



Hubertus & Berkhoff De Culinaire Vakschool

Informatieboekje

Amsterdamse Taartopmaakwedstrijd 2023 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 2023 voor de vijfde keer de Amsterdamse Taartopmaakwedstrijd¹.

Het thema is '**Sport**'. 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:

Vorrondes

(max. 20 leerlingen per ronde)

- Donderdag **26** januari 2023, 17.30 uur - 19.30 uur
- Dinsdag **14** februari 2023, 17.30 - 19.30 uur

Inloop is vanaf 16.45 uur. De wedstrijd start om 17.30 uur.

Finale

(10 deelnemers, beste 5 uit elke voorronde)

- Woensdag **15** maart 2023, 15.00 - 17.00 uur

Inloop is vanaf 14.30 uur. De prijsuitreiking vindt direct na de wedstrijd plaats.

Er zijn dus 10 finalisten die de strijd met elkaar aan zullen gaan. Wanneer alle finalisten bekend zijn, worden zij per e-mail op de hoogte gebracht wat de finale-opdracht wordt.

Locatie:

Betuwestraat 29, 1079 PR Amsterdam (vlakbij Amsterdam RAI).

Aanmelden:

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. Aanmelden kan **tot uiterlijk 10 januari 2023**.

¹ Vanwege het COVID-19 virus en de maatregelen van de overheid die we opvolgen ter bestrijding hiervan, kan het zijn dat de wedstrijd geen doorgang kan vinden of in een aangepaste vorm plaats zal vinden. Indien dit het geval is, zullen we hierover aanvullend communiceren met de deelnemers.



Waarom deze wedstrijd?

Met een jarenlange traditie als leerschool voor horeca, bakkerij en recreatie noemen wij onszelf ook wel 'De lekkerste school van Nederland'. We willen kinderen in Amsterdam en omstreken heel graag enthousiasmeren voor het mooie en creatieve bakkersvak. Daarom hebben wij in 2018 voor het eerst deze speciale Amsterdamse Taartopmaakwedstrijd georganiseerd. Dit was een enorm succes. En daarmee is een nieuwe traditie geboren. Dit jaar is alweer de vierde editie (in 2021 is de wedstrijd helaas niet doorgegaan vanwege corona).

De Hubertus & Berkhoff is een vmbo-school voor de basisberoepsgerichte, kaderberoepsgerichte & gemengde leerweg, met de richtingen Horeca, Brood & Banket en Recreatie. Bij ons doe je echt vanuit de praktijk je vakkennis op.

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. Het gaat om een taartopmaakwedstrijd, dus het taartje wordt zo aangeboden dat het klaar is voor de decoratie. De kleur van de marsepein op de taart kan je ter plekke aangeven.

De kinderen kunnen hun eigen creativiteit inzetten op de decoratie. Deze creatie moet wel te maken hebben met het thema '**Sport**'. 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. De kandidaten mogen ook zelf gereedschap meenemen om de creatie te vervaardigen. 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.

De voorrondewedstrijden vinden plaats op onze open avonden². We richten een van onze bakkerijen speciaal in voor de wedstrijd. Bezoekers van onze open avond kunnen de wedstrijd ook bekijken. Extra aanmoediging dus! Ouders kunnen plaatsnemen in ons Grand Café Sud en af en toe even kijken hoe het gaat. Natuurlijk kan er ook een rondleiding gevolgd worden. De open avond duurt tot 20.30 uur, dus als de deelnemers zelf nog een rondje willen lopen, kan dat natuurlijk ook.

² Vanwege het COVID-19 virus en de maatregelen van de overheid die we opvolgen ter bestrijding hiervan, kan het zijn dat de wedstrijd geen doorgang kan vinden of in een aangepaste vorm plaats zal vinden. Indien dit het geval is, zullen we hierover aanvullend communiceren met de deelnemers.



De materialen

De leerlingen kunnen kiezen uit de volgende materialen:

- Marsepein in verschillende kleuren
- Chocolade
- Nootjes
- Crème
- 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. Naar aanleiding van het thema gaan de leerlingen hun taartje afmaken.



Hierop komt nog een bedekking van marsepein die je ter plekke kan uitzoeken.



De beoordeling

De creaties zullen beoordeeld worden door een jury van top-patissiers, onder voorzitterschap van niemand minder dan Cees 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)

Er zijn twee voorrondewedstrijden. In beide rondes is plaats voor maximaal 20 leerlingen. De beste 5 van iedere ronde plaatsen zich voor de finale. Aanvullende informatie over de finale volgt via de e-mail na 14 februari (de 2^e voorronde).

Oefenen?

Wil je thuis alvast oefenen met jouw creatieve decoratie in het thema 'Sport'? 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 botercrème.

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



Crème au beurre

vullingen



Ingrediënten :

- 1400 gram Gele room
- 800 gram Roomboter
- 200 gram Basterdsuiker
- Likeur of smaakstof naar Behoeftte.

Materialen:

- Krabbertje
- Hobart met vlinder

Bereiding:

Hoe maak ik het?

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

Waar moet ik extra op letten?

- De gele room dient 1 dag van te voren gekookt te worden, dit moet echter afkoelen voor je er crème au beurre mee kan maken.
- Denk bij het gebruik van likeur om de hoeveelheid die je gebruikt, het gaat om de smaak niet om de alcohol!!!!