Appeltaart recept voor de taste lab

100 of meer taartjes.

Vorm:

Muffinvorm Blokker 12 stuks. (9 keer geeft 108 taartjes)

Ingrediënten voor 15\*7 taartjes: 105, (8\*15=120)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Deeg ingrediënten | Hoeveelheid | Gekocht? |
| Meel | 2.1 kg ((2.4) | / |
| Suiker | 420 gr (480) | / |
| Boter | 1.05kg (of 1050 gr) (drie staven van 500gr) (1,2kg) | / |
| Eieren | 7 eieren biologisch L (8) | / |
| Rozenwater | (21tl 1tl=2ml) 42ml (48) | / |
| Water | (21el, 1el=12ml) 252ml (288) |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Vulling ingrediënten | Hoeveelheid | Gekocht? |
| Appels | 21 appels, 3,7 kg (24) | (liggen klaar bij groenteboer) |
| Wijn | 1,4 L (1,6) | / |
| Boter | 140g (160) | / |
| Eieren | 14 eieren biologisch L (eidooiers) (16) | / |
| Suiker | 161 gr (184) | / |
| Gember | (totaal 4 tl nodig) (ong 4,5tl) | / |
| Kaneel | ((totaal 10,5 tl nodig) (12) | / |
| Krenten | 350 gr (400) | / |

3 stappen:

Deeg voorbereiden. (1 uur rusttijd voor deeg nodig)

Appelvulling koken. ( 15 minuten koeltijd voor de eidooiers erin gaan, max 20 min koken)

Taart vullen en bakken. (30 tot 40 min bakken en dan 30 min koeltijd)

Verdere benodigdheden:

* Kartonnen platen voor tussen de bakvormen (Vervoer)
* Bekers voor water (liggen op kantoor klaar)
* Kannen of flessen water (kan van kantoor, kunnen ook frisdrankflessen verzamelen)
* Pennen en uitdraai vragenlijst (50 stuks?)
* Plek om taarten op te slaan op kantoor (mail naar facilitair gestuurd)
* QR code voor de vragenlijst uitgeprint
* Poster met Tastes of the past voor deur projectkamer Bushuis

Kookdag

Kookstudio de laurier

8:00-14:00

Ingrediënten (zie lijst)

Materialen

* Vormen
* Deegroller en vijzel
* Vervoersmiddelen
* Snacks en drinken?
* Plek om taartjes op te slaan -> kast naast BHV kast in wachtruimte spinhuis, alles in dozen/kratten dan kan er een wagentje gebruikt worden voor vervoer.
* Vervoer tussen kookstudio en kantoor-> optie voor een fietskoerier

Recept:

**Landt-leven, Petrus Nylandt, 1669, Verstandige kock of Sorghvuldige Huys-houdtster**

Deeg [pagina 21]: Neemt Terwen-meel, boter, rooswater, suycker ende een weynigh eyeren van yder naer behooren.

*(Om een appel-taert op de Waelsche manier te maken)*

*Neemt geschilde appelen, gereynight van ’t klockhuys, gietse in Rinse-wijn wel gaer, doeter by boter, gember, suycker, korenten, kaneel, Altesamen wel gekoockt, roerter dan 2 doren van eyeren in, leghtse in u deegh, en backtse in den oven als voren.*

Taste-panel:

3 sessies (ong 33,35,32 personen), zaal gereserveerd van 9:00-20:00

9:00-10:00 Opbouwen

10:00-11:00 Eerste sessie

11:00-11:30 Opruimen van eerste sessie (eventueel uitloop van de sessie)

11:30-12:30 lunch

12:30-13:00 ruimte voorbereiden voor tweede sessie

13:00-14:00 tweede sessie

14:00- 15:00 opruimen tweede sessie (eventuele uitloop tweede sessie)

15:00-16:00 pauze

16:00-17:00 voorbereiden zaal voor derde sessie

17:00-18:00 derde sessie

18:00-19:00 afsluiten/opruimen

Gebouw sluit om 20:00

Opbouwen:

* Taartjes in dozen op de tafels
* QR code op de tafels
* Beker met water op de tafels
* Bedankjes klaar op 1 tafel bij de deur (voor als mensen vertrekken)
* Backup vragenlijst + pennen
* Poster op deur zodat de ruimte duidelijk te vinden is
* Tafels in rijen met stoelen erbij

Bedankjes:

Enveloppe met recept-kaart, button en pen

Zijn besteld, moeten rond 4 april op locatie zijn

Eigen organisatie:

3 April eieren kopen op de markt (3 dozen van 10 stuks)

4 april bedankjes klaarmaken, vragenlijst klaar

5/6 april boter halen bij de delicate zaak zuid

8 april appels halen, uitprinten vragenlijst en QR code

9 april bakken, taartjes in dozen plaatsen, alles klaarzetten voor snel vervoer naar Bushuis.

10 april Taste lab

Inpaklijst kookdag:

* Meel
* Boter
* Eieren
* Wijn
* Suiker (extra rietsuiker als back up)
* Appels
* Rozenwater
* Kaneel
* Gember poeder
* Krenten
* Muffinvormen, deegroller, rasp, vijzel

Inpaklijst Taste-lab

* Taartjes in dozen
* Bedankjes
* QR code
* Back-up vragenformulieren
* Bekers, lepels, waterkannen, antibacterieel middel
* Emmer
* Waterkannen