

Docenteninstructie

Lesbrief: Gebakken lucht – Thema: Hoe kom ik daar?

Toelichting en aandachtspunten

In dit laatste thema van fase 2 zullen leerlingen (bijna) hun keus bepaald hebben welk profiel zij gaan kiezen. Dit thema dient als bevestiging hiervoor. In de startles is aandacht voor de 6 verschillende lesbrieven in dit thema, per profiel 2 lesbrieven. Wanneer leerlingen een goede loopbaanoriëntatie hebben doorlopen zouden de 2 lesbrieven van hun mogelijke profielkeuze deze bevestiging kunnen opleveren.

Onder aan deze instructie vindt u de relaties met het examenprogramma.

Aantal uren	10
Uitvoering	Naar eigen inzicht. Alleen of in kleine groepjes van max. 4 personen
Werkkaarten	
Past bij beroepsgericht examenprogramma	Horeca, Bakkerij & Recreatie, module Bakkerij

Websites

In deze lesbrief worden de volgende websites gebruikt:

- foodtube.nl/category/onze-sterren/cees-holtkamp/
- bakkerijmuseum.nl

Video's

In deze lesbrief worden de volgende video's gebruikt:

- Ga naar vakcollegegroep.nl/watiser. Bekijk de video 'Bakker een tof beroep'.

Waar moet de opdracht aan voldoen?

Het verslag over de hoofdgrondstof moet aan de volgende eisen voldoen:

- Bevat meerdere bronnen
- Is niet groter dan één bladzijde
- Bevat minimaal één afbeelding

De bereiding van de 4 eindproducten moet aan de volgende eisen voldoen:

- Zijn volgens receptuur bereid
- De aangegeven materialen en gereedschappen zijn gebruikt
- Er is hygiënisch gewerkt



Gebakken lucht

Stap	Gebakken lucht
1. Oriënteren	Verzamel informatie over het werken in verschillende bakkerijen. Onderzoek de verschillende grondstoffen. Onderzoek de bakaard van verschillende grondstoffen. Onderzoek deeg- en beslagsoorten. Verdiep je in een hoofdgrondstof.
2. Voorbereiden	Maak je planning. Bestudeer de recepturen.
3. Uitvoeren	Bereid de recepturen. Maak van één basisrecept een eindproduct.
4. Afronden en terugkijken	Noteer de bakaard en structuur van de eindproducten. Kijk terug op deze lesbrief.

Stap 1: Oriënteren

Bij moeilijke woorden

Structuur	Samenstelling van het deeg
Deegpil	Naadloze rol van deeg
Grondstoffen	Ingrediënten die gebruikt worden om iets te maken of te fabriceren
Spatelen	Luchtig mengen van ingrediënten
Banket	Fijne, zoete bakkerij producten
Coaguleren	Stollen

Bij informatie verzamelen

De leerling doet onderzoek naar de verschillende soorten bakkerijen en bakkers binnen het beroepsveld. Besteed aandacht aan de eigenschappen die nodig zijn om dit beroep uit te voeren. In de video zijn de volgende bakkers/bakkerijen te zien: ambachtelijke bakkerij, industriële bakkerij en banketbakker.

Bij b

De leerling krijgt een introductie in de hoofd- en hulpgrondstoffen. Om deze (abstracte) materie te verduidelijken kunt u de leerlingen aan de hand van een praktijkvoorbeeld laten zien hoe gelijke hoeveelheden boter en bloem in een pan, bij verhitting, zich gedragen. U kunt hier tevens de indeling op een bakplaat verduidelijken. Een bakplaat wordt anders ingedeeld bij vloeïende degen dan bij vaste degen.

Bij f

Aan de hand van een proef komt de leerling achter de stoffeïenschappen van vier ingrediënten, voor tijdens en na het bakproces. Het is van belang dat de gegevens nauwkeurig worden genoteerd.



Gebakken lucht

Bij g.

De leerling zoekt in de receptenbank van school of internet de eindproducten die je kan maken met de basisdegen/beslagen.

Het antwoord op de vraag welk hoofdingrediënt in alle recepturen voorkomt is suiker.

Bij h.

De leerling doet een kort onderzoek naar herkomst, bakaard, en toepassingsmogelijkheden van een eerder benoemde hoofdgrondstof (verdieping).

Stap 2: Voorbereiden

Bij de planning

De leerling plant met u de volgorde waarin de vier recepten worden gemaakt. Advies: per keer een deeg en beslagsoort.

U geeft aan wat er als eindproduct van het kapselbeslag wordt gemaakt.

Bij waar zit lucht

Behandeling van recepturen met instructie video's van Cees Holtkamp. Het is aan u om de instructies zelf te geven.

Stap 3: Uitvoeren

Geen bijzonderheden

Stap 4: Afronden en terugkijken

Bij het resultaat

Deze opdrachten moeten worden uitgevoerd op het moment dat de leerlingen in de bakkerij zijn en producten beoordeelt.

Uiteindelijk rondt de leerling af met een antwoord op de vraag of hij /zij zichzelf geschikt acht om in een bakkerij te werken.

Tip: Nadat een leerling een aantal lesbrieven van dit thema heeft uitgevoerd kan een lesbrief loopbaanoriëntatie van fase 2 gedaan worden.



Gebakken lucht

Recepturen

Goudse moppen

Ingrediënten:

- 250 gram patentbloem
- 200 gram boter
- 125 gram basterdsuiker
- 25 gram eidooier
- 10 gram citroenrasp
- 2 gram zout

Werkwijze:

1. Zeef de patentbloem op de werkbank
2. Kruimel de boter door de bloem
3. Voeg de suiker en de citroenrasp toe
4. Voeg het ei toe
5. Vermeng alle grondstoffen tot een deeg
6. Rol van het deeg pillen van 3½ cm doorsnede
7. Rol de deegpillen door de kristalsuiker
8. Koel de deegpillen
9. Snijd van de deegpillen plakjes van 1 cm dik
10. Afbakken op 170°C, circa 20 minuten

Kijk voor meer instructies op foodtube.nl/category/onze-sterren/cees-holtkamp

Utrechtse Sprits

Ingrediënten:

- 300 g boter
- 170 g basterdsuiker
- 15 g ei
- 400 g patentbloem
- 2 g bakpoeder
- 1 g vanillesuiker

Werkwijze:

1. Boter, basterdsuiker, vanillesuiker en ei glad en luchtig wrijven
2. Patentbloem en bakpoeder zeven
3. Patentbloem en bakpoeder in één keer toevoegen aan het botermengsel
4. Wrijf het goed door tot een glad deeg
5. Doe het deeg in een spuitzak met een grove kartelspuit
6. Spuit het deeg in zig-zagbewegingen op een bakplaat
7. Bak af op 170 °C in ca. 15 min
8. Snijd de sprits in stukken van 5 cm. Direct als deze uit de oven komen.

Kijk voor meer instructies op foodtube.nl/category/onze-sterren/cees-holtkamp



Gebakken lucht

Meringues

Ingrediënten:

- 100 g eiwit
- 150 g fijne kristalsuiker (schiftsuiker)
- 100 g poedersuiker
- 1 g zout

Werkwijze:

1. Sla de eiwitten met het zout wit en standig.
2. Voeg in 4 gedeeltes de kristalsuiker toe.
3. Zeef de poedersuiker
4. Spatel de poedersuiker door de eiwit/suiker massa
5. Bekleed een bakplaat met vetvrij papier
6. Schep met een grote lepel gelijkmatige "rotsen" op de bakplaat
7. Bak de meringues af of op 110 °C 30-40 min. of op 80 °C 4 uur

Kijk voor meer instructies op foodtube.nl/category/onze-sterren/cees-holtkamp

Kapselbeslag

Ingrediënten:

- 100 g eiwit
- 100 g eidooier
- 100 g fijne kristalsuiker (castor suiker)
- 100 g patentbloem (evt. 10% vervangen voor banketbakkersroompoeder)
- 0,5 g zout

Werkwijze:

1. Eiwitten en zout wit en standig slaan
2. Eidooier goed vermengen met de castorsuiker
3. Zeef de patentbloem
4. Spatel de patentbloem door de ei/suiker massa
5. Het beslag is nu klaar voor verdere verwerking. Of in een taartpan (slagroomtaart) of op de bakplaat (rolgebak)



Gebakken lucht

Relatie beroepsgerichte examens

cursief = beschrijving deeltaak

vet = uitwerking deeltaak

Profiel: Horeca, Bakkerij & Recreatie

P/HBR/2.2

Deeltaak:

een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten.

De kandidaat kan:

1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten
4. vervaardigen en/ of bewerken van bakkerij halffabricaten en bakkerijproducten
5. bakkerijproducten afwerken en decoreren

Algemene kennis en vaardigheden

- a.1. de Nederlandse taal in opleidings- en beroepssituaties gebruiken;
- a.2. informatie op allerlei manieren overzichtelijk en efficiënt verzamelen, ordenen en weergeven;
- a.4. plannen en organiseren in een beroeps(opleiding) gerelateerde situatie;
- a.7. reflecteren op de eigen werkwijze en op de kwaliteit van het eigen werk;
- a.8. samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden;

b. Professionele kennis en vaardigheden Horeca, Bakkerij en Recreatie

- b.8. ambachtelijke vaardigheden tonen en koppelen aan moderne technieken/productie methoden

Afhankelijk van hetgeen wordt toegevoegd in de uitvoering van de lesbrief, kunnen er meer of minder deeltaken worden behandeld.