

Reflectieverslag Praktijkles Bakkerij

Naam	Kaylee Fiolet
Klas	5B
Datum	8-10-12

1. Welk product heb je gemaakt? (Kies één product)

Ik heb appeltaart gemaakt.

2. Welke ingrediënten heb je gebruikt?

HW deeg dat al klaar stond, 11 gr krenten en rozijnen 2x, 75 gr citroenrasp 2x 10 appels totaal. Vulling, 500 water, 70 melkpoeder, 150 gekookteroompoeder, 4 eieren, 75 suiker, 250 slagroom.

3. Hoe heb je het product gemaakt?

Eerst het HW deeg in het vormpje toen me producten afgewogen, vervolgens alles gemixt en toen me appels, krenten en rozijnen en citroenrasp toegevoegd, daarna heb ik de vulling erdoor gedaan en ging mijn appeltaart de oven in.

4. Wat ging goed? Wat heb je goed gedaan?

Alles mixen en me HW deeg in de vorm doen.

4. Wat ging nog niet zo goed?

Bovenkant op de appeltaart leggen.

5. Wat heb je geleerd?

Alles want die appeltaart had ik nog nooit gemaakt.

7. Wat zou je de volgende keer anders doen?

Oefenen op de boven kant op de appeltaart leggen.

