

Formulier Recept

PRODUCTIEGEGEVENS

Bakken:

Rijskast: 30 °C / 70% RV

Kneden:

Deegtemperatuur: 20 °C

Afwerking:

RECEPT

| Voor ... stuks | % | Grondstof | Bijzonderheden |
|----------------|---|-----------|----------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Vulling: | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

WERKWIJZE

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.
- Zet materiaal voor de afwerking klaar.

Productie:

- Geef een narijs van circa ... minuten.
- Bak ze af *met/zonder* stoom

Afwerking/presentatie:

- Laat je producten afkoelen en verpak ze in geperforeerde zakken.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je producten beoordelen door je docent.
- Ruim je werkplek op en verzorg de bakkerij.