

KORTE INHOUDEN MODULES MEDEWERKER BAKKERIJ

alfabetisch gerangschikt

BRODEN EN HARDE LUXE - instapvrij

In deze module leer je de basishandelingen en basistechnieken om brood te kneden en te bakken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- casinobrood
- tijgerbrood
- pistolets
- kruidenbroodjes
- volkorenbrood

BESLAGEN - instapvrij

In deze module leer je verschillende soorten beslagen maken voor biscuits en cakes.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- biscuit met boterroom
- madeleine
- chocoladecake
- misérable
- javanais

BLADERDEEG - instapvrij

In deze module leer je bladerdeeg te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- carré confiture
- worstenbroodje
- tompouce
- videe koekje
- appelstrudel

GEREZEN BLADERDEEG - instapvrij

In deze module leer je gerezen bladerdeeg te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- rozijnenkoeken
- chocoladebroodjes
- appelbollen
- croissants
- vierkante koeken met diplomate

TAARTEN OP BASIS VAN GISTDEGEN - instapvrij

In deze module leer je taarten op basis van gistdegen te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- fruitvlaaien
- frangipanetaart
- chocoladepuddingtaart
- suikervlaai
- brésiennetaart

VET- EN KOOKDEGEN - instapvrij

In deze module leer je taarten op basis van vet- en kookdegen te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- eclairs
- soezen met chocolade gevuld met slagroom
- tartelletes
- citroengebakje
- speculaas

ZACHTE LUXE - instapvrij

In deze module leer je zachte luxe degen te bereiden, te verwerken, te bakken en af te werken.

Enkele voorbeelden uit het programma:

- suikerbrood
- sandwiches
- hamburgerbroodjes
- donuts
- suikerwafels