

DE MEEST GESTELDE VRAGEN OVER DE OPDRACHT

UIVOEREND BROODBAKKER NIVEAU 2

Wat houdt gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram) in?

- Je kunt hier denken aan bijvoorbeeld krentenbollen natuurlijk. Denk vooral na wat nog meer mogelijk is als je dit als uitgangspunt neemt.

Wat houdt ongevuld zacht of krokant kleinbrood, waarvan 2 modellen of manieren van afwerking (maximaal 60 gram) in?

Je moet hier 2 verschillende technieken in opmaken laten zien. Dus 2x 4 broodjes maken van hetzelfde deeg.

UIVOEREND BROOD- EN BANKETBAKKER NIVEAU 2

Wat houdt gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram) in?

- Je kunt hier denken aan bijvoorbeeld krentenbollen natuurlijk. Denk vooral na wat nog meer mogelijk is als je dit als uitgangspunt neemt.

Wat houdt gevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram, geen natte afwerking) in?

- Denk eraan dat je iets kiest wat je normaal los zou kunnen kopen bij een bakker. Een gevulde koek is natuurlijk waar je snel aan denkt, maar denk gerust breder dan dat.

DE MEEST GESTELDE VRAGEN OVER DE OPDRACHT

UIVOEREND BANKETBAKKER NIVEAU 2

8 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken, wat bedoelen jullie hiermee?

- Een gebakje moet minimaal bestaan uit 3 elementen. Bijvoorbeeld biscuit-compote-slagroom, of een slofbodem, banketbakkersroom en jam.
- Meer elementen mag je uiteraard toevoegen aan je gebakje.
- Een chocolade decoratie telt niet mee als één van de structuren van je gebakje.

Wat houdt (on)gevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram, geen natte afwerking) in?

- Je mag in deze opdracht kiezen of je bijvoorbeeld een rondo gaat maken of een luxe appelflap. Maar je kunt ook denken aan een chocolate chip cookie of palmier. Wat niet mag zijn natte afwerkingen, Dus een tartelette afmaken met meringue is niet toegestaan. Dan wordt het meer een gebakje.
- Let wel op dat het hier om stukswerk gaat. Dus kies iets wat je normaal gesproken per stuk los koopt bij een bakker. Dus geen pakje speculaasjes bijvoorbeeld.

DE MEEST GESTELDE VRAGEN OVER DE OPDRACHT

ZELFSTANDIG WERKEND BROODBAKKER NIVEAU 3

4 stuks grootbrood, waarvan 2 modellen (450-900 gram), wat bedoelen jullie daarmee?

- Je moet vanuit 1 deeg 2 manieren van modeleren laten zien.

Getoerd-gerezen deeg:

10 onge vulde croissants (65-75 gram), wat bedoel je daarmee?

- We bedoelen hiermee de klassieke croissant.

10 stuks gevuld* met meegebakken vulling, vorm naar eigen inzicht (80-90 gram). Mag ik daar banketbakkersroom achteraf inspuiten?

- Het is toegestaan om vullingen of afwerkingen na het bakken toe te voegen. Dit mag alleen niet meer zijn dan 20% van het totale product.

Mag ik mijn koffiebroodjes ook maken van getoerd-gerezen deeg?

- Nee, je moet hiervoor apart een luxe gerezen deeg maken

ZELFSTANDIG WERKEND BROOD- EN BANKETBAKKER NIVEAU 3

3 stuks gevuld grootbrood, minimaal 50% doorgedraaide hartige vulling (450-900 gram) en 3 stuks gevuld grootbrood, minimaal 50% doorgedraaide zoete vulling (450-900 gram)

- Dit kunnen 2 verschillende degen zijn vanaf het begin, maar dat hoeft niet. Uiteraard wil je wel een top product neerzetten. Kijk goed naar de tijd dat je wel uitkomt met de andere opdracht. Simpel kan ook heel goed zijn.

DE MEEST GESTELDE VRAGEN OVER DE OPDRACHT

6 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken, wat bedoelen jullie hiermee?

- Een gebakje moet minimaal bestaan uit 3 elementen. Bijvoorbeeld biscuit-compote-slagroom, of een slofbodem, banketbakkersroom en jam.
- Meer elementen mag je uiteraard toevoegen aan je gebakje.
- Een chocolade decoratie telt niet mee als één van de structuren van je gebakje.

ZELFSTANDIG WERKEND BANKETBAKKER NIVEAU 3

2 identieke (dessert)taarten (6-8 personen)

Opbouw bestaat minimaal uit 4 verschillende structuren en smaken.

Moet je deze taarten glaceren?

- Nee, dat hoeft niet, je kunt heel veel verschillende manieren van afwerken bedenken die heel mooi kunnen zijn. In deze klasse telt het uiterlijk van de taart zeker mee.

Moet een (dessert)taart opgebouwd zijn uit mousse?

- Nee, je kunt ook denken aan een strak gemaskeerde bruidstaart bijvoorbeeld? Je mag zelfs een eigen invulling geven van bijvoorbeeld een Wener kersen taart. Zolang het maar uit 4 verschillende structuren en smaken bestaat. (koekbodem, frangipane, kersencompote, slagroom, schuim)

15 identieke bonbons met minimaal 2 verschillende vullingen, moet ik hiervoor de chocolade zelf tempereren?

- Ja, je moet in deze klasse aantonen dat je de chocolade zelf handmatig kunt laten kristalliseren.

DE MEEST GESTELDE VRAGEN OVER DE OPDRACHT

PATISSIER

Heeft het wedstrijdboekje een vast format?

- Nee, maak iets wat voor jou werkt en past. Of het echt een boekje wordt, of dat je een insteekhoes gebruikt is aan jou. Kies wat je het mooiste vindt om in te leveren.

Aan welke eisen moet het wedstrijdboekje aan voldoen?

Het boekje moet minimaal bevatten:

- 1) Een uitleg van je gekozen producten. Dit kan bijvoorbeeld voldoende toelichting zijn: "Mijn vakantie in Parijs heeft me geïnspireerd om de Franse klassiekers terug te laten komen op mijn tafel..."
- 2) Uitgewerkte receptuur van de totale opdracht.
- 3) Let op dat je niet je naam zet op het boekje ivm jureren.

Moet ik de chocolade voor mijn bars en decoratie zelf tempereren?

- Ja, ook voor niveau 4 vragen we je dit zelf te doen. Je moet kunnen aan dat je het chocoladewerk ook handmatig goed beheerst.

Klopt het dat je voor het NK extra werktijd krijgt?

- Ja, dat klopt! voor niveau 4 mag er 7 uur gewerkt worden aan de opdracht. Voor niveau 2 en 3 is dit 5 uur.

DE MEEST GESTELDE VRAGEN OVER DE OPDRACHT

BOULANGER

Heeft het wedstrijdboekje een vast format?

- Nee, maak iets wat voor jou werkt en past. Of het echt een boekje wordt, of dat je een insteekhoes gebruikt is aan jou. Kies wat je het mooiste vindt om in te leveren.

Aan welke eisen moet het wedstrijdboekje aan voldoen?

Het boekje moet minimaal bevatten:

- 1) Een uitleg van je gekozen producten. Dit kan bijvoorbeeld voldoende toelichting zijn: "Mijn vakantie in Parijs heeft me geïnspireerd om de Franse klassiekers terug te laten komen op mijn tafel..."
- 2) Uitgewerkte receptuur van de totale opdracht.
- 3) Let op dat je niet je naam zet op het boekje ivm jureren.

Klopt het dat je voor het NK extra werktijd krijgt?

- Ja, dat klopt! voor niveau 4 mag er 7 uur gewerkt worden aan de opdracht. Voor niveau 2 en 3 is dit 5 uur.