CULIQUIZ
JOUW CULINAIRE KENNIS

hop Mede mogelijk gemaakt door het Horeca Ontwikkel Platform

CULIQUIZ PROEFTUIN HORECA · REFERENTIEDOSSIER

Module 15 van 15

Patisserie: deegsoorten

Van vet-in-bloem tot bladerdeeg

DOELGROEP	NIVEAU	STUDIELAST
Keuken en banket, mbo 2 t/m 4	Basis tot gevorderd	Circa 2 uur

HOP-DOELSTELLING	CAMPAGNE IN DE APP	VERSIE
2d Opleiding en scholing	Deegsoorten	September 2026

Dit dossier hoort bij het HOP-project CuliQuiz Proeftuin Horeca (aanvraag 2512-0343, penvoerder Tuindorphotel 't Lansink, uitvoering CuliQuiz B.V.). Het beschrijft de leerdoelen, de kerninhoud en tien voorbeeldvragen van deze module, zodat opleiders en de sector kunnen zien wat er is ontwikkeld. De volledige interactieve module is gratis speelbaar in de CuliQuiz-app tot en met 31 augustus 2027.

CULIQUIZ
JOUW CULINAIRE KENNIS

In het kort

Deeg lijkt eenvoudig: bloem, vet en soms suiker, ei of water. Toch bepaalt de manier waarop je die paar ingrediënten samenbrengt of er een brosse taartbodem, een kruimelig koekje of een schilferende croissant op tafel komt. Deze module behandelt de klassieke deegsoorten van de patisserie: korstdeeg in de drie varianten pâte brisée, pâte sablée en pâte sucrée, en gelamineerd deeg zoals bladerdeeg.

Waarom deze module

Alle korstdeegvarianten bouwen op hetzelfde vet-in-bloem principe. Wie dat principe begrijpt, leert de varianten niet als losse recepten, maar herkent het verschil in verhouding, mengmethode en toepassing. Bladerdeeg gebruikt een ander principe, lagen in plaats van verdeling, en dat contrast maakt duidelijk waarom koel werken daar nog strikter telt.

Voor wie

Koks, banketbakkers en leerlingen in de keuken die taartbodems, koekjes, quiches, croissants of vol-au-vents bereiden. Ook geschikt als opfrisser voor wie al aan de bank werkt en fouten als krimp, natte bodems of smerende boter sneller wil herkennen en corrigeren.

Leerdoelen

Na het doorlopen van deze module kan de deelnemer:

1. Uitleggen hoe het vet-in-bloem principe de glutenvorming beperkt en korstdeeg bros maakt.
2. Het verschil benoemen tussen zanden (sableren) en kneden, en aangeven wanneer je stopt met mengen.
3. Uitleggen waarom rusttijd in de koelkast krimp beperkt en het deeg beter verwerkbaar maakt.
4. Pâte brisée, pâte sablée en pâte sucrée herkennen aan verhouding, mengmethode en toepassing.
5. De juiste deegsoort kiezen per bereiding, van quiche tot fruittaartje en petit-four.
6. De stappen van blind bakken toepassen, inclusief gewicht, twee bakfasen en afkoelen vóór het vullen.
7. Uitleggen hoe toeren het aantal boterlagen verdubbelt en waarom koel werken de kern van laminatie is.
8. Veelvoorkomende problemen als krimp, natte bodems en scheurend deeg herkennen en corrigeren.

Plek in het HOP-programma. Module 15 sluit het programma af met een pure techniekmodule voor de keuken en het banket. Waar eerdere modules kennis over producten, gasten en processen behandelen, gaat deze module over het vakmanschap aan de werkbank: grondstof, temperatuur en handeling bepalen samen het bakresultaat.

Kengetallen

Leerboek	5 hoofdstukken, met kennischecks, eindoverzicht van 20 principes en woordenlijst
Hoofdstukken	Korstdeeg: de basis · Pâte brisée · Pâte sablée en sucrée · Bladerdeeg en laminatie · Deeg in de praktijk
Vraagvormen	Juist of onjuist, Meerkeuze, Meervoudig correct, Sorteren
Afronding	Badge "Patisserie: deegsoorten" in de CuliQuiz-app na het voltooien van alle spelsjablonen van de campagne
Toegang	Gratis voor young professionals, opleidingen en horecabedrijven tot en met 31 augustus 2027, zonder paywall of upsell

Kerninhoud

Samenvatting van het leerboek per hoofdstuk. Het volledige leerboek staat op culiquiz.nl/hop.

1 Korstdeeg: de basis

- Vet-in-bloem principe: koud vet wordt in kleine stukjes door de bloem verdeeld en omhult de bloemdeeltjes met een waterafstotend laagje, waardoor er minder gluten ontstaan en het deeg bros wordt.
- Zanden (sableren) is de kernmethode: vet en bloem kruimelig wrijven met koude vingertoppen of een deegkrabber, dan pas vocht toevoegen. Kneden zo veel mogelijk beperken: te veel kneden maakt het deeg taai en laat het krimpen.
- Rusttijd in de koelkast, minimaal een half uur tot een uur: het vet stijft weer op en de bloem neemt het vocht gelijkmatig op.
- Meer boter geeft een brosser deeg; langer of intensiever mengen een taaier deeg. Werk op een koel werkblad (marmer of RVS) met gewogen, koude ingrediënten.

2 Pâte brisée

- De neutrale tot licht gezouten variant met weinig tot geen suiker: de hartige tak van korstdeeg, voor quiche en hartige taart.
- Richtverhouding: ongeveer 1 deel boter op 2 delen bloem, bijvoorbeeld 500 g bloem, 250 g koude boter, een snuf zout en 8 tot 10 eetlepels ijskoud water in kleine scheutjes.
- Blind bakken: vorm bekleden, bodem licht inprikken, bakpapier met bakparels of gedroogde bonen erop, eerst afgedekt bakken tot de randen gezet zijn, dan kort verder zonder gewicht. Volledig laten afkoelen vóór een vloeibare vulling.
- Indicatief deeggewicht: 250 tot 300 g voor een vorm van circa 20 cm, 350 tot 400 g voor 24 tot 26 cm, 450 tot 500 g voor 28 tot 30 cm. Twee meest gemaakte fouten: te veel kneden en te warme boter.

3 Pâte sablée en pâte sucrée

- Sablée (van sable, zand): relatief veel boter, weinig tot geen ei, kruimelige en zanderige bite. Sucrée (van sucre, suiker): meer suiker en vaak ei, stugger en stabieler, beter uitrolbaar.
- Mengmethode verschilt: sablée volgt de zandmethode (boter, suiker en bloem eerst kruimelig), sucrée ligt dichter bij crèmeren (boter en suiker glad roeren, dan ei, dan bloem).
- Vuistregel: kies sablée als de kruimeligheid zelf de smaakervaring is, sucrée als de bodem een stabiele, decoratieve drager moet zijn voor room, ganache of fruit.
- Troubleshooting: sablée breekt bij het optillen (iets langer laten opwarmen), sucrée krimpt bij het bakken (meer rusttijd, minder mengen na het ei).

Kerninhoud (vervolg)

Hoofdstuk 4 en 5 van het leerboek: bladerdeeg en laminatie, en deeg in de praktijk.

4 Bladerdeeg en laminatie

- Gelamineerd deeg bestaat uit dunne, afwisselende lagen deeg en boter. Bij het bakken wordt het vocht in de boter stoom en die duwt de laagjes uit elkaar.
- Een toer is één vouw-en-rol-beweging die het aantal boterlagen in principe verdubbelt. Te veel toeren laat de laagjes juist samensmelten.
- Koel werken is de kern van de techniek: tussen toeren minstens twintig tot dertig minuten afgedekt in de koelkast. Slappe, ronde hoeken of vetvlekken betekenen direct terugkoelen.
- Frans bladerdeeg vouwt een boterpak (beurrage) in een deeglaag (détrempe): fijne, regelmatige laagjes. Hollands bladerdeeg werkt boterstukjes eerst grof door de bloem: robuuster en sneller. Croissant is verrijkt en gegist, vol-au-vent en mille-feuille zijn ongegist.

5 Deeg in de praktijk

- Blind bakken gebeurt doorgaans rond 180 tot 200 graden Celsius: eerste fase met gewicht circa twaalf tot vijftien minuten, tweede fase zonder gewicht circa vijf tot tien minuten, tot de bodem droog aanvoelt.
- Rauw deeg plat en luchtdicht invriezen en langzaam ontdooien in de koelkast. Gebakken korstdeegbodems luchtdicht op kamertemperatuur bewaren, niet in de koelkast (condens maakt de bodem zacht).
- Krimp komt door onopgeloste glutenspanning (te weinig rust, te strak uitgerold), een natte bodem door een te korte blind-bakfase of te vroeg vullen, scheuren door te koud en stug deeg.
- Temperatuurbeheer is de rode draad: koel werkblad, korte werksessies, weinig handcontact. Vast gereedschap: digitale weegschaal, oventhermometer, deegkrabber en bakparels.

Zo werkt de module in de CuliQuiz-app

De campagne Deegsoorten bestaat uit drie blokken die de opbouw van het leerboek volgen: pâte brisée (basis en techniek), sablée en sucrée (herkennen en kiezen) en bladerdeeg en laminatie (techniek en vakwerk). Elk blok heeft drie challenges. Per challenge leest de speler eerst een korte tekstmodule van ongeveer drie minuten, herkent daarna welke soorten er zijn, maakt de juiste keuze, verdiept zich in wat er gebeurt en waarom, en sluit af met een take-away.

Campagne
Patisserie: deegsoorten, met HOP-logo en badge

›

Challenges
9 challenges in drie blokken, elk rond een deegfamilie

›

Rondes
5 tot 15 vragen per ronde, oplopend in moeilijkheid

›

Badge
Na alle challenges: badge en certificaat

#	Challenge	Wat de speler oefent	Spelvormen
1	Brisée herkennen	Het vet-in-bloem principe en waarom korstdeeg bros wordt	Juist of onjuist, Meerkeuze
2	Brisée maken	Sableren, kort kneden, rusttijd en verhouding boter op bloem	Sorteren, Meerkeuze
3	Brisée toepassen	Hartige bodems en de stappen van blind bakken	Slepen (canvas), Sorteren
4	Sablée	Bros korstdeeg herkennen aan boter, ei en textuur	Juist of onjuist, Meerkeuze
5	Sucrée	Zoet, stevig korstdeeg herkennen; mengen dicht bij crèmeren	Meerkeuze, Sorteren
6	Sablée vs sucrée	De juiste keuze per gebak: koekjes, fruittaartjes, petit-fours	Slepen (canvas), Meervoudig correct
7	Laminatie	Laagjes, toeren en verdubbeling van boterlagen	Sorteren, Meerkeuze
8	Koel werken	Signalen van te warme boter en de juiste correctie	Juist of onjuist, Meerkeuze
9	Bladerdeeg toepassen	Frans en Hollands bladerdeeg, bewaren en troubleshooting	Meerkeuze, Meervoudig correct

hop

Badge en certificering
Wie alle negen challenges afrondt, ontvangt de badge "Patisserie: deegsoorten" in de CuliQuiz-app en een certificaat. De speler heeft dan laten zien dat de deegsoorten en hun kenmerken paraat zijn, dat hij de juiste deegsoort per bereiding kiest en dat hij laminatie en glutenontwikkeling begrijpt.

Gebruik in de les en op de werkvloer

- Als voorbereiding op een praktijkles: laat leerlingen eerst de challenges Brisée herkennen en Brisée maken spelen, zodat het vet-in-bloem principe zit voordat ze aan de bank staan.
- Als toets na de les: de challenge Sablée vs sucrée laat zien of leerlingen de juiste variant per gebak kiezen.
- Op de werkvloer als inwerktool voor nieuwe medewerkers in het banket, met de challenge Koel werken als vast onderdeel van de eerste week.

Tien voorbeeldvragen

Een representatieve selectie uit de vragenset van deze module, met het juiste antwoord en de uitleg die de speler in de app te zien krijgt. De volledige interactieve vraagset blijft exclusief beschikbaar in de CuliQuiz-omgeving.

1 MEERKEUZE

Wat gebeurt er met het vet bij het vet-in-bloem principe van korstdeeg?

A. Het wordt volledig gesmolten door de bloem geroerd
B. Het wordt koud in kleine stukjes door de bloem verdeeld
C. Het wordt na het bakken over het deeg gesmeerd
D. Het wordt eerst met suiker tot schuim geklopt

Uitleg: Koude vetdeeltjes omhullen de bloem met een waterafstotend laagje. Dat beperkt de glutenvorming en maakt het deeg bros in plaats van elastisch.

2 JUIST OF ONJUIST

Korstdeeg heeft, net als brooddeeg, baat bij lang en intensief kneden om een sterk glutennetwerk op te bouwen.

Onjuist. Bij korstdeeg werkt kneden averechts: er ontstaan extra gluten, het deeg wordt taai en krimpt tijdens het bakken. Je stopt zodra het deeg net samenkomt.

3 MEERKEUZE

Waarom krijgt korstdeeg na het mengen rusttijd in de koelkast?

A. Om de suiker te laten oplossen
B. Om het deeg te laten rijzen door gist
C. Om het vet op te laten stijven en het vocht gelijkmatig te verdelen
D. Om het deeg lichter van kleur te maken

Uitleg: Rust maakt het deeg stabieler en makkelijker te verwerken. Het scheurt minder snel bij het uitrollen en krimpt minder tijdens het bakken.

4 MEERKEUZE

Waarom bevat pâte brisée weinig tot geen suiker?

A. Omdat suiker het deeg te snel laat bruinen
B. Omdat suiker de glutenvorming juist versterkt
C. Omdat het anders niet bros zou worden
D. Omdat het bedoeld is voor hartige toepassingen zoals quiche

Uitleg: Pâte brisée is de neutrale, hartige tak van korstdeeg. Zonder suiker overheerst de bodem de smaak van spek, kaas, groenten of vis niet.

5 SORTEREN

Zet de stappen van blind bakken in de juiste volgorde: bodem volledig laten afkoelen · vorm bekleden en bodem licht inprikken · bakpapier met bakparels erop en afgedekt bakken · papier en gewicht verwijderen en kort verder bakken.

Uitleg: Eerst de vorm bekleden en de bodem licht inprikken, dan afgedekt bakken met bakpapier en gewicht tot de randen gezet zijn, dan het gewicht verwijderen en kort verder bakken tot de bodem droog aanvoelt, en tot slot volledig laten afkoelen vóór een vloeibare vulling erin gaat.

6 MEERKEUZE

Je pâte brisée plakt aan je handen en de werkbank, ondanks voldoende bloem, en voelt vettig aan. Wat is de meest waarschijnlijke oorzaak?

A. Te weinig water
B. Te warme boter tijdens het mengen
C. Te veel zout
D. Te koud water

Uitleg: Boter die begint te smeren verliest haar functie als barrière tussen bloem en vocht. Het deeg wordt vetter, plakkeriger en minder bros.

7 MEERVOUDIG CORRECT

Welke kenmerken horen bij pâte sucrée? Kies alle juiste antwoorden.

A. Bevat meer suiker en vaak ei
B. Heeft een relatief hoog boterpercentage en weinig tot geen ei
C. Wordt gemengd door boter en suiker eerst glad te roeren, dan ei, dan bloem
D. Is de betere keuze voor petit-fours en fruittaartjes met een scherpe rand

Uitleg: Meer suiker en ei maken sucrée stugger en stabieler, en de mengvolgorde ligt dicht bij crèmeren. Een hoog boterpercentage met weinig ei is juist het kenmerk van pâte sablée.

8 JUIST OF ONJUIST

Bij gelamineerd deeg geldt: hoe meer toeren, hoe luchtiger en schilferiger het resultaat.

Onjuist. Elke toer verdubbelt het aantal boterlagen, maar bij te veel toeren worden de laagjes zo dun dat ze tijdens het bakken samensmelten. Elk type deeg heeft een indicatief aantal toeren dat het beste werkt.

9 MEERKEUZE

Waarin verschillen Frans en Hollands bladerdeeg vooral van elkaar?

A. Frans gebruikt gist, Hollands niet
B. Hollands bladerdeeg wordt niet gebakken
C. De volgorde waarin boter en deeg worden samengebracht
D. Frans bladerdeeg bevat geen boter

Uitleg: Bij Frans bladerdeeg wordt een boterpak in een deeglaag gevouwen, wat zeer regelmatige laagjes geeft. Bij Hollands bladerdeeg worden boterstukjes eerst grof door de bloem gewerkt: robuuster en sneller.

10 JUIST OF ONJUIST

Een blind gebakken korstdeegbodem bewaar je het beste in de koelkast, zodat hij langer bros blijft.

Onjuist. In de koelkast ontstaat condens, waardoor een brosse bodem vocht opneemt en zacht wordt. Volledig afgekoelde gebakken bodems bewaar je luchtdicht op kamertemperatuur.

Begrippenlijst

Bakparels · Hittebestendige gewichtjes die tijdens blind bakken op bakpapier worden gelegd om opbollen te voorkomen.

Bladerdeeg · Gelamineerd deeg zonder gist, dat schilfert door stoom bij het bakken.

Blind bakken · Een bodem voorbakken zonder vulling, meestal met gewicht, vóór de eigenlijke vulling erin gaat.

Crèmeren · Boter en suiker samen zacht en glad roeren, onder meer bij de mengmethode van pâte sucrée.

Deegkrabber · Plat gereedschap om deeg te delen en koud vet snel door bloem te verdelen.

Frans bladerdeeg · Klassieke laminatievariant waarbij een boterpak wordt omhuld door een deeglaag.

Gluten · Het eiwitnetwerk in bloem dat deeg elastisch maakt; bij korstdeeg bewust beperkt.

Hollands bladerdeeg · Laminatievariant, ook omgekeerd bladerdeeg genoemd, waarbij boterstukjes eerst grof door de bloem worden gewerkt.

Korstdeeg · Verzamelnaam voor deegsoorten voor taartbodems en koekjes, gebaseerd op het vet-in-bloem principe.

Krimp · Het samentrekken van een deegbodem tijdens het bakken, meestal door onopgeloste glutenspanning.

Laminatie · Het in lagen vouwen van boter en deeg, de basis van bladerdeeg en croissantdeeg.

Pâte brisée · Neutrale tot licht gezouten korstdeegvariant met weinig tot geen suiker, voor hartige bodems.

Pâte sablée · Zoete, boterrijke korstdeegvariant met weinig ei, kruimelig en zanderig van structuur.

Pâte sucrée · Zoete korstdeegvariant met meer suiker en vaak ei, stugger en beter uitrolbaar.

Sableren (zanden) · Vet en bloem tot een kruimelige, zandachtige massa wrijven vóór het vocht erbij gaat.

Toer · Eén vouw-en-rol-beweging bij gelamineerd deeg, die het aantal boterlagen in principe verdubbelt.

Verantwoording

Ontwikkeling

Inhoud ontwikkeld door het contentteam van CuliQuiz (Culinair AnnoNu) binnen CuliQuiz Proeftuin Horeca, 2026. Inhoudelijk getoetst op praktijktoepasbaarheid door de praktijkpartner Tuindorphotel 't Lansink (Lars van Galen, SVH Meesterkok).

Onderdelen van deze module

- Leerboek (docx), 5 hoofdstukken, met kennischecks, eindoverzicht van 20 principes en woordenlijst
- Game content: campagne rechtstreeks opgebouwd vanuit het leerboek en de campagne-1-pager (9 challenges)
- Campagne in de CuliQuiz-app, live sinds september 2026
- Dit referentiedossier (PDF)

Gebruik door de sector. Dit dossier mag vrij worden gedeeld en gebruikt door horecaopleidingen, brancheorganisaties en horecabedrijven. Platform, spelmechanieken, code en de volledige vraagsets blijven eigendom van CuliQuiz B.V. Vragen over inzet in een opleiding of bedrijf: info@culiquiz.nl.

CULIQUIZ
JOUW CULINAIRE KENNIS

hop
Mede mogelijk gemaakt door het Horeca Ontwikkel Platform, een initiatief van KHN, CNV en De Horecabond