|  |
| --- |
| Karamelvla Tijdsduur: 60 min. |

**Inleiding:**

De basis smaak en de kleur van karamel wordt verkregen door suiker te karameliseren. Karamelliseren betekent het verhitten of het branden van suiker.

De vloeistof waar deze vla van gemaakt wordt is melk. Melk wordt dikker gemaakt, ofwel gebonden, met maïszetmeel (maïzena).

Hoe dik de vla wordt is afhankelijk van de hoeveelheid zetmeel dat wordt toegevoegd. Bij dik vloeibare producten zoals: vla, pudding en soep spreken we niet van dikte maar van viscositeit. Hoe dikker het product hoe hoger de viscositeit.

Het (maïs)zetmeel wordt afgebroken door enzymen. Deze enzymen zitten in bijvoorbeeld het speeksel in je mond. Wanneer er speeksel in de vla komt zal de vla na een paar minuten steeds dunner worden.

**Werkwijze:**

*Volg de werkwijze stap voor stap op! Lees steeds goed wat je moet doen.*

|  |  |
| --- | --- |
| **Ingrediënten:** * 250 ml melk
* 35 gram suiker (=sacharose)
* 10 gram maïzena (=maïszetmeel)
* 2,5 gram vanillesuiker
* 25 ml koud water
 | **Materialen:*** kleine en grote pan
* maatbeker middel groot
* glazen kopje
* pollepel
* eetlepel
* theelepel
* schaaltje, 3 kleine bakjes
* vork
 |

**Uitvoering:**

##### Was je handen, maak je werkplek schoon. Zet ook een bestek- en afvalbord klaar.

1. Codeer 3 kleine bakjes met de nummers 1,2,3
2. Zet de melk klaar in een maatbeker. Bewaar 1 theelepel in *bakje 1*
3. Meng water, vanillesuiker en maïzena tot een klontvrij papje.
4. Verhit de suiker met twee eetlepels water in de **kleine** pan tot er een
 goudbruine stroop (=caramel) ontstaat. (**let op: niet roeren!)**
5. Voeg al roerende de melk aan de stroop toe en laat de caramel oplossen.
 Bewaar 1 theelepel van deze oplossing in *bakje 2*
6. Voeg een ***beetje*** hete melk bij het maïzena papje. (zie punt 3)
7. Roer alles even goed door elkaar en doe het terug in de pan.
8. Laat de vla nog 1 minuut op een laag vuur al **roerende** doorkoken.
9. Bewaar 1 theelepel van deze vla in *bakje 3*
10. Koel de karamelvla au-bain-marie.
 Blijf **doorroeren** tot er geen damp meer afkomt. Doordat de vla afkoelt, wordt
 hij nog dikker. De viscositeit is veranderd van vloeibaar naar vla dikte.
11. Doe de karamelvla in een schaaltje. Niet met een afgelikte lepel scheppen, de
 bindkracht gaat dan verloren door het speeksel.
 We laten de karamelvla in de koelkast staan voor de productkeuring.

*Was en droog je materialen na afloop en berg ze netjes op. Maak ook je werkplek weer schoon.*

**Vragen en opdrachten**

Geef antwoord op de volgende vragen:

1. Meet het suikergehalte en schrijf de resultaten in de tabel.

|  |  |
| --- | --- |
| **Product** | **Suikergehalte** |
| Melk = bakje 1 |  |
| Caramel oplossing = bakje 2 |  |
| Zelfgemaakte caramelvla = bakje 3 |  |

1. Vla kun je ook maken met behulp van custard. Om vla te maken voor 4 personen heb je het volgende nodig: 50 gram custard, 1 liter melk en 65 gram suiker.
2. Helaas heb je nog maar 750 ml melk in huis om vla te maken**.**Hoeveel gram custard en suiker moet je nu toevoegen?

|  |
| --- |
|  |

1. Keur je eigen gemaakte vla **objectief**. Schrijf de antwoorden in onderstaande schema:

 \**gebruik hele cijfers (1 t/m 8)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Product*** | Omschrijving | *Cijfer \*persoon 1* | *Cijfer \*persoon 2* | *Eindcijferproduct* |
| *Kijken*Kleur  |  |  |  | *Gemiddeld**cijfer =* |
| Dikte/viscositeit |  |  |  |
| Ruiken**Geur** |  |  |  |
| ProevenSmaak |  |  |  |