan



spatel



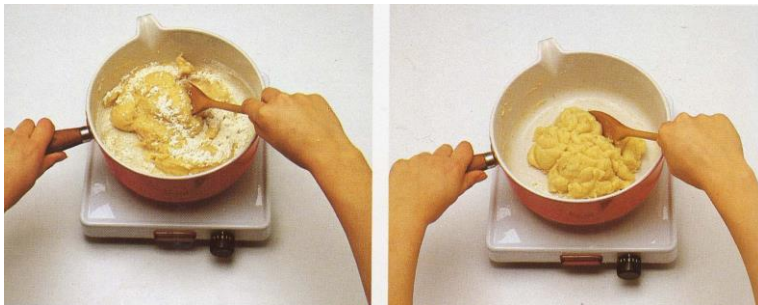
spuitzak + spuitmondje



beslagkom

Werkwijze

1. Grondstoffen zorgvuldig afwegen.
2. Vetstof, water en snuifje zout in een steelpan **op een klein vuur zetten**. De vetstof moet vlugger gesmolten zijn dan het water kookt.
3. Wanneer de vloeistof **kookt**, de pan van het vuur nemen, de **bloem** in 1 keer erbij gieten en **onder spatelen** met een houten spatel.



4. Nu moet het deeg **nadrogen** : dit gebeurt op een klein vuurtje en bij krachtig roeren. Het deeg is goed gedroogd als er zich op de bodem van de steelpan een **vliesje** vormt. Hoe beter het deeg gedroogd is, hoe meer eieren het deeg opneemt, en hoe luchtiger het beslag!
5. Breng het deeg in een beslagkom om hem op de juiste stevigheid te brengen.
6. Spatel 1 per 1 de eieren erdoor : wacht telkens om het volgende ei erbij te voegen tot het vorige ei volledig opgenomen is in het deeg.
7. Het deeg heeft genoeg eieren gekregen als het deeg dik vloeiend is.

Beslag is goed : loopt in een punt van de spatel.



Beslag is te vast : kleeft nog teveel aan de spatel.

- Voeg er om te beginnen nog een dooier aan toe.
- Indien nog te vast, mag je er nog het eiwit bijdoen

8. Spuit kleine ronde soesjes met de spuitzak en effen spuitmondje op een propere bakplaat. Zorg dat ze niet te dicht staan, want ze komen dubbele grootte.



9. Bak af in een warme oven van 220°C. **Oven niet open doen!**

10. Als ze krokant gebakken zijn, uit de oven halen.



11. De afgekoelde soesjes opvullen met banketbakkersroom.

12. Afwerken met bloedsuiker of chocolade.



Vetdeeg

Recept

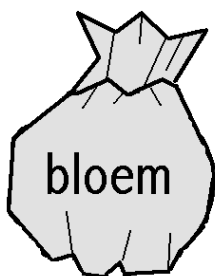
250 g bloem

125 g vetstof

100 g suiker

1 ei

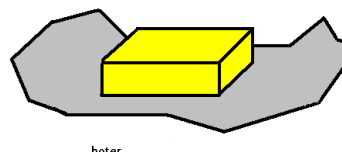
enkele druppels vanille-essence



250 g bloem

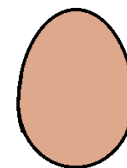


100 g suiker



boter

125 g vetstof



1 ei



enkele druppels
vanille-essence

Materiaal



Beslagkom



krabber

Werkwijze

1. De grondstoffen zorgvuldig afwegen.
2. De vetstof mals maken met de hand in de beslagkom.
3. Suiker toevoegen en inwerken.
4. Ei toevoegen en ondermengen, alsook de smaakstof.
Dit geheel goed mengen !
5. Het laatst de bloem ondermengen en zeer **kort** bewerken.
Niet kneden ! Reden : het deeg zou **taai** worden
6. Het deeg in plastic draaien
en laten opstijven in de koelkast.
Het deeg moet minstens
1 dag op voorhand gemaakt worden.



Wat zijn de grondstoffen voor vetdeeg?

Alle grondstoffen worden gemengd, niet gekneed. Waarom?

Hoe wordt vetdeeg bewaard?

Fruitgebakje

Recept

Vetdeeg

Banketbakkersroom

Fruit

Afdekgelei



Materiaal



Deegrol



kleine vormpjes



vork

Werkwijze

- Vetdeeg mals maken en gelijkmatig uitrollen tot op 2 mm.
- De bakvormpjes bekleden met de vetdeeg.
- De randjes goed toegeven en prikken met de vork.
- De bodempjes direct afbakken in een voorverwarmde oven op 220°C gedurende 15 min.
- Laten afkoelen en ontvormen.
- Een laagje banketbakkersroom er in brengen met een lepel.
- Het gebakje met fruit beleggen. Let op de kleur en de vorm van het fruit en zorg dat de banketbakkersroom volledig bedekt is.
- Het fruitgebakje afwerken met afdekgelei.

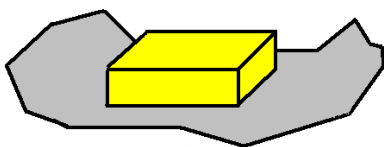
Dessertkoekjes

Recept

225 g vetstof
100 g bloedsuiker
250 g bloem
5 g bakpoeder
5 g vanillesuiker
1 ei
Snufje zout



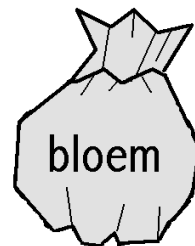
Voor de afwerking : gekonfijte kersen



boter
225 g vetstof



100 g Bloedsuiker



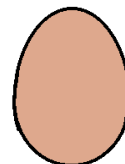
250 g bloem



5 g bakpoeder



5 g vanillesuiker



1 ei



snufje zout

Materiaal



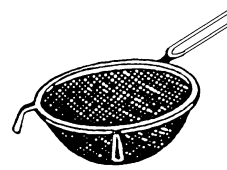
Beslagkom



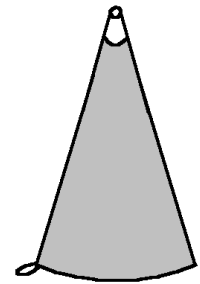
bakmatje



spatel



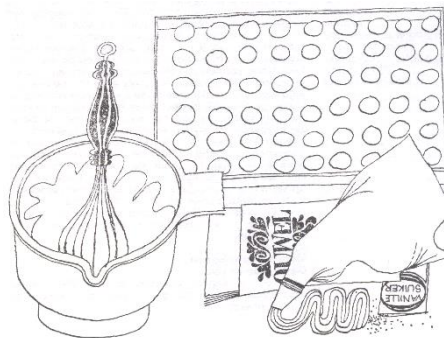
zeef



spuitzak+
gekarteld mondje

Werkwijze

1. De vetstof zeer goed romig kloppen (crèmeren).
2. Bloemsuiker en vanillesuiker bijvoegen en goed roeren.
3. Een snuifje zout toevoegen.
4. Het ei (op kamertemperatuur) onder roeren.
5. De bloem, gezeefd met de bakpoeder kort onder spatelen.
6. Op een bakplaat, met bakmatje, en met behulp van een spuitzak met gekarteld spuitmondje, koekjes spuiten.



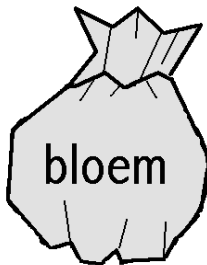
7. Als versiering, $\frac{1}{4}$ van een gekonfijte kriek erop leggen.
LET OP : met de bolle kant naar boven, niet met de snijkant !
8. Afbakken in oven van 200° C tot ze goudbruin zijn.

Brownies



Recept

- 250 g bloem
- 3 g bakpoeder
- 150 g vetstof op kamert°
- 125 g bruine suiker
- 2 eieren
- 125 g bakvaste chocoladedruppels →



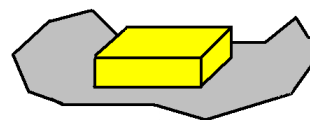
250 g bloem



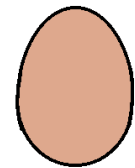
3 g bakpoeder



125 g bruine suiker



boter
150 g vetstof



2 eieren

Materiaal



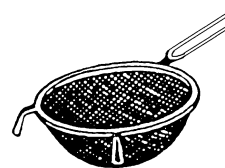
Beslagkom



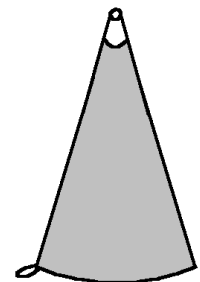
bakmatje



spatel



zeef



spuitzak



Werkwijze

1. Bloem + bakpoeder 3 x ziften.
2. De vetstof zeer goed romig kloppen (cèmeren).
3. De suiker toevoegen en verder goed opkloppen.
4. De eieren (op kamertemperatuur) 1 per 1 toevoegen.
5. De bloem kort onderspatelen.
6. De bakvaste chocoladedruppels ondermengen.
7. Op een bakplaat, bedekt met bakmatje, en met behulp van een spuitzak zonder spuitmondje, koekjes spuiten.
8. Afbakken in een oven van 200°C.



Wat meten we doen met de bloem en de bakpoeder?

.....

Wat wil zeggen : crèmeren?

.....

Vlechten in luxe deeg



Recept (2 stuks)

Zachte luxe deeg

400 g bloem
100 ml melk + 100 ml water
30 g gist
10 g verbeteraar
1 ei
40 g suiker
6 g zout

Harde luxe deeg

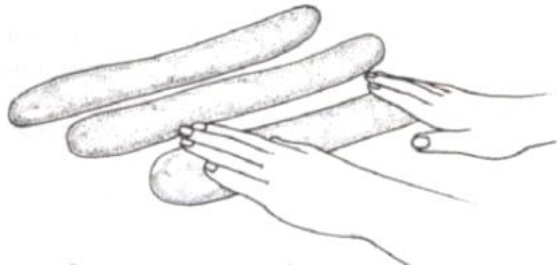
500 g bloem
270 ml water
35 g gist
10 g vetstof
8 g zout

Werkwijze

Kneed het deeg zoals Zachte luxe deeg of brooddeeg (zie cursus)

Verwerking van het deeg

- Het deeg een voorrijs geven van 30 min in een deegkleedje.
- Het deeg doorslaan en dichtplooien.
- Deegstukjes afwegen van 1g (3 per drievlecht).
- De deegstukjes opbollen en op een deegkleedje leggen.
- Een bolrijs geven van 15 min.
- De deegstukjes in tweemaal langsteken tot 20 à 25 cm.
→ Ervoor zorgen dat de deegpillen gelijkmatig en zonder luchtballen lang gestoken zijn.



- Vlechten: de uiteinden mooi onder de drievlecht steken.



- De drievlecht op een bakplaat met bakpapier leggen.
- Laten rijzen.

Voor de zachte luxe 3-vlechten

- Na halfrijzen, instrijken met geklopt ei.
- Versieren met parelsuiker en /of geschaafde amandelen.
- Afbakken op 220°C gedurende 20 min.

Voor de harde luxe 3-vlechten

- Om enige variatie in de vlechten te brengen kan je 1 of 2 deegpillen voor het vlechten in maanzaad of sesamzaad wentelen.



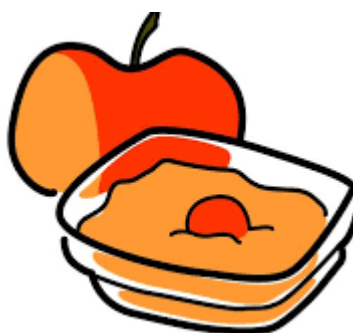
Appelflappen



Recept



vel bladerdeeg



appelmoes

MATERIAAL



Deegrol



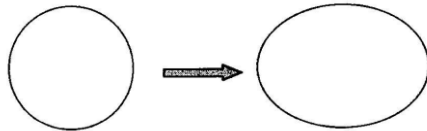
deegwieltje



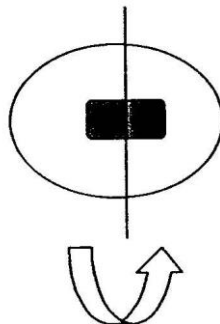
eistrijksel

Werkwijze

1. Met een rond model en deegwielletje, cirkels uitsnijden van 13 cm doorsnede.
2. In het midden de cirkels uitrollen tot een ovaal.



3. De rand van de helft van het ovaal doreren (instrijken met opgeklopt ei).
4. Leg in het midden een lepel appelmoes.



5. Dichtplooien en de randen goed aandrukken met de vingertoppen.
6. Maak met de steel van een lepel en je 2 vingers inkepingen in de zijkanten van de appelflap.
7. De appelflap instrijken met ei (doreren).
8. Met een vork of mesje versieringen aanbrengen.
Alsook een klein sneetje geven in de bovenkant om de damp te laten ontsnappen tijdens het bakken.



9. Op de bakplaat leggen en laten rusten.

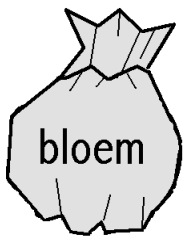


10. Afbakken op 220°C.

Paashaas met ei

Recept

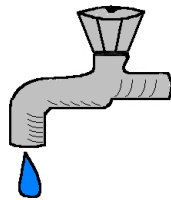
500 g bloem
12 g verbeteraar
100 ml water
100 ml melk
75 g vetstof
35 g gist
1 ei + 1 ei om mee te bakken
75 g suiker
7 g zout



500 g bloem



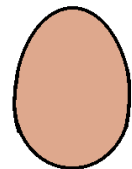
100 ml melk



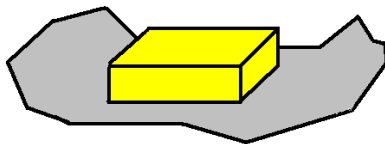
100 ml water



35 g gist



1 ei + 1 ei



boter

75 g vetstof



75 g suiker

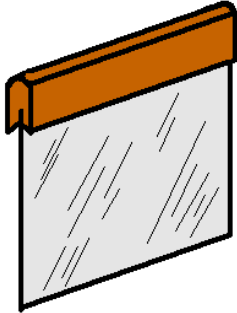


7 g zout

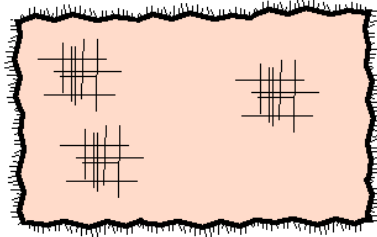


12 g verbeteraar

Materiaal



deegmes



deegkleedje



deegrol



eistrijksel

Werkwijze

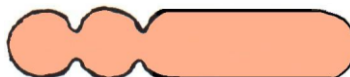
Zie zachte luxe deeg in de cursus.

Verwerking van het deeg

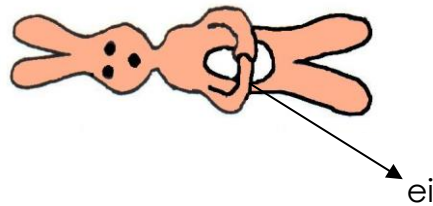
- Stukjes afwegen van 250 g per paashaas.
- Deegstukjes opbollen en laten rusten.
- Deegbolletjes lang maken.



- Met beide handen, de grootte maken voor oren en hoofd.

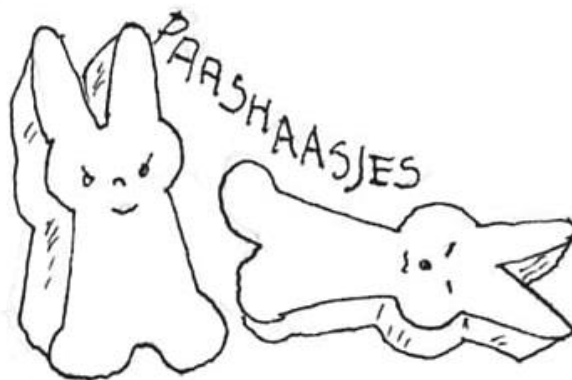


- Met deegmes of schaar, de paashaas vorm geven.
- De ogen en mond aanduiden met rozijnen of parelsuiker en goed in het deeg duwen.
- Een niet gekookt ei aanbrengen in de buik.



Nota: armen vastleggen met geklopt ei

- Het geheel instrijken met ei.
- Laten rijzen in de rijskast.
- Afbakken in een voorverwarmde oven van 200°C gedurende 15 min.



Zandkoekjes



Recept

200 g bloem

2 g bakpoeder

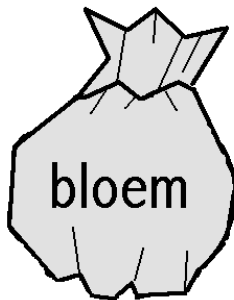
125 g bloedsuiker

1 ei

75 g vetstof

enkele druppels vanillesmaak

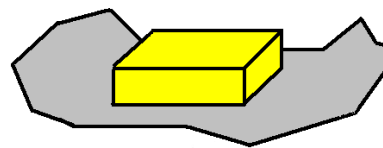
enkele gram cacaoeoeer



200 g bloem

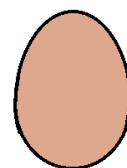


125 g bloedsuiker



boter

75 g vetstof



1 ei



2 g bakpoeder



vanillesmaak



cacaoeoeer

Materiaal



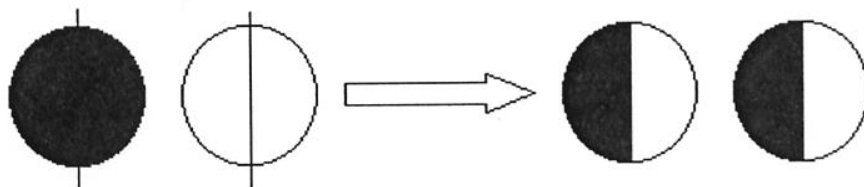
Bakmatje



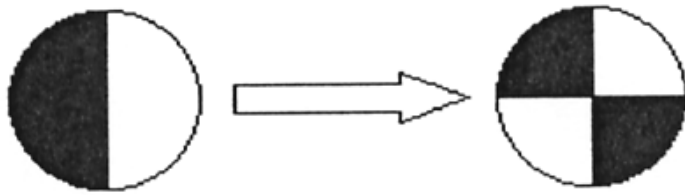
beslagkom

Werkwijze

1. Maken van het deeg: → met de hand
 - Zeef de bloem samen met de bakpoeder in de beslagkom.
 - Meng de suiker erbij.
 - Voeg het ei erbij.
 - De vetstof, zacht gemaakt met de hand, ondermengen.
 - Op smaak brengen met vanille.
2. Verwerken van het deeg:
 - Het deeg in 2 stukken verdelen.
 - In 1 deel de cacao-poeder mengen met de hand.
 - Van ieder kleur een worst maken van 3 cm doorsnede en dit laten opstijven in de koelkast.
 - Middendoor snijden en opnieuw een worst maken in de 2 kleuren.



- Opnieuw middendoor snijden en een worst maken.



- Eventueel kleuren combineren, zoals op de foto.



- De worst in grove suiker draaien.
- In schijfjes snijden van ½ cm dikte (allemaal even dik).
- Op bakplaat met bakpapier leggen.
- Afbakken in oven op 200°C.

Opgelet: blijf bij de oven → verbrandt vlug !



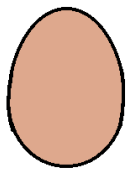
Chocopasta

Recept

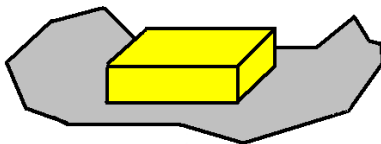
- 2 eieren
- 100 g vetstof
- 150 g melkchocolade
- 60 g suiker
- 12 g vanillesuiker



12 g vanillesuiker



2 eieren



boter

100 g vetstof



150 g melkchocolade



60 g suiker

Materiaal



2 beslagkommen



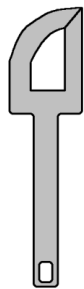
warmwaterbad of



microgolfoven



Klopper



pottenlikker



glazen potjes

Werkwijze

- De vetstof en chocolade in een beslagkom laten smelten in een warmwaterbad of microgolfoven.
- Ondertussen de eieren met de suiker goed opkloppen.
- De gesmolten vetstof en chocolade (niet warmer dan 40°C) eieren en suiker voegen.
- Het geheel verder omroeren tot 1 massa.
- Verdelen in potjes.
- In de koelkast laten opstijven.



VRAGEN:

Welke zijn de grondstoffen van chocopasta ?

.....
.....

Waarom mag de chocolade niet meer dan 40°C zijn ?

.....

Merveilleuses

Recept

Meringuekoekjes

Slagroom

Chocoladeschilfers

Ananasschijven (-stukjes)

Ingekookte ananas



meringuekoekjes



slagroom



ingekookte ananas



Chocoladeschilfers



ananastukjes

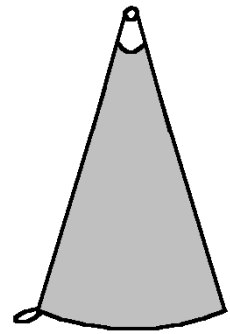
Materiaal



Klopper



paletmes



spuitzak met
gekarteld spuitmondje



cuvetjes



beslagkom



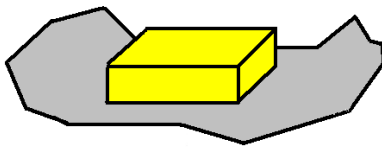
Werkwijze

- Slagroom opkloppen.
- Spuitzak met gekarteld spuitmondje vullen met slagroom.
- Op de rand van het onderste koekje slagroom spuiten.
- In het midden een koffielepel ingekookte ananas leggen.
- Een 2^{de} koekje erop leggen, met de effen kant naar boven.
- De zijkanten effen aanzetten met slagroom.
- De zijkanten in de chocoladeschilfers wentelen.
- Het gebakje meteen in een cuvetje plaatsen.
- Op de bovenkant in spiraalvorm slagroom spuiten.
- Versieren met een stukje ananas.

Frangipanebeslag

Recept

250 g vetstof
250 g broyage pur
250 g suiker
75 g bloem
5 eieren



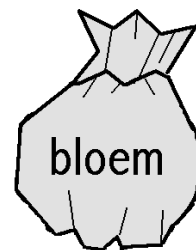
boter
250 g vetstof



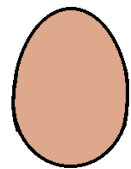
250 g amandel-
poeder = broyage



250 g suiker



75 g bloem



5 eieren

Materiaal



Beslagkom



spatel



klopper



krabber

Werkwijze

1. Alle grondstoffen zorgvuldig afwegen.
2. De broyage en de suiker goed mengen.
3. De vetstof crèmeren (romig opkloppen) in een beslagkom.
4. ½ van de broyage met griessuiker toevoegen en onderkloppen.
5. De eieren op kamertemperatuur, 1 per 1 toevoegen, telkens wachten om een volgend ei toe te voegen tot dat het vorige goed opgenomen is in de vetstof.
6. De rest van de broyage(+suiker) mengen met de bloem.
7. Dit mengsel **onder spatelen**. (niet te lang ! beslag wordt anders te **taai** !)



Welke zijn de grondstoffen van frangipane?

.....
.....
.....

Wat is broyage ?

.....

Mogen wij de bloem onder kloppen ?

.....

Kan je frangipanebeslag op voorhand maken en bewaren in de koelkast of moet ze steeds vers gemaakt worden?

.....
.....

Frangipanegebakje



Grondstoffen



vel bladerdeeg



frangipanebeslag



confituur



Afdekgelei



fondantsuiker (glazuur)



eistrijksel

Materiaal



Gekartelde vorm



vork



deegwieltje



krabber

Werkwijze

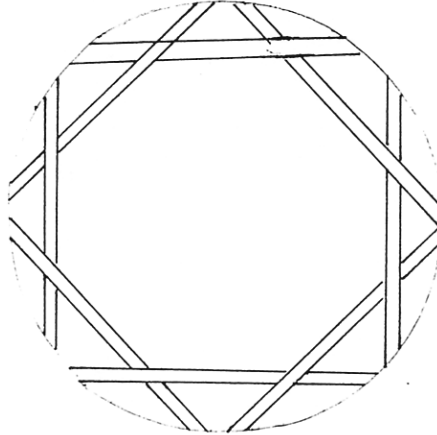
1. Kleine gekartelde vormen reinigen en lichtjes invetten.
3. Cirkels uitsteken volgens de grootte van de vormpjes en de vormpjes beleggen met deze deeglapjes. **Goed aandrukken !**
4. Prikken met een vork.
5. Op de bodem een dun laagje confituur aanbrengen.
6. Met behulp van de krabber, opvullen met frangipanebeslag.
→ in het midden **iets uitgehaald**.



7. **Dunne** bandjes snijden uit bladerdeeg met behulp van deegwieltje en rolstokje.

8. De randen beleggen met deze bandjes. **Opgelet : zeer goed toegeven !**

Dit om het losspringen tijdens het bakken te vermijden !



9. De gebakjes minstens een half uur laten rusten.



10. Afbakken in een oven van 180°C met verminderde bovenwarmte (frangipanebeslag kleurt zeer vlug!)

11. Ontvormen en afwerken met afdekgelei en fondantsuiker.

12. Eventueel beleggen met een gekonfijte kriek.



Kersencrumble gebakje

Recept

Vetdeeg

Frangipanebeslag

Kersenconfituur

Crumble (streuzel)



Vetdeeg



frangipanebeslag



kersenconfituur



crumble

Materiaal



Deegrol



kleine vompjes



vork

Werkwijze

- Vetdeeg mals maken en gelijkmatig uitrollen tot op 2 mm.
- De bakvormpjes bekleden met de vetdeeg.



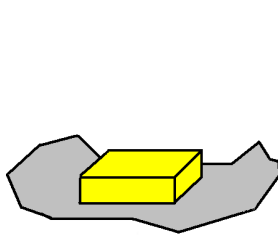
- De randjes goed toegeven en prikken met de vork.
- Een laagje frangipanebelag aanbrengen.
- De frangipane bedekken met kersenconfituur.
- Bovenop de confituur, de crumble strooien.
- Afbakken in een voorverwarmde oven op 200°C tot de crumble mooi goudbruin is en ook controleren of de bodem genoeg gebakken is.
- Ontvormen en laten afkoelen.



CRUMBLE

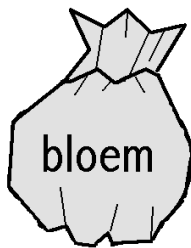
Recept

90 g vetstof
105 g bloem
75 g bloedsuiker
4 g bakpoeder



boter

90 g vetstof



105 g bloem



4 g bakpoeder



75 g bloedsuiker

Werkwijze

- Breng de vetstof aan de kook in een steelpan.
- Meng de bloem met de bakpoeder en de bloedsuiker.
- Dit mengsel goed ziften.
- Voeg dit mengsel toe bij de kokende boter en goed roeren.
- Wrijf dit mengsel door een grove zeef .
- Laat opstijven in de koelkast of diepvries.



TIP : Je kan de crumble een tijdje bewaren in de koelkast

Crèmemastellen

Recept

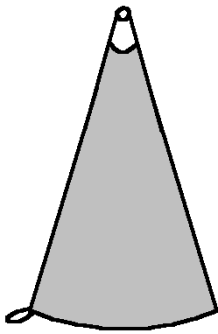
Zie zachte luxe deeg.
+ BBR

Werkwijze

Zie zachte luxe deeg.



Materiaal



spuitzak +
effen spuitmondje



ei strijksel



tennisbal of
bloemprop

Verwerking van het deeg

1. Het deeg een voorrijs geven van 30 min. in een deegkleedje.
2. Het deeg doorslaan.
3. Deegstukken afwegen van 60 g.
4. De deegstukjes rond maken.
5. De deegstukje met slot naar onder op de bakplaat leggen.
6. De deegbolletjes 15 min. laten rusten.

7. Een eerst maal induwen met een bloempropje.



8. Na 5 min. terug induwen.

9. Met een spuitzak en effen spuitbuisje de bekomen gaatjes opspuiten met BBR.



10. De crèmemastellen instrijken met ei (doreren).

11. Laten verder rijzen in de rijskast.

12. Afbakken in oven op 220°C.

13. Na het afbakken direct op roosters leggen.



Uit welk deeg zijn crèmemastellen gemaakt?

.....

Wat wil zeggen : het deeg doorslaan?

.....

Hoe moeten de deegstukjes op de bakplaat liggen?

.....