

COLOFON

Boom beroepsonderwijs
info@boomberoepsonderwijs.nl
www.boomberoepsonderwijs.nl

Auteur: Dik Bankras, Martin Hilgen en Arjen Snapper
Inhoudelijke redactie: Boom Beroepsonderwijs

Titel: Patisserie
ISBN: 978 90 3726 195 0, maakt deel uit van pakket 978 90 3726 194 3
1e druk / 1e oplage

Bronvermelding: Henri Santing, EMGA, Frans Vriends

© Boom beroepsonderwijs 2022

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (www.reprorecht.nl). Voor het overnemen van (een) gedeelte(n) uit deze uitgave in bijvoorbeeld een (digitale) leeromgeving of een reader in het onderwijs (op grond van artikel 16, Auteurswet 1912) kan men zich wenden tot Stichting Uitgeversorganisatie voor Onderwijslicenties (Postbus 3060, 2130 KB Hoofddorp, www.stichting-uvo.nl).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Boom beroepsonderwijs, te vinden op www.boomberoepsonderwijs.nl.

INHOUD

	Chocolade	5
Taak 1	Kennismaken met patisserie en chocolade	5
Taak 2	Grondstoffen	10
Taak 3	Materialen en gereedschappen	16
Taak 4	Chocolade bereiden	20
Taak 5	Vorbereiden op de toets	29
Taak 6	Begrippentrainer	29
	Marsepein	30
Taak 1	Kennismaken met marsepein	30
Taak 2	Grondstoffen	33
Taak 3	Materialen en gereedschappen	37
Taak 4	Marsepein bereiden	41
Taak 5	Vorbereiden op de toets	49
Taak 6	Begrippentrainer	49
	Warme en koude nagerechten	50
Taak 1	Kennismaken met warme en koude nagerechten	50
Taak 2	Grondstoffen	54
Taak 3	Materialen en gereedschappen	62
Taak 4	Warme en koude nagerechten bereiden	70
Taak 5	Vorbereiden op de toets	82
Taak 6	Begrippentrainer	83
	IJs en suikerwerk	84
Taak 1	Kennismaken met ijs en suikerwerk	84

Taak 2	Grondstoffen	90
Taak 3	Materialen en gereedschappen	96
Taak 4	IJs en suikerwerk bereiden	100
Taak 5	Vorbereiden op de toets	106
Taak 6	Begrippentrainer	107

Chocolade

TAAK 1

KENNISMAKEN MET PATISSERIE EN CHOCOLADE

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. doe je een chocoladetest
2. maak je een folder over chocoladeproducten.

In deze taak leer je:

1. wat je kunt maken met chocolade
2. welke trends er zijn in chocolade.

Opdracht 2 Kennismaken met werken met chocolade

Een patissier in een banketbakkerij werkt met chocolade en maakt er verschillende producten van. Bijvoorbeeld producten zoals chocoladeletters, bonbons en paaseieren. Decoraties op gebakjes en taarten horen ook bij het chocoladewerk dat de patissier maakt.

Er zijn verschillende soorten chocolade verkrijgbaar. Chocolade kan verschillen in prijs en kwaliteit. Een goede patissier zal er altijd voor zorgen dat de kwaliteit van zijn chocolade zo hoog mogelijk is. Misschien gebruikt jouw school ook wel de beste kwaliteit chocolade. Of men kiest voor een mindere, maar beter betaalbare kwaliteit chocolade.



Zoek op het internet naar een chocolatier of banketbakkerij bij jou in de buurt. Kijk welke bonbons zij in het assortiment hebben. Noteer vijf soorten bonbons uit dit assortiment.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____



Opdracht 3 Duurzame chocolade



Duurzaamheid is een populaire trend onder voedingsmiddelen. Ook bij chocolade wordt er gekeken naar de duurzaamheid van cacao.

- a. Je hebt op internet een assortiment bonbons van een chocolatier bekeken. Kon je op deze website bonbons van duurzame chocolade vinden? **Ja / Nee**

Zo ja, welke? _____

- b. Leg uit wat duurzaamheid bij chocolade volgens jou betekent.

Opdracht 4 Wat wil je zelf maken?

- a. Welke chocoladeproducten zou jij zelf graag willen maken?

- b. Leg uit waarom jij deze producten graag zou willen maken.



- c. Leg uit wat jij nodig hebt om jouw favoriete chocoladeproduct te kunnen maken.

DOEN

Opdracht 5 Chocoladetest

Om je kennis te laten maken met chocolade ga je een chocoladetest doen.



- a. Vergelijk verschillende merken en soorten chocola met elkaar. Let vooral op de prijs en de smaak.

Werkvolgorde

- Voor je staan genummerde schoteltjes met verschillende merken en soorten chocola.
- Proef de soorten en zet in de tabel welke jij de lekkerste vindt.

	Prijs	Merknaam	Goed	Voldoende	Matig	Onvoldoende
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

- Je docent vertelt je de prijzen van de chocolade. Zet de prijs bij de juiste chocolade.
- Je docent laat je de merken van de chocolade zien. Zet ze ook in de tabel.

b. Bespreek de test na.

Proefde je verschil tussen de chocolade? **Ja / Nee**

Welk merk chocolade vond jij het lekkerst? _____

Is het duurste merk ook het lekkerste? **Ja / Nee**

c. Wat vonden de klasgenoten van de verschillende merken chocolade?

Aantal klasgenoten dat de test gedaan heeft: _____

_____ klasgenoten vonden merk _____ het lekkerst.

_____ klasgenoten vonden merk _____ het lekkerst.

_____ klasgenoten vonden merk _____ het lekkerst.

d. Wat heb je van deze opdracht geleerd?

e. Wat vond je het moeilijkst aan deze opdracht?

f. Welke aanwijzingen kreeg je van je docent?

DOEN

Opdracht 6 Folder maken



Jij hebt je eigen winkel met chocoladeproducten.

a. Maak een folder voor klanten.

- Laat in je folder zien welke chocoladeproducten jij verkoopt. Vertel over vier producten.
- Gebruik afbeeldingen en tekst.
- Geef bij elk product een korte uitleg over de smaak en de ingrediënten.

De folder moet er netjes en verzorgd uitzien.

b. Laat je docent je werk beoordelen.

De folder:		
laat duidelijk zien welke vier chocoladeproducten jij verkoopt		
heeft afbeeldingen en tekst		
heeft bij elk product een korte uitleg over de smaak en de ingrediënten		
ziet er netjes en verzorgd uit.		
Beoordeling docent:		

Opdracht 7 Vegan chocolade

De vraag naar veganproducten is enorm gestegen. Mensen denken na over hun gezondheid en voor veel mensen staat veganisme gelijk aan gezond. Dit zie je terug in chocola. Chocolademerken hebben een vegan label waaraan je kunt herkennen dat een product geproduceerd is zonder gebruik van dierlijke producten.

a. Wat betekent veganisme?

b. Zoek op internet informatie over vegan chocolade. Zoek:

- drie merken die vegan chocolade verkopen
- bij elke merk drie vegan chocoladeproducten.

Zet de informatie die je gevonden hebt in de tabel.

Merk	Chocoladeproducten

c. Welke chocolade is bijna altijd vegan? _____

TAAK 2

GRONDSTOFFEN

Opdracht 1 De leerdoelen

Lees de leerdoelen.

In deze taak:

1. doe je een test je hoe je chocolade het beste kunt bewaren.

In deze taak leer je:

1. waar chocolade van gemaakt wordt
2. hoe de verschillende soorten chocolade gemaakt worden.

Opdracht 2 Cacao

Om goed te kunnen werken met chocolade is het belangrijk om te weten waar het van gemaakt wordt.



Lees **Tekstbron Cacao**.

- a. Op welke afbeelding zie je een cacaoboon?



- b. Bekijk de foto. Wat zie je?

