



Hubertus & Berkhoff De Culinaire Vakschool

Informatieboekje

Amsterdamse Taartopmaakwedstrijd 2018 voor basisschoolleerlingen van groep 7 en 8



Hubertus & Berkhoff (*vmbo basis, kader & gemengd en tweetalig onderwijs*)
Betuwestraat 29
1079 PR Amsterdam
020 579 71 90
www.hubertusberkhoff.nl



De lekkerste school van Nederland gaat op zoek naar de beste taartenversierder van Amsterdam!

Zit jij in groep 7 of 8? En vind je het superleuk om taarten op te maken? Dan zijn wij op zoek naar jou! De Hubertus & Berkhoff organiseert in 2018 voor het eerst de Amsterdamse Taartopmaakwedstrijd.

Het thema is Sport en spel. Over het bakken van de taart hoef je je geen zorgen te maken. Dat doen onze huidige leerlingen en hun docenten. Alles op de taart moet eetbaar zijn. De materialen leggen we voor je klaar.

Wedstrijddata:

- 21-02-2018
- 07-03-2018 (1/2^e finale)
- 21-03-2018 (finale)

Tijdstip: 15.00 – 17.00 uur

Locatie: Betuwestraat 29, 1079 PR Amsterdam (vlakbij Rai)

Aanmelden tot 5 februari 2018: via het aanmeldingsformulier op onze website www.hubertusberkhoff.nl

In dit boekje lees je meer over de wedstrijd en de opdracht. Ben je enthousiast geworden? Doe dan mee! Ga snel naar onze website om je aan te melden: www.hubertusberkhoff.nl.



Waarom deze wedstrijd?

Met een jarenlange traditie als leerschool voor horeca, bakkerij en recreatie noemen wij onszelf ook wel 'De lekkerste school van Nederland'. Omdat we kinderen in Amsterdam heel graag willen enthousiasmeren voor het mooie en creatieve bakkersvak, organiseren we voor het eerst deze speciale Amsterdamse taartopmaakwedstrijd. We hopen dat hiermee een nieuwe traditie is geboren.

De Hubertus & Berkhoff is een vmbo-school voor de basis- & kaderberoepsgerichte leerweg, met de richtingen Horeca, Brood & Banket en Recreatie. Bij ons doe je echt vanuit de praktijk je vakkennis op. In het schooljaar 2018-2019 starten we met de gemengde leerweg, een programma met theorievakken op mavo niveau en veel praktijkvakken.

De opdracht

De wedstrijd is bestemd voor leerlingen uit groep 7 en 8 van de basisschool. Het taartje heeft een diameter van 15 cm en zal gevuld worden met crème au beurre. Het gaat om een taartenopmaakwedstrijd, dus het taartje wordt zo aangeboden dat het klaar is voor de decoratie.

De kinderen kunnen hun eigen creativiteit inzetten op de decoratie. Deze creatie moet wel te maken hebben met het thema Sport en spel. Er zullen materialen aanwezig zijn om de eigen creaties te vervaardigen. Deze liggen in de praktijkruimte op een centrale plek waar alle deelnemers materialen kunnen pakken. Hieronder is te lezen welke materialen er beschikbaar zijn. Belangrijk is dat alles op de taart eetbaar is. De taartjes moeten binnen 1,5 uur kunnen worden opgemaakt.

Alle groep 7 en 8 leerlingen uit Amsterdam en omstreken mogen meedoen. De winnende leerling zal een wisselbeker krijgen en een aandenken voor deelname aan de wedstrijd. En natuurlijk iets lekker voor het hele gezin.

Tijdens de wedstrijd is er drinken en wat lekkers aanwezig voor de kandidaten. De ouders kunnen in ons Grand Café Sud plaatsnemen en af en toe even kijken hoe het gaat.



De materialen

De leerlingen kunnen kiezen uit de volgende materialen:

- Marsepein in verschillende kleuren
- Chocolade
- Nootjes
- Fruit
- Crème au beurre
- Kleurstof



De grondstoffen van het taartje bestaan uit:

- Bloem
- Suiker
- Eieren
- Citroenrasp

De kandidaten krijgen een taartje (15 cm Ø) welke gevuld en gemaskeerd is met crème au beurre naar aanleiding van het thema gaan de leerlingen hun taartje afmaken.





De beoordeling

De creaties zullen beoordeeld worden door een jury van top-patissiers, onder voorzitterschap van niemand minder dan dhr. Holtkamp van de bekendste bakkerij van Amsterdam. De jury let op de volgende punten:

- Originaliteit
- Creativiteit
- Netjes werken
- Hygiëne
- Tijd (lukt het binnen de anderhalf uur)

Afhankelijk van de hoeveelheid deelnemers zullen we bepalen hoeveel deelnemers er in de halve finale en de finale terecht komen. Daarover ontvangen de deelnemers na 5 februari 2018 aanvullende informatie via de e-mail.

Oefenen?

Wil je thuis alvast oefenen met jouw creatieve decoratie in het thema Sport en spel? Op de volgende pagina's vind je het recept voor de taart zoals deze op de wedstrijddag voor je klaar staat.



Kapsel 15 cm Ø

baktemperatuur : 180°C

baktijd : ±20 min

aantal 1

Recept:

150 g ei (3 stuks)

75 g melissuiker (kristal)

8 g citroenrasp

60 g patentbloem

15 g zetmeel

Materialen:

- Bekken
- Garde
- Spatel
- Kapselrekje
- Krabbertje
- Kapselvorm Ø15cm

- 1 Bakvorm van 15 cm Ø schoonmaken en smeren met geklaarde boter.
- 2 Bloem en zetmeel zeven op papier.
- 3 Dit mengsel met de garde wit en luchtig kloppen, als je met de machine werkt, klop je de massa op in machinestand 3 tot voldoende volume bereikt is. Daarna nog even op stand 1 om de luchtcellen te verkleinen.
- 4 Vervolgens bloemmengsel rustig door het luchtige eimengsel spatelen.
- 5 In de vorm storten.
- 6 Bakken 20 minuten.
- 7 Na het bakken gelijk storten op een kapselrekje.

Waar moet ik extra op letten?

Spatelen is omscheppen en niet roeren of kloppen!!!!!!



banketbakkersroom vullingen (kookroom)

Ingrediënten :

- 1000 gram heet water
- 125 gram kookroompoeder
- 100 gram melissuiker
- 125 gram melkpoeder
- 4 verse eieren

Materialen:

- Krabbertje
- Hobart met vlinder

Bereiding:

Hoe maak ik het?

1. Zet een pan op het gas met heet water en laat dit koken.
2. Doe alle droge grondstoffen in een bekken en roer deze glad met de eieren.
3. Als het water kookt voeg je een gedeelte van het kokende water toe aan het mengsel in de bekken en roer het glad met een garde. (Dit noem je familie maken)
4. Het mengsel voeg je toe aan het water wat nog in de pan zit.
5. Nu kook je het mengsel door en blijft goed roeren op de bodem **(het brand snel aan!!!!)**
6. Als het gekookt heeft dan stort je het uit op een plaat en bedek de room met een laagje plastic en koelt het heel snel.
7. Goed af laten koelen.
8. Klaar voor gebruik.

Waar moet ik extra op letten?

- Deze banketbakkersroom is beter van smaak dan de instant methode.

Banketbakkersroom wordt veel gebruikt als vulling voor gebak, taarten en brood.

Ook is dit de basis van botercreme.

- Als je het afdekt voorkom je het vormen van een vel.



Crème au beurre

vullingen

Ingrediënten :

- 1000 gram water
- 400 gram inst. Roompoeder
- 800 gram vanille roomboter
- 200 gram basterdsuiker
- Likeur of smaakstof naar Behoefte.

Materialen:

- Krabbertje
- Hobart met vlinder

Bereiding:

Hoe maak ik het?

1. Roer de gele room poeder door het water(klont vrij).
2. Laat de roomboter samen met de basterdsuiker in de machine luchtig draaien.
(zo nodig verwarmen)
3. Voeg de gele room in 3 keer toe aan de luchtige massa en laat het tot de juiste luchtigheid draaien in machine stand 2.
4. Zodra het klaar is kan naar smaak likeur of smaakstof toegevoegd worden.

Waar moet ik extra op letten?

- In plaats van kant en klare gele room kan je ook zelf geleroom koken, dit moet echter afkoelen voor je er crème au beurre mee kan maken.
Dus dit moet een dag van te voren gebeuren.
- Denk bij het gebruik van likeur om de hoeveelheid die je gebruikt, het gaat om de smaak niet om de alcohol!!!!