

## Reflectieverslag Praktijkles Bakkerij

<b>Naam</b>	Koen Vervloet
<b>Klas</b>	5B
<b>Datum</b>	9 februari 2011

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

Vandaag heb ik op school een ronde slagroomtaart gemaakt met een doorsnede van 27 cm.

### 2. Welke ingrediënten heb je gebruikt?

De volgende ingrediënten had ik nodig om de taart te maken: één liter slagroom, een klein beetje abrikozen jam, mandarijnen, gebruineerde amandelschaafsel en één kapsel met een doorsnede van 27 cm.

### 3. Hoe heb je het product gemaakt?

De kapsel heb ik 2 keer doorgesneden. De eerste laag kapsel heb ik gevuld met slagroom en stukjes mandarijn, daarop deed ik de 2<sup>e</sup> plak kapsel en vulde hem weer met slagroom met met daarop een beetje jam. Als laatst ging de laatste plak kapsel erop en was de vulling klaar nu kon ik de taart gaan maskeren (maskeren is de taart helemaal insmeren behalve de onderkant). Als ik dat gedaan had zette ik de zijkant aan met amandel schaafsel. De taart had ik daarna in de koeling gezet om hem iets op te laten stijven, zodat hij goed snijdbaar is. Na een kwartier was hij goed snijdbaar en haalde ik hem uit te koelkast om hem verder te verwerken. Uit de taart sneed ik 14 punten en die punten heb ik opgespoten met slagroom dat deed ik met mooie rozetjes te spuiten op elke punt en voor een rozetje een draaiend streepje te trekken (zie foto). Als laatst legde ik een mooi stukje mandarijn op het rozetje en klaar was de taart.

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

Dit keer ging weer alles goed. De slagroom was niet te dik maar ook niet te dun gedraaid, hij was goed spuitbaar. De rozetjes waren ook goed gelukt en het snijden van de punten ook.

### 4. Wat ging nog niet zo goed?

Ik had niks dat fout ging bij de taart.

### 5. Wat heb je geleerd?

Ik heb geleerd om de mandarijnen eerst op papier te leggen zodat ze droog op het slagroom gaan, anders trekt het vocht in het slagroom.

### 7. Wat zou je de volgende keer anders doen?

De volgende keer doe ik het helemaal het zelfde omdat het snel en goed ging.

