

# PARTIE NAGERECHTEN GEVORDERD



Werkboek niveau 3-4



# COLOFON

Uitgeverij: Edu'Actief b.v.  
0522-235235  
info@edu-actief.nl  
www.edu-actief.nl

Auteurs:  
Barend Bakkenes, Stephan Epskamp, Simon Kuipers, Rein Mulder

Inhoudelijke redactie:  
Jan Willem van Gelder

Eindredactie:  
Kees Faas

Titel:  
Partie Nagerechten Gevorderd

ISBN:  
978 90 3722 917 2

© Edu'Actief b.v. 2016

Met bijdrage van:  
Marco Krispijn, Niek Overmars.

Behoudens de in of krachtens de Auteurswet gestelde uitzonderingen mag niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van reprografische verveelvoudigingen uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16h Auteurswet dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht ([www.reprorecht.nl](http://www.reprorecht.nl)). Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in compilatiewerken op grond van artikel 16 Auteurswet kan men zich wenden tot de Stichting PRO ([www.stichting-pro.nl](http://www.stichting-pro.nl)).

De uitgever heeft ernaar gestreefd de auteursrechten te regelen volgens de wettelijke bepalingen. Degenen die desondanks menen zekere rechten te kunnen doen gelden, kunnen zich alsnog tot de uitgever wenden.

Door het gebruik van deze uitgave verklaart u kennis te hebben genomen van en akkoord te gaan met de specifieke productvoorwaarden en algemene voorwaarden van Edu'Actief, te vinden op [www.edu-actief.nl](http://www.edu-actief.nl).

# INHOUD

<b>1.</b>	<b>Warme nagerechten – gevorderd</b>	<b>4</b>
1.1	Onderzoek naar dessertamuses en warme nagerechten	8
1.2	Dessertamuses	15
1.3	Gedroogde en gekonfijte (zuid)vruchten	18
1.4	Noten en zaden of pitten	22
1.5	Warme zoete nagerechten	25
1.6	Speciale gereedschappen, materialen en apparatuur	35
1.7	Eindopdracht	38
1.8	Evaluatie en reflectie	39
<b>2.</b>	<b>Koude nagerechten – gevorderd</b>	<b>41</b>
2.1	Onderzoek naar kaas en koude nagerechten	44
2.2	Fruit – warenkennis gevorderd	49
2.3	Suiker en suikervervangers – warenkennis	58
2.4	Kaas	63
2.5	Koude nagerechten – pudding, bavarois en mousse	72
2.6	Melk(producten), boter en margarine – warenkennis	80
2.7	Koude zoete sauzen	85
2.8	Pauze- of ijsdranken	88
2.9	Ijs en ijssoorten	90
2.10	Eindopdracht	101
2.11	Evaluatie en reflectie	103
<b>3.</b>	<b>Patisserie – gevorderd</b>	<b>104</b>
3.1	Werken met lekkers voor bij de koffie	108
3.2	Granen en bloemsoorten – warenkennis	111
3.3	Taarten, beslagen en korstdegen	115
3.4	Couverture of chocolade	122
3.5	Bonbons en eiwitschuim	127
3.6	Kleine patisserie en nougat	129
3.7	Eindopdracht	133
3.8	Evaluatie en reflectie	134

# 1. WARME NAGERECHTEN – GEVORDERD

De module 'Partie Nagerechten gevorderd' bestaat uit drie werkboeken. Dit is het werkboek: Warme nagerechten – gevorderd.

## Aan de slag

In dit onderdeel worden de dessertamuses en warme nagerechten behandeld. De amuse is vooral bekend als 'mondopenend' gerechtje voorafgaand aan de maaltijd. Tegenwoordig wordt steeds vaker na het (laatste) hoofdgerecht en voor het nagerecht een dessertamuse geserveerd. Met een dessertamuse kan de kok zijn creativiteit laten zien.

De warme nagerechten zijn nog niet echt aan de orde gekomen. Er zijn alleen wat nagerechten behandeld met warme onderdelen of gerechten die gegratineerd of in de oven verhit worden. In dit werkboek komen de warme nagerechten uitgebreid aan de orde.

Tijdens dit werkboek werk je aan de volgende werkprocessen:

- Maakt mise-en-place
- Past recepten aan
- Bereidt gerechten en componenten
- Werkt gerechten voor de uitgifte af
- Ontwikkelt nieuwe gerechten.

Wat heb je nodig bij dit werkboek?

- theorieboek Resiba deel 1, 2 en 3
- methodesite [www.tendenskeuken.nl](http://www.tendenskeuken.nl).

Wanneer je de theorie of de methodesite moet raadplegen, staat er een pictogram in het werkboek. Bij dit pictogram lees je wat je nodig hebt om de opdracht(en) te maken. Er zijn drie verschillende pictogrammen.



### THEORIEBOEK

Hier lees je in welk theorieboek en in welke paragraaf je de informatie vindt om de volgende opdracht(en) te maken.



### BRON OP WWW.TENDENSKEUKEN.NL

Hier lees je of je een formulier, weblink, opdracht of andere soort bron bij de opdracht gebruikt en welke dit is.



### FILM OP WWW.TENDENSKEUKEN.NL

Hier lees je welke film je bekijkt om de opdracht te maken.

---

#### WERKEN MET WWW.TENDENSKUEN.NL

Wanneer je wordt verwezen naar een film of andere soort bron op de methodesite, doe je het volgende:

1. Ga naar [www.tendenskeuken.nl](http://www.tendenskeuken.nl).
  2. Klik op 'Studentenmateriaal'.
  3. Kies voor 'Warme nagerechten'.
- 

#### Hoe sluit je dit werkboek af?

Door het maken en uitvoeren van de opdrachten in dit werkboek doe je nieuwe kennis en vaardigheden op. Na afronding van dit werkboek ben je in staat om op een professionele manier afscheid te nemen van je gasten. Door ze adequaat te voorzien van hun laatste bestelling en zorgvuldig af te rekenen. Je levert in ieder geval de volgende producten op:

##### Theorie

- alle opdrachten gemaakt
- het receptenboek bijgewerkt
- de vaktermenlijst bijgewerkt.

##### Praktijk

- de afsluitende 15-gangenmenuopdracht gemaakt
- een reflectieverslag uitgewerkt.

#### TIPS VOOR WERKEN EN LEREN

- Maak zo veel mogelijk gebruik van jouw ervaringen in de praktijk.
- Gebruik zo veel mogelijk de menukaart van je leerbedrijf om aan de opdrachten te voldoen.
- Maak goede afspraken met je praktijkbegeleider.
- Maak een goede planning (stappenplan/afsprakenlijst) voor wanneer je wat gaat doen en bij wie je eventueel hulp kunt vragen. Stem dit af met je coach.
- Je kunt gebruikmaken van de bronteksten, kookboeken of internet voor het opzoeken van informatie en het uitwerken van opdrachten.
- Verwerk de recepten die je gaat maken in de praktijk in je eigen (digitale) receptenboek.
- De (vak)termen die je lastig of moeilijk vindt, neem je op in je eigen vaktermenlijst.

### 0.1 Oriëntatie

#### OPDRACHT 1: 15-GANGENMENUOPDRACHT

In dit werkboek ga je twee (na)gerechten of gangen voor je 15-gangenmenuopdracht bedenken:

- dessertamuse
- zoet warm nagerecht.

Let bij het bedenken van de gerechten op de volgende punten:

- originaliteit
- presentatie
- smaak
- kostprijs
- uitvoerbaarheid qua tijd, restverwerking en prijs.

Je moet met één van de volgende bereidingswijzen een gerecht of combinatiegerecht maken:

- warme pudding met bijpassende saus
- soufflé
- warme specialiteiten (zoals wentelteefjes, wafels of apfelstrudel)
- flensjes (luxe uitvoering).

De gerechten werk je uit bij de praktische eindopdracht.

## 0.2 Nulmeting

Om voor jezelf op een rij te zetten wat je al weet en beheerst, beantwoord je een aantal vragen. Met de uitslag kun je een planning maken voor dit werkboek. Belangrijk is dat je elke vraag in deze nulmeting beantwoordt.

Om een beeld te krijgen van wat je hebt geleerd vul je tijdens de eindopdracht van dit werkboek de kolom 'Evaluatie' in.

Nr.	Leerdoelen	Nulmeting		Evaluatie	
		Ja	Nee	Ja	Nee
1.	Je kunt productinformatie van producten benoemen.				
2.	Je kunt de kenmerken van kook- en bereidingstechnieken woordelijk weergeven.				
3.	Je kunt op grond van recepten aangeven welke producten en ingrediënten nodig zijn.				
4.	Je kunt (wettelijke) richtlijnen benoemen voor het bereiden van gerechten op het gebied van veiligheid en hygiëne.				
5.	Je bereidt gerechten en componenten snel, precies en accuraat volgens recept, juiste techniek en op basis van de planning.				
6.	Je kunt de chemische veranderingen tijdens bereidingen verklaren.				
7.	Je kunt de gaarheden van producten en kunt de gewenste gaarheid voor een product selecteren.				
8.	Je bewaakt en controleert smaak, gaarheid en kwaliteit van gerechten en het bereidingsproces op basis van kwaliteitseisen.				
9.	Je rapporteert afwijkingen in de kwaliteit aan collega's en onderneemt actie.				
10.	Je past bestaande recepten aan tijdens de bereiding of combineert verschillende kook- en baktechnieken.				
11.	Je kunt van diverse gerechten de meest gangbare afwerktechnieken benoemen.				
12.	Je kunt van diverse producten de standaard bewaarcondities benoemen.				
13.	Je kent de middelen om bewaarcondities te controleren.				
14.	Je werkt nieuwe gerechten en ideeën uit in een werkbaar recept.				
15.	Je kunt aangeven welke keukenapparatuur en -gereedschap nodig is voor de bereiding van gerechten en componenten.				



## 1.1 ONDERZOEK NAAR DESSERTAMUSES EN WARME NAGERECHTEN

In dit werkboek worden de dessertamuses en warme nagerechten behandeld. Voor de meeste mensen een lekkere traktatie na een mooi diner. Welke ingrediënten worden voornamelijk in deze gerechten gebruikt? Welke bereidingswijzen worden toegepast en waar moet je op letten? In dit onderdeel oriënteer je je op de menukaart en de mise-en-placelijst van je leerbedrijf. Het is belangrijk dat je deze onderdelen meeneemt in je leerproces.

### Leerdoelen:

- Je kunt productinformatie van warme nagerechten benoemen.
- Je kunt de kenmerken van kook- en bereidingstechnieken woordelijk weergeven.

### OPDRACHT 2: NIEUWE NAGERECHTEN

Gebruik de menukaart met daarop de nagerechten van je leerbedrijf. Die gerechten ga je onderzoeken en verwerken in volgend schema. Werk vijf gerechten uit die nieuw voor je zijn.

Naam gerecht, ook in het Frans	Nieuw/onbekend gerecht?	Wat zijn de hoofdingrediënten?	Hoe presenteert je het gerecht, welk servies gebruik je?	Wat is de verkoopprijs?

### OPDRACHT 3: ONBEKENDE INGREDIËNTEN

Veel warme nagerechten op de menukaart van je leerbedrijf zullen voor jou niet onbekend zijn. Je hebt deze wellicht al eerder in je handen gehad. Of misschien ook al verwerkt. Er zullen echter ook onbekende ingrediënten op je lijst staan. Het is belangrijk dat je die verder onderzoekt, zodat je van deze ingrediënten ook de eigenschappen kent.



Onderzoek de onbekende/minder bekende ingrediënten. Verwerk deze in het volgende schema.

Naam ingrediënt	Kenmerkende eigenschappen	Voedingswaarde	Prijs per stuk of per eenheid

**OPDRACHT 4: HET GEBRUIKEN VAN TECHNIEKEN**

De volgende technieken/vaktermen (kunnen) worden gebruikt bij de nagerechten. Vul volgend schema in. De met een \* aangegeven technieken worden in dit werkboek verder uitgewerkt. Mis je hier technieken die je wel in de nagerechtenkeuken gebruikt? Voeg deze dan toe.

Techniek/vakterm/product	Heb je deze (techniek) wel eens gebruikt?	Waar/hoe pas je deze (techniek) toe bij de nagerechten?
Fonceren		
Chemiseren		

Techniek/vakterm/product	Heb je deze (techniek) wel eens gebruikt?	Waar/hoe pas je deze (techniek) toe bij de nagerechten?
Glucosestroop		
Fondant		
Uitrollen*		
Tremperen*		
Rijzen*		
Toeren*		
Blind bakken*		
Maskeren*		
Glaceren*		

Techniek/vakterm/product	Heb je deze (techniek) wel eens gebruikt?	Waar/hoe pas je deze (techniek) toe bij de nagerechten?
Tempereren*		
Schiftsuiker*		
Kristalliseren*		
Merengue*		
Appareille*		
Souffleren*		
Canache*		
Empanade*		
Frangipane*		

Techniek/vakterm/product	Heb je deze (techniek) wel eens gebruikt?	Waar/hoe pas je deze (techniek) toe bij de nagerechten?
Macédoine*		

#### OPDRACHT 5: DE BREDE WERELD VAN DE MODERNE KOK



Bestudeer van Resiba deel 3 hoofdstuk 1 'De brede wereld van de moderne kok'.



Prezi

Behalve met de nagerechten die je in dit werkboek behandelt, houd je je deze periode bezig met de brede wereld van de moderne kok. Dit doe je door je te oriënteren op dit onderwerp. Naast de theorie over dit onderwerp, oriënteer je je ook nog op andere manieren. Er is vast iemand of iets wat je aanspreekt, bijvoorbeeld een kok uit de historie van de kookkunst. Of een hedendaagse, moderne kok. Misschien wil je de beoordelingen van restaurants/keukens door de verschillende gidsen onderzoeken. Maar je kunt ook een ander onderwerp kiezen.

- Je kiest een onderwerp (je medestudenten kiezen een ander onderwerp).
- Dit onderwerp diep je uit en je maakt er een presentatie over.
- Overleg met je docent of je jouw onderwerp presenteert aan je medestudenten.
- Je moet gebruikmaken van een Prezi- of PowerPoint-presentatie.
- De presentatie wordt beoordeeld volgens de normen die de docent stelt.

#### OPDRACHT 6: WERKEN MET DESSERTAMUSES EN ZOETE WARMEN NAGERECHTEN

Je onderzoekt de menukaart van je leerbedrijf. Bekijk eerst welke dessertamuses en zoete warme nagerechten op de menukaart van je leerbedrijf staan of welke op een andere wijze worden verwerkt.

We verdelen de dessertamuses en zoete warme nagerechten hier in de volgende groepen:

- dessertamuses (koud en warm)
- warme pudding
- crème brûlée
- soufflés (warm)
- schuimomelet.

Je onderzoekt deze groepen op de volgende punten:

- Hoe heten deze nagerechten?
- Welke warme zoete sauzen worden erbij verwerkt?
- Welke van deze nagerechten worden zelf gemaakt of kant-en-klaar gekocht?
- Hoelang kun je deze nagerechten bewaren?

Probeer minimaal twee gerechten van elke soort te behandelen.

Naam nagerecht	Welke saus serveer je erbij?	Zelf gemaakt	Gekocht	Hoelang bewaren
<i>Dessertamuses (koud en warm)</i>				
<i>Warme pudding</i>				
<i>Crème brûlée</i>				
<i>Soufflés (warm)</i>				

Naam nagerecht	Welke saus serveer je erbij?	Zelf gemaakt	Gekocht	Hoelang bewaren
<i>Schuimomelet</i>				

#### OPDRACHT 7: TOEPASSEN VAN BEREIDINGSTECHNIKEN

Geef bij de volgende zoete warme nagerechten aan welke bereidingstechnieken hiervoor worden toegepast.

Naam warm zoet nagerecht	Toegepaste bereidingstechnieken
Pâte à savarin	
Crème brûlée	
Omelet Vesuvius	

## 1.2 DESSERTAMUSES

Het eerste onderdeel van je nagerechtenmenu is de dessertamuse. Je weet misschien wel wat dat is. Zo niet, ga dit dan eerst onderzoeken en eventueel met je chef bespreken. Misschien kun je dessertamuses ook in je leerbedrijf serveren aan gasten.

### Leerdoelen:

- Je kunt productinformatie van koude nagerechten benoemen.
- Je werkt nieuwe gerechten en ideeën uit in een werkbaar recept.

### OPDRACHT 8: DESSERTAMUSES



Bestudeer in Resiba deel 3 van paragraaf 2.16 'Speciale nagerechten, 2.16.1 'Dessertamuses'.

- a. Dessertamuses worden tegenwoordig steeds vaker als onderdeel van de grotere menu's geserveerd. Wat vind jij van deze ontwikkeling? Motiveer je antwoord.

---



---



---

- b. Als er geen dessertamuses in je leerbedrijf geserveerd worden, overleg dan met je chef wat de reden daarvoor is. Vermeld die reden hier. Misschien kun je, na het maken van de volgende opdrachten, wel met een voorstel komen om bij grotere menu's een dessertamuse te serveren.

---



---

- c. Bekijk nu de nagerechtenkaart en de ingrediënten die daarbij in jouw leerbedrijf gebruikt worden. Doe met deze ingrediënten een voorstel om dessertamuses te maken.

---



---



---



---

- d. Bedenk met deze ingrediënten vijf dessertamuses. Omschrijf deze kort en mooi. Maak ook een schets van de door jou bedachte creaties.

1. 

---

---

---

2. 

---

---

---