

---

# DEEGSOORTEN

VERSCHILLENDE SOORTEN BESLAG OM TE BAKKEN



**BEROEPSCOLLEGE**

Verzorging leerjaar 2

M. Sariçoban, R. Verblakt

# BAKKEN

- Tijdens het bakken gebruik je in principe altijd de oven op een hogere stand. Door de warmte van zeker boven de 100 graden ontstaat er een vorming van een korstje aan de buitenkant.
- Vollere en rijpere smaak door **maillard reactie** → Maillardreactie is een chemische reactie waarbij aminozuren, de bouwstenen van eiwitten, reageren met suikers en er honderden nieuwe geur-, kleur- en smaakstoffen ontstaan. Deze stoffen zorgen voor de hartige smaak van gebakken vlees, de umami smaak van bouillon, de heerlijke geur van versgebakken brood en zorgen voor de bruine kleur tijdens het bakken.



# DEEGSOORTEN EN BESLAG



De basisingrediënten voor deeg zijn water en bloem.

Deeg is kneedbaar, denk maar aan zandkoekjesdeeg.

Beslag is een vloeibare deegsoort. Denk maar eens aan crêpe beslag.

**(het) beslag kloppen**



**(het) deeg kneden**



# BEKENDE SOORTEN BESLAG

BEROEPSCOLLEGE

- Zanddeeg of boterdeeg
  - Bladerdeeg
  - Brooddeeg
  - Biscuitdeeg
  - Kookdeeg
  - Filodeeg
- 
- Cakebeslag
  - Pannenkoekenbeslag



# ZANDDEEG OF BOTERDEEG

- Deeg voor de bereiding van taarten of koekjes
  - Bloem, boter, bastardsuiker, eieren en vanillesuiker/extract
- Kruimelige structuur
- Boter op kamertemperatuur
- Deeg rusten zodat de boter terug opstijft



# BLADERDEEG



- Bestaat uit dunne lapjes deeg → getoerd deeg
  - Telkens een laag vet (toeteerboter) op een laag deeg aanbrengen, vouwen en uitwalsen. Tijdens bakken smelten de laagjes vetstof. Het water hier verdampt en veroorzaakt luchtophopingen tussen de deeglagen → ontstaat luchtig karakter.
- Wordt voornamelijk gebruikt voor zoete gerechten en hartige gerechten



# BROODDEEG



- Mengsel van meel of bloem, water of melk, gist en zout
- Bloem zorgt voor elasticiteit door het te kneden → ontvouwen gluten voor het rijzen (1 uur) → vervolgens nog een keer doorkneden om grote luchtbubbels te verwijderen



# BISCUITDEEG



- Basis voor de meeste gangbare taarten
- Een beslag dat bestaat uit eieren die au bain -marie luchtig worden geklopt met suiker, waarna het gemengd wordt met bloem.





- Boter aan de kook → toevoegen van bloem en vervolgens één voor één de eieren → hierdoor en door het verdampen van vocht in de oven ontstaan grote gaten.



# FILODEEG

BEROEPSCOLLEGE

- Dun deeg dat kant- en klaar kan worden verkocht.
- Basis: meel, water en een kleine hoeveelheid olie.
- Zelden ei gebruikt
- Zeer dun uitgerold en continu bestrooid om kleven te voorkomen.
- Dunner dan bladerdeeg



# CAKEBESLAG



- Gebruikt voor het bakken van cakes
  - Bloem en bakpoeder óf zelfrijzend bakmeel, suiker, boter, eieren en een kleine hoeveelheid zout.
- Semi-vloeibaar
  
- Lucht speelt een grote rol. Daarom moet je zoveel mogelijk lucht in het beslag kloppen. Dit zorgt ervoor dat de cake luchtig blijft.

