

Inhoudsopgave

Deel A - Theorie en verwerking

Hoofdstuk 1 Kennismaken met banket	13
1.1 Inleiding	14
1.2 Doelstellingen	14
1.3 Banket en patisserie	14
1.4 Algemene grondstoffen	18
1.5 Specifieke technieken	21
1.6 Planning van banket	23
1.7 Begrippen	25
1.8 Eindopdracht	26
 Hoofdstuk 2 Boterdegen	 29
2.1 Inleiding	30
2.2 Doelstellingen	30
2.3 Hoofdgrondstoffen in boterdeeg	31
2.4 Hulpgrondstoffen in boterdeeg	38
2.5 Verschillende manieren van zetten	46
2.6 Bakplaatverzorging	59
2.7 Boterdegen bakken	61
2.8 Begrippen	64
2.9 Eindopdracht	65
 Hoofdstuk 3 Korstdegen	 67
3.1 Inleiding	68
3.2 Doelstellingen	68
3.3 Grondstoffen	69
3.4 Hulpgrondstoffen	72
3.5 Franse korst	73
3.6 Hollandse korst	77
3.7 Snelkorst	81
3.8 Verwerken/bakken	84
3.9 Begrippen	90
3.10 Eindopdracht	91

Hoofdstuk 4 Beslag	93
4.1 Inleiding	94
4.2 Doelstellingen	94
4.3 Verschillende beslagsoorten	95
4.4 Hoofdgrondstoffen voor beslagen	101
4.5 Hulpgrondstoffen voor beslagen	109
4.6 Toevoegen van grondstoffen	110
4.7 Beslag bereiden	111
4.8 Beslag bakken en lossen	121
4.9 Bakafwijkingen	123
4.10 Begrippen	127
4.11 Eindopdracht	128
 Hoofdstuk 5 Soezen	 131
5.1 Inleiding	132
5.2 Doelstellingen	133
5.3 Werkwijze soezenbeslag	134
5.4 Soezen en werkende stoffen	138
5.5 Spuitzak vullen	138
5.6 Bakken van soezen	139
5.7 Bakafwijking	140
5.8 Afwerken van soezen	142
5.9 Begrippen	144
5.10 Eindopdracht	145
 Hoofdstuk 6 Gebak vullen, afwerken en presenteren	 147
6.1 Inleiding	148
6.2 Doelstellingen	148
6.3 Verschillende soorten taarten en gebak	149
6.4 Verwerken van een taart	152
6.5 Afwerktechnieken	152
6.6 Vullingen	157
6.7 Presentatie	161
6.8 Begrippen	165
6.9 Eindopdracht	166
 Praktijkopdracht Banket	 170