

WIE KAN ER NU
ZEGGEN DAT JE

REGIOKAMPIOEN
BAKKEN

BENT GEWORDEN!?



JAJA DUS!

DAT BETEKENT DAT JE JE

KUNT KLAAR MAKEN VOOR HET

NEDERLANDS
KAMPIOENSCHAP!



Stichting
Jeugd-
vakwedstrijden
voor de bakkerij

De opdracht is grotendeels hetzelfde als die van de regiowedstrijd. **Alleen kan het aantal producten verhoogd zijn.** Check hiervoor de opdracht opnieuw! **Let op!** De opdracht moet nu **volledig op locatie bereid worden.** Enkele uitzonderingen worden nagelaten; het is toegestaan om kookstukken, poolish, liquid levain of stiff mee te nemen.

ALGEMENE REGELS:

- Voor **niveau 2 en 3** mag er **5 uur gewerkt** worden om de opdracht te realiseren.
- Voor **niveau 4** mag er **7 uur aan gewerkt** worden om de opdracht te realiseren.
- Voor brood geldt dat er maximaal 10% meer producten verwerkt mag worden, dan de aantallen op de opdracht aangeven. Voor kleinbrood geldt de regel dat er niet meer dan 30 stuks per opdracht gedraaid mogen worden. Deze regel voorkomt dat er 120 broodjes gemaakt worden, waarna de beste 16 eruit worden gekozen.



HEB JE VRAGEN OVER DE WEDSTRIJDPRODUCTEN OF OVER HET WEDSTRIJDREGLEMENT?

Neem dan gerust contact op via:
Jeugdvlakwedstrijdenbakkerij@gmail.com

NIVEAU 2

KLASSE: UITVOEREND BROODBAKKER

- 16 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)
- 16 stuks ongevuld zacht of krokant kleinbrood, waarvan 2 modellen of manieren van
- afwerking (maximaal 60 gram)

KLASSE: UITVOEREND BROOD- EN BANKETBAKKER

- 16 stuks gevuld zacht kleinbrood met minimaal 70% vulling (maximaal 80 gram)
- 16 stuks gevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram, geen natte afwerking)

KLASSE: UITVOEREND BANKETBAKKER

- 12 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken.
- 16 stuks ongevuld stukswerk van zetdeeg of korstdeeg (maximaal 100 gram)

WIE WEETWOORDT JIJ DE NIEUWE NEDERLANDS KAMPIOEN!

NIVEAU 3

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROODBAKKER

- 8 stuks grootbrood (450-900 gram), waarvan 2 modellen
- Getoerd-gerezen deeg: 12 croissants ongevuld (65-75 gram)
- Getoerd-gerezen deeg: 12 stuks gevuld* met meegebakken vulling (80-90 gram) Vorm naar eigen inzicht
- Luxe gerezen deeg: 12 koffiebroodjes (65-75 gram)

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BROOD- EN BANKETBAKKER

- 6 stuks gevuld grootbrood, minimaal 50% doorgedraaide vulling hartig (450-900 gram)
- 6 stuks gevuld grootbrood, minimaal 50% doorgedraaide vulling zoet (450-900 gram)
- 12 identieke gebakjes, bestaande uit minimaal 3 verschillende structuren en smaken

KLASSE: ZELFSTANDIG WERKEND BANKETBAKKER

- 2 identieke (dessert)taarten voor 6 tot 8 personen bestaande uit minimaal 4 verschillende structuren en smaken
- Vormbonbons; 15 identieke bonbons met minimaal 2 verschillende vullingen

* Gevulde varianten mogen maximaal 20% afwerking hebben na het bakken

NIVEAU 4

KLASSE: PATISSIER

- 2 soorten friandises van iedere soort 10 stuks (geen bonbons)
- 10 stuks chocolade bars met minimaal 2 verschillende vullingen (maximaal 100 gram per stuk)
- 2 identieke desserttaarten voor 6 tot 8 personen bestaande uit minimaal 4 verschillende structuren en smaken, voorzien van een decoratie van chocolade.
- Maak een wedstrijdboekje met daarin een uitleg over je gekozen thema met daarbij de receptuur

KLASSE: BOULANGER

- 8 stuks desembroden (450-900 gram), 2 modellen. De vulling bestaat uit maximaal 20% (inclusief zaden) van het gewicht van het meel of de bloem. Maximaal mag er 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem worden gebruikt.
- 8 stuks desem baguette (300-350 gram) maximaal mag er 0,5% verse gist van het gewicht van het meel of de bloem worden gebruikt.
- Getoerd-gerezen deeg: 12 croissants ongevuld (65-75 gram)
- Getoerd-gerezen deeg: 12 stuks gevuld* met meegebakken vulling (80-90 gram)
- Briochedeeg: 12 stuks brioche ongevuld (65-75 gram)
- Briochedeeg: 12 stuks gevuld* met meegebakken vulling (80-90 gram)
- Maak een wedstrijdboekje met daarin een uitleg over je gekozen producten met daarbij de receptuur



PRAKTISCHE INFORMATIE:

WANNEER:

Woensdag 10 april 2024

WAAR:

Rijn IJsselcollege
Marijkeweg 5, Wageningen

TIJDEN:

Ontvangst:

8.00 uur

Grondstoffen controle:

8.15 - 9.15 uur

Start- en eindtijd niveau 2 en 3:

9.30 - 14.30

Start- en eindtijd niveau 4:

9.30 - 16.30

PRIJSUITREIKING:

19.00 uur



LIKE ONZE SOCIALS!

#Jeugdvakwedstrijdenbakkerij