

INHOUDSOPGAVE

BLZ

DEEL A THEORIE EN VERWERKING

HOOFDSTUK	1	BOTERDEGEN	15
	1.1.	Inleiding	15
	1.2.	Doelstellingen	15
	1.3.	Hoofdgrondstoffen en hun functies	16
	1.4.	Hulpgrondstoffen	22
	1.5.	Zetdeeg	28
	1.6.	Wrijfdeeg	32
	1.7.	Roerdeeg	34
	1.8.	Boterdegen bakken	36
	1.9.	Begrippen	40
HOOFDSTUK	2	BLADERDEEG	41
	2.1.	Inleiding	41
	2.2.	Doelstellingen	41
	2.3.	Grondstoffen	42
	2.4.	Hulgrondstoffen	46
	2.5.	Franse korst	48
	2.6.	Hollandse korst	52
	2.7.	Snelkorst	56
	2.8.	Bladerdeeg verwerken	61
	2.9.	Begrippen	68
HOOFDSTUK	3	BESLAGEN	69
	3.1.	Inleiding	69
	3.2.	Doelstellingen	69
	3.3.	Verschillende beslagsoorten	69
	3.4.	Hoofdgrondstoffen voor beslagen	74
	3.5.	Hulpgrondstoffen	85
	3.6.	Beslag bereiden	86
	3.7.	Beslag bakken en lossen	92
	3.8.	Bakafwijkingen beslagen	95
	3.9.	Soezenbeslag	99
	3.10.	Begrippen	107

HOOFDSTUK	4	TAARTEN	109
	4.1.	Inleiding	109
	4.2.	Doelstellingen	109
	4.3.	Het aanbod in de banketbakkerswinkel	109
	4.4.	Verschillende soorten taarten en gebak	113
	4.5.	Het verwerken van een taart	118
	4.6.	Presenteren	130
	4.7.	Begrippen	133
HOOFDSTUK	5	GEVULD BROOD	135
	5.1.	Inleiding	135
	5.2.	Doelstellingen	135
	5.3.	Verschillende soorten gevuld brood	135
	5.4.	Vullingen voor gevuld brood	137
	5.5.	Gevuld brood maken	145
	5.6.	Zoet gevuld brood	149
	5.7.	Hartig gevuld brood	153
	5.8.	Begrippen	154
HOOFDSTUK	6	GETOERD GEREZEN GISTDEEG	155
	6.1.	Inleiding	155
	6.2.	Doelstellingen	155
	6.3.	De functie van grondstoffen	156
	6.4.	Producten van getoerd gerezen gistdeeg	165
	6.5.	Getoerd gerezen deeg bereiden	167
	6.6.	Getoerd gerezen producten bakken	172
	6.7.	Begrippen	175
HOOFDSTUK	7	DESEMBROOD	177
	7.1.	Inleiding	177
	7.2.	Doelstellingen	177
	7.3.	Wat is desembrood?	178
	7.4.	Een desemdeeg voorbereiden	181
	7.5.	Starter	184
	7.6.	Bewerkingen desembrood	190
	7.7.	Voordeeg	194
	7.8.	Bereiden en bakken van een desembrood	196
	7.9.	Begrippen	197

DEEL B PRAKTIJKOPDRACHTEN

PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 1 BOTERDEGEN	201
Praktijkopdracht 1.1. Boterkoek	203
Praktijkopdracht 1.2. Amandelspeculaas	204
Praktijkopdracht 1.3. Mozaïekkoekjes	205
Praktijkopdracht 1.4. Rondo's	206
Praktijkopdracht 1.5. Kokoskoekjes	207
Praktijkopdracht 1.6. Vanille batons	208
Praktijkopdracht 1.7. Gevuld speculaas	209
Praktijkopdracht 1.8. Gevulde koek	210
Praktijkopdracht 1.9. Boterkoek gevuld	211
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 2 BLADERDEEG	 213
Praktijkopdracht 2.1. Arnhemse meisjes	215
Praktijkopdracht 2.2. Zoete krakelingen	216
Praktijkopdracht 2.3. Amandel-enveloppen	217
Praktijkopdracht 2.4. Amandelstengels	218
Praktijkopdracht 2.5. Kaasvlinders	219
Praktijkopdracht 2.6. Appelmeisjes	220
Praktijkopdracht 2.7. Amandelbroodjes	221
Praktijkopdracht 2.8. Appelflappen	222
Praktijkopdracht 2.9. Roomhoorn	223
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 3 BESLAGEN	 225
Praktijkopdracht 3.1. Blind Moskovisch beslag	227
Praktijkopdracht 3.2. Progresbeslag (biscuit-vanille)	228
Praktijkopdracht 3.3. Biscuit misérable	229
Praktijkopdracht 3.4. Biscuit de Savoye	230
Praktijkopdracht 3.5. Sacherbeslag	231
Praktijkopdracht 3.6. Biscuit joconde	232
Praktijkopdracht 3.7. Soezenbeslag	233
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 4 TAARTEN	 235
Praktijkopdracht 4.1. Slagroomtaart	237
Praktijkopdracht 4.2. Mokkataart	238
Praktijkopdracht 4.3. Vruchtentaart	239
Praktijkopdracht 4.4. Aardbeienbavaroiseschnitt	240
Praktijkopdracht 4.5. Hazelnootschuimtaart	241
Praktijkopdracht 4.6. Limburgse appelvlaai	242

PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 5 GEVULD BROOD	243
Praktijkopdracht 5.1. Krentenbollen	245
Praktijkopdracht 5.2. Mueslibollen	246
Praktijkopdracht 5.3. Worstebroodjes	247
Praktijkopdracht 5.4. Notenbrood 70/30	248
Praktijkopdracht 5.5. Suikerbrood	249
Praktijkopdracht 5.6. Ronde koffiebroodjes	250
Praktijkopdracht 5.7. Roombroodjes	251
Praktijkopdracht 5.8. Gevulde krakelingen	252
Praktijkopdracht 5.9. Zeeuwse bolussen	253
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 6 GETOERD GEREZEN GISTDEEG	255
Praktijkopdracht 6.1. Croissants	257
Praktijkopdracht 6.2. Knopen	258
Praktijkopdracht 6.3. Soepstengels	259
Praktijkopdracht 6.4. Deense krakelingen	260
Praktijkopdracht 6.5. Vleesbroodjes	261
Praktijkopdracht 6.6. Kaas-ham croissants	262
Praktijkopdracht 6.7. Chocoladebroodjes	263
 PRAKTIJKOPDRACHTEN HOOFDSTUK 7 DESEMBROOD	265
Praktijkopdracht 7.1. Desemtarwebollen 50/50	267
Praktijkopdracht 7.2. Pain naturel	268