

Medewerker bakkerij

Broden en harde luxe

Met de juiste begeleiding kom je er alles over te weten in deze opleiding. Je leert de juiste grondstoffen afwegen, deze dan tot deeg kneden en verwerken, zowel met de hand als machinaal. Hoe laten we het deeg op een correcte manier rijzen om het brood perfect te kunnen afbakken? Van een basis wit brood tot heerlijke rogge notenbrood, van broden met granen en rozijnen tot heerlijke zachte sandwiches. Na deze opleiding kent broden bakken voor jou geen geheimen meer.

In deze module "Broden en harde luxe" van de opleiding "bakker" spitsen we ons toe op de harde luxe broden. Ook hier besteden we aandacht aan de grondstoffen het kneedproces, het vormen van de broden, het rijsp proces en het afbakken. Je leert verschillende graan- en bloemsoorten verwerken. Heerlijk en eerlijk echt ambachtelijk brood zonder broodverbetersaars en E-nummers. Wit brood, bruin brood, rogge verdommekes, Franse baguettes, boerenbrood, pistolets, ... het komt allemaal aan bod. En natuurlijk neem je jezelf gebakken brood mee naar huis om er daar van te genieten met familie of vrienden.

Zachte luxe broden

Zachte luxe brooddeeg ofwel briochedeeg is een deeg bestaande uit bloem, melk of water, eventueel eieren, suiker, en goede roomboter. Het eindproduct zal na het bakken steeds een zachte korst en kruim hebben. Het meest bekende zachte-luxe product is waarschijnlijk de sandwich.

Het kneedproces tijdens de bereiding van het deeg is een belangrijke factor, een juist gekneet deeg geeft een goed ontwikkelde brioche, sandwich, chocoladekoek, rozijnen- suikerbrood, ... en nog een varia andere zachte luxe broden.

In deze cursus besteden we aandacht aan de grondstoffen, het kneedproces, het vormen van de broden, het rijsp proces, het afbakken en het afwerken van de zachte luxe.

Je leert de verschillende grondstoffen verwerken op een correcte methode.

Heerlijk en ambachtelijk zachte luxe brood en gebak zonder verbeteraars en E-nummers. Rozijnenbrood, suikerbrood, brioche, sandwiches, heerlijk banket, ... chocolade brood, het komt allemaal aan bod.

En natuurlijk neem je jezelf gebakken brood en zachte luxe mee naar huis om er daar van te genieten met familie en vrienden.



www.edukempen.be

gastronomie@edukempen.be

Medewerker bakkerij

Gerezen bladerdeeg

In deze module 'gerezen bladerdeeg' verwerf je onder begeleiding de technieken om op uitvoerend niveau gerezen bladerdeeg te bereiden, te verwerken, te bakken, af te werken en te bewaren en verpakken, rekening houdend met de vereisten op het gebied van netheid en hygiëne.

Het vereist wel wat tijd en energie om die verbazingwekkend dunne laagjes te bereiken die zo kenmerkend zijn voor gerezen bladerdeeg. Maar geloof me, het zien van je eigen koffiekoeken, croissants, worstenbroden, ... die langzaam omhoog komen in de oven en de trots die je voelt als je dit prachtige broze gebak aan je vrienden en familie voorzet, maken alle tijd en moeite eraan besteed meer dan goed. Het is een echte kunst om een goed gerezen bladerdeeg te maken.

Gebak en co (taarten obv gistdegen)

Heerlijk ambachtelijk gebak, taarten en vlaaien op basis van gistdegen. Smaken, texturen, een variatie aan mogelijkheden te over.

Trek om het zelf te leren maken?

In de cursus 'Gebak en Co' maak je kennis met de belangrijkste grondstoffen, verhoudingen, basisrecepten en de echte vak technieken, en je krijgt handige tips en tricks voor het vervaardigen van heerlijk ambachtelijk gebak. Van klassiekers en nog veel andere fijne heerlijkheden.

Je leert de verschillende grondstoffen verwerken op een correcte methode.

Enkele voorbeelden uit het cursus programma:

- Vruchten taarten, appelstol
- Bresiliennetaart, abrikozen- kokosvlaai, flan
- Savarain
- Groententaart, quiche
- Tulbandgebak
- Kaastaart
- ...



www.edukempen.be

gastronomie@edukempen.be

Medewerker bakkerij

Bladerdeeg

Heerlijke, lekkere, hartige... zoete... zelfgemaakt bladerdeeggebak: in deze cursus van de opleiding Bakker "Bladerdeeg" komt er heel wat aan bod. En heb je er zin om samen met mede cursisten met passie voor bakken? Dan is de cursus echt voor jou.

Bladerdeeg bestaat uit heel veel dunne laagjes deeg en boter. Daardoor rijst het deeg tijdens het bakken en wordt het waanzinnig lekker luchtig en knapperig. Het deeg maken is een kwestie van rollen en vouwen, het zogenaamde toeren van het deeg. Gedurende de cursus "Bladerdeeg" leer je alle kneepjes stap voor stap en zal je ervaren hoe je op verschillende manieren bladerdeeg kan maken. Zo bak jij binnenkort het allerlekkerste bladerdeeg gewoon zelf.

Trendy patisserie

Heerlijke, mooie, lekkere, creatieve... zoete... zelfgemaakte gebakjes: in deze cursus van de opleiding Bakker "Beslagen: Trendy patisserie" komt het allemaal aan bod. En heb je er zin om samen met mede cursisten met passie voor bakken? Dan is de cursus echt voor jou. Bak jij al met regelmaat en met succes maar wil je je vaardigheden en kennis nog bijschaven? Heb je behoefte aan feedback en wil je verschillende baktechnieken beter beheersen? Gedurende een 18-tal lessen leer je de fijne kneepjes onder de juiste begeleiding. Patisserie kan je best omschrijven als een gebakje dat opgebouwd wordt uit verschillende elementen. Bekende gebakjes komen in de cursus aan bod, maar ook heerlijke bavarois gebakjes of Tiramisu met appeltjes en met zelfgemaakte "lange vingers" ook wel lepelbiscuit of boudoirs genoemd.

Je leert bv ook een goed zanddeeg maken die je verwerkt en gaat vullen met allerlei lekkere vullingen zoals amandelfrangipane, fruit... citroencrème... om er dan uiteindelijk fijne of trendy afgewerkte gebakjes van te maken.

Verbaas jezelf, familie en vrienden met jouw zelfgemaakte trendy patisserie.

Bakken maar!

www.edukempen.be

gastronomie@edukempen.be

Medewerker bakkerij

Meesterlijk banketgebak (vet- en kookdegen)

Heerlijk ambachtelijk meesterlijk banketgebak. Smaken, texturen, een variatie aan mogelijkheden te over.

Trek om het zelf te leren maken?

In de cursus 'Meesterlijk banketgebak' maak je kennis met de essentiële grondstoffen, verhoudingen, basisrecepten, creativiteit en de echte vak technieken en je krijgt handige tips en tricks voor het vervaardigen van heerlijk ambachtelijk gebak. Van klassiekers, streek specialiteiten en nog veel andere fijne zaligheden.

Enkele heerlijkheden uit de cursus: Meesterlijk banketgebak – Vet- en kookdegen

- Vruchten taarten, cakes, ...
- Biscuit taarten, met chocolade, heerlijke vullingen,...
- Antwerps gebak, Aprilvis, ...
- Bavarois van vruchten, kaas, ...
- Soesjes taarten, profiterole, ...
- Kaastaart
- ...

Thema taarten (beslagen)

We gaan (cup)cakes en biscuits bereiden maar zetten in deze cursus vooral in op de afwerking ervan.

We gaan aan de slag met verschillende spuittechnieken, het modeleren van fondant of marsepeinen figuren, suikerwerk, ...

Denk aan cijfertaarten, taarten afwerkt met echte bloemen, dripcakes en zoveel meer!



www.edukempen.be

gastronomie@edukempen.be

Chocoladebewerker

Dessertkoekjes

In de cursus "Dessertkoekjes" komt er een hele variatie aan bod want voor elke gelegenheid zijn er koekjes.

De recepten van koekjes in deze cursus zijn bedoeld om je tevreden te stemmen. De afwerking en presentatie is belangrijk. Sommige recepten zijn lang, maar je hoeft er geen uren voor in de keuken te staan. En de meeste ingrediënten zijn bijna allemaal vertrouwd. Het is een wonder van de chemie hoe je met bloem, eieren, suiker, roomboter, chocolade, noten, soms andere ondersteunende ingrediënten en techniek onweerstaanbare dessertkoekjes kunt creëren.

Dessertkoekjes maken is leuk om te doen en zijn vaak snel en gemakkelijk te maken. Ze zeggen dit natuurlijk van veel soorten gebak, maar geldt vooral voor de meeste koekjes. Ook recepten van koekjes waar meer nauwkeurigheid en timing belangrijk zijn om dan het gewenste resultaat te bekomen gaan we in deze cursus toch ook niet uit de weg. De recepten variëren van traditionele en klassieke sprits koekjes, margrietjes en bokkenpootjes tot meer verfijndere koekjes met overheerlijke vullingen zoals gevulde mini soesjes en macaron de Paris tot feestelijke petit fours en de niet te versmaden marshmallow. De cursus "Dessertkoekjes" draait om genieten en je heerlijk creatief kunnen uitleven. En er is niets mis met iets lekkers, als we maar weten wat het is en er bewust van kunnen genieten. Zelfgebakken knapperige dessertkoekjes zijn terug van nooit weggeweest.

Pralines (eenvoudige chocoladeproducten)

Verslaafd aan chocolade? Dat is dan een goede reden om de module "Eenvoudige chocolade producten: "Pralines" van de opleiding "chocoladebewerker" te volgen.

De cursus omvat een waaier aan recepten en technieken om chocolade tot heerlijke en oogstrelende diverse fijne chocoladecreaties te maken.

Chocolade is 'natuurlijk' lekker en een delicatessen voor iedereen. Pure melk- en witte chocolade, noten, vruchten, heerlijke aroma's... vormen voornamelijk de basis van deze cursus.

Alle technieken bij de bereiding - van het tempereren van de verschillende soorten chocolade - komen gedurende de cursus aan bod en worden steeds nauwkeurig uitgelegd en gedemonstreerd voor jezelf aan de slag gaat. Uiteindelijk leer je dan zelf hoe het moet om met een flinke dosis precisie handmatig chocolade-producten, smakelijke vullingen en pralines te maken.

Overige diverse handelingen en verwerkingsmethodes om chocolade te verwerken komen ook in de cursus aan bod zoals chocolade temperen, pralineren, mouleren... dresseren.

Zoals steeds voor een goed eindresultaat en een perfecte praline is het belangrijk om voor je aan de slag gaat, de belangrijke richtlijnen aangaande chocolade verwerking in de cursus door te nemen. Deze bevatten namelijk belangrijke informatie en zo vermijd je eventuele onduidelijkheden gedurende het verloop van de cursus.

Deze cursus laat ook je smaakpapillen genieten!



www.edukempen.be

gastronomie@edukempen.be

EduKempen 
CVO VOLWASSENENONDERWIJS

Ijsbereider

Ijsbereidingen (consumptie-ijs en sorbet)

Dit is een cursus over roomijs en sorbet. Echt roomijs en sorbet behoren tot het heerlijkste wat de natuur ons op de tong legt. Ze zijn in oorsprong één en al melk, room, suiker, eieren, vruchten en vruchten sappen. Maar die worden door kennis, de verbeeldingskracht, en de vindingrijkheid – en met de onvervangbare hulp van een ijsmachine en diepvries – omgetoverd tot iets unieks.

Roomijs en sorbet: daar kun je nog wat mee doen! Van bescheiden verfrissende coupe tot verfijnde ijstaart.

De bedoeling van deze cursus is allereerst enthousiasmeren en een hulp voor de gemotiveerde creatieve en ook wel handige ijsroombereider, van wie velen toch beschikken over een ijsroommachine. De gehele bereidingswijze van het consumptie-ijs moet gebeuren op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Voor tijdens en na de bereiding hou je stevast rekening met hygiëne, veiligheid en de bewaartechnieken voor het product.

Wat zie je zoal in de cursus? De basisgereedschappen, basisrecepten en tal van nuttige weetjes en tips voor het bereiden van diverse soorten roomijs, sorbet recepten, een groot aantal bereidingen voor siropen, sausen, schuim, biscuits en ganaches en garnituren voor de afwerking van een ijstaart of coupe.



www.edukempen.be

gastronomie@edukempen.be

EduKempen
CVO VOLWASSENENONDERWIJS

Lesplaats:

Campus gastronomie
Boomgaardstraat 56-58
2300 Turnhout

Contact:

014 49 07 10
gastronomie@edukempen.be
www.edukempen.be

Start cursussen vanaf begin september
en/of einde januari.