

In hierdie hoofstuk sal jy leer om ...

Jou kennis en begrip van nageregte te demonstreer:

- Voedingswaarde
- Klassifikasie en beskrywing: warm, koud, bevrore, meringue
- Tegnieke
- Eienskappe van suksesvolle eindprodukte
- Aanbieding
- Bergingstoestande en temperatuur
- Tradisionele nageregte

1

Inleiding



Die meeste nageregte is soet, word bedien aan die einde van 'n maaltyd en is dikwels die hoogtepunt van 'n genotvolle ete. 'n Nagereg behoort 'n kontras te vorm met voorafgaande gange en moet ook die maaltyd komplementeer. Nageregte speel 'n belangrike rol om die algehele indruk van die maaltyd te bepaal.

Belangrike woord

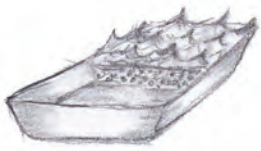



Poeding: Die term poeding word gebruik vir 'n verskeidenheid geregte, soet of sout, warm of koud. Nageregpoedings verwys gewoonlik na styselverdikte, gebakte, gestoomde of gekookte poedings bv. tapioka of sagopoedings, gebakte sjokolade of kabinetpoedings en gestoomde Kersfeespoedings.



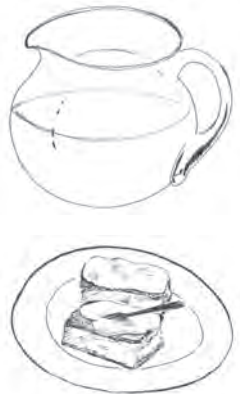


3.1 Warm nageregte

NAAM	BESKRYWING	PRENTJIE
A GEBAKTE NAGEREGTE		
1. Soufflé	Die basis van 'n gebakte soufflé is 'n bakkersvla of 'n witsous met suiker, gebind met eiergele en gegeur (vanielje, likeur, vrugtepuree, ens.) voordat styfgeklopte eierwitte ingevou word. Soufflés word gebak in gesmeerde, suikerbedekte vormpies in 'n bain-marie. Soufflés moet onmiddellik bedien word voordat hulle platval. Voorbeelde: Suurlemoen- of sjokoladesoufflé	
2. Sponsbasis-nagereg	Dit vereis soortgelyke bestanddele as 'n sponskoek (nl. meel, eiers, suiker en smeer). Ander gewilde bestanddele sluit in vrugte, droë vrugte, stroop, neute, sjokolade of vanielje. Voorbeelde: Malvapoeding: 'n Suid-Afrikaanse gunsteling waar 'n warm, versoete room-en-bottersous oor die warm sponsbasis gegooi word. Vrugtesponspoeding, taai toffiempoeding	
3. Gestolde eierbasis-nagereg	Eiervla (gemaak van melk, eiers en suiker) word oor ander bestanddele gegooi en gebak tot dit stol. Voorbeelde: Brood-en-botterpoeding (gebutterde snye brood in lae gepak met gedroogde of gestoofde vrugte gestip met botter). Kabinetpoeding (blokkies sponskoek met kersies, sultanas en korente).	
4. Gebakte vrugte-basisnagereg	Gebakte, gestoofde of geposjeerde vrugte word dikwels warm met room, roomys of vla bedien. Ander voorbeelde: Vrugte kan ook bedek word met tertdeeg en gebak word bv. Appel-strudel of vrugte- en Kerspasteitjies. 'n Warm Charlotte is 'n gebotterde broodkors met 'n soet en souserige vrugtevulsel, gebak in 'n Charlotte-vorm. Appelfrummelpoeding. Tart Tatin: 'n onderstebotert gemaak met appels of pere.	
B GESTOOMDE POEDINGS		
Gestoomde spons- of smeerbasis-nagereg	Die beslag vir hierdie poedings (soortgelyk aan sponskoek) word in vorms in 'n stomer of 'n groot kastrol met water gestoom en word met opdiening uitgekeer. Voorbeelde: Suurlemoen-, gemmer- en klapperpoeding. Kerspoeding: 'n ryk poeding met droë-vrugte en gemengde speserye en wat dikwels met brandewyn of rum geflambé word.	

NAAM	BESKRYWING	PRENTJIE
C GEKOOKTE POEDINGS		
Stysel-en melkbasis-nagereg	Semolina, sago, tapioka en kortkorrelrys word met melk gekook. Die mengsel kan in 'n tertbak geplaas word, met botter gestip en liggies onder die rooster verbruin word of dit kan in 'n bain-marie in die oond gebak word. Alternatiewelik kan dit met 'n meringue-bolaag gebak word. Voorbeelde: Sagopoeding en ryspoeding	
D GESTOOFDE OF GEPOSJEERDE NAGEREGTE		
Vrugtebasis-nageregte	Gestoofde of geposjeerde vrugte word dikwels warm met room, roomys of vla bedien. Voorbeelde: Geposjeerde pere in rooiwijn Vrugtecompote: Heel of stukke vars of gedroogde vrugte word liggies in 'n suikerstroop gaargemaak.	
E GEBRAAI		
1. Pannekoek of crêpes	Pannekoek: 'n Loperige beslag (emulsiemetode: meng eiers, melk, olie, rysmiddel en meel) word albei kante gevlaakbraai. Crêpes: 'n Baie dun pannekoek gemaak van 'n ryk beslag sonder bakpoeier Voorbeelde: Crêpes Suzette: crêpes in 'n lemoensous wat met brandewyn geflambé word.	
2. Poffertjies	Vars of gekookte vrugte of blomme word in 'n drupbeslag gedoop en gediepbraai. Poffertjies kan ook van chouxpasta, suurdeeg- of wafelbeslag gemaak word. Poffertjies word byna altyd met suiker of strooisuiker bestuif. Voorbeelde: Appelpoffertjies en piesangpoffertjies Churros en beignets(choux pastabasis)	

3.2 Koue nageregte

NAAM	BESKRYWING	PRENTJIE
A VLA		
1. Geroerde vla	Vla kan geroer of gebak word. Geroerde vla word bo-op die stoof gaargemaak. Aangesien koagulering van die eierproteïen die sous verdik, moet die sous heertyd geroer word en oorverhitting moet vermy word om skifting te voorkom. Soorte: Vanielje vlasous (Crème Anglaise): gemaak van eiergele, melk, suiker en vanielje en gaargemaak in 'n bain-marie/dubbelkoker net totdat dit die agterkant van 'n lepel bedek. Dit kan ook as basis vir verskeie nageregte gebruik word bv. bavarois of roomys Bakkersvla (Crème Pâtissière): gemaak van eiers, melk, suiker en geurmiddels en verdik met stysel (mielieblom en koekmeel). Alhoewel dit gekook moet word totdat die stysel volledig gegelatiniseer het en dit dik genoeg is om vorm te behou, sal dit nie skif nie, want die stysel beskerm die eier. Dit kan gebruik word as vulsel vir 'n verskeidenheid fyngebak	

5

Eienskappe van suksesvolle eindprodukte



- **Varsheid:** die produk moet van vars bestanddele gemaak word en vars lyk en smaak.
- **Geur:** daar moet 'n behoorlike mengsel van komplementêre en kontrasterende geure wees bv. sjokolade en lemoen pas goed bymekaar.
- **Kleur:** daar moet 'n mengsel van komplementêre en kontrasterende kleure wees bv. rooi aarbeie en groen mint gee lewe aan 'n sjokolade bavarois.
- **Tekstuur:** daar moet 'n mengsel van komplementêre en kontrasterende teksture wees bv. bros skilferkors, sagte Chantilly- room en sappige mangoskywe. Die tekstuur van die nagereg moet tipies van die spesifieke nagereg wees bv. 'n ferm jel vir 'n jellie, maar 'n bros tekstuur vir 'n appelstrudel.
- **Vorm:** gevormde of gesnyde nageregte moet hul vorm behou tydens opdiening en nie platval/omval nie.
- **Geskiktheid vir die geleentheid:** as 'n groot aantal mense in 'n kort tyd bedien moet word, moet die finale samestelling van die nagereg nie so ingewikkeld of delikaat wees dat dit nie maklik of aantreklik bedien kan word sonder om uitmekaar te val nie. Die basis moet sterk genoeg wees dat dit die vulsel en garnering kan hou sonder om plat te val.
- **Voorkoms:** die algemene indruk moet netjies wees (netjies ontvorm, gesny of gespuit), sonder enige vuil merke op die bord of bakkie.
- **Grootte:** wanneer 'n aantal nageregte gemaak word is dit belangrik om die mengsel of finale produk akkuraat te verdeel om sodoende 'n uniforme grootte en korrekte aantal porsies te hê. Nageregte moet nooit te groot wees nie – hou die vorige gange in gedagte.

Klaskameraktiwiteit 2



1. Bring 'n foto van 'n interessante en aantreklik gegarneerde nagereg skool toe. Bespreek die verskillende style van garnering ten opsigte van:
 - 1.1 Algemene voorkoms
 - 1.2 Kleur
 - 1.3 Soorte garnering gebruik
2. Berei ten minste een nagereg van elk van die volgende nageregklasse in 'n praktiese klas voor en garnier dit toepaslik:
 - 2.1 Warm nageregte
 - 2.2 Koue nageregte

Jy sal geassesseer word ten opsigte van die volgende kriteria: skriftelike beplanning, voorbereiding, gebruik van die korrekte tegnieke, higiëne en geskiktheid van bediening van nagereg aan gaste, ens.

Smelt

Kap of breek sjokolade in kleiner stukkies.

- Indirekte stoom: Plaas sjokolade in 'n bain-marie/dubbelkoker. Roer gereeld. Verwyder van stoof sodra water begin om te kook om oorverhitting te voorkom.
- Mikrogolf: Plaas sjokolade in 'n bak vir 30 sekonde-sarsies, roer tussenin.

Belangrike wenke

- Indien sjokolade te warm word, sal dit korrelrig raak en skroei.
- Kontak met water sal veroorsaak dat sjokolade hard word of set in 'n stywe korrelrige pasta wat nie sal smelt nie. Die enigste oplossing vir hierdie probleem is om meer warm vloeistof by te voeg en te probeer om die pasta op te los.
- Indien jy water, room of alkohol moet byvoeg, moet dit aan die begin bygevoeg word (voor smelting), want die sjokolade kan set as dit agterna bygevoeg word.

Maak van versierings

Gesmelte sjokolade kan gesmeer of gespuit word in 'n verskeidenheid vorms, dun velle asetaat, borrelplastiek of selfs blare.



Sjokoladespuitwerk



Sjokoladesirkels



Sny sjokoladevorms



Sjokoladespuitwerk



Sjokoladepatrone

Belangrike woorde

Temper: Om sjokolade te verhit en af te koel tot by spesifieke temperature om dit meer bestand teen smelt te maak en ook 'n gladde, harde, blink voorkoms te gee.

Harde kraak: Gekookte suikerstroop wat in yswater gedrup word, vorm 'n harde, bros draad of vel.



Kennis en begrip

1. Noem die naam en gee 'n beskrywing van 'n soutgereg wat 'n poeding genoem word, maar wat nie as nagereg bedien word nie. (2)
2. Lys DRIE soorte gebakte nageregte en gee 'n voorbeeld van elkeen. (6)
3. Klassifiseer die nageregte in die korrekte groepe (warm, koud of bevrore) en gee 'n kort beskrywing van elk. Tabuleer jou antwoord soos volg: (9)

NAGEREG	KLASSIFIKASIE	BESKRYWING
Kabinetpoeding		
Koffiegranita		
Suurlemoensjiffon		

4. Verduidelik die DRIE metodes waarvolgens meringue gemaak kan word. (9)

Uitbreiding

5. Onderskei tussen 'n bavaois, 'n mousse en 'n sjiffon. (6)
6. Beantwoord die volgende vrae oor Crème Anglaise: (6)
 - 6.1 Verduidelik hoe die voorbereiding verskil van 'n Crème Pâtissière. (6)
 - 6.2 Voorspel wat kan gebeur as die Crème Anglaise oor hoë, direkte hitte op die stoof gaargemaak word en motiveer jou antwoord. (3)
 - 6.3 Stel TWEE verskillende gebruike vir Crème Anglaise voor en gee 'n voorbeeld van elk. (4)
7.
 - 7.1 Evalueer die volgende Crème Caramels ten opsigte van voorkoms en garnering en kies die een wat jy eerder sal bedien. (7)

A



B



- 7.2 Ontwerp TWEE ander geskikte garnerings (een sjokolade en een suiker) wat by hierdie nageregte gebruik kan word. Teken of plak 'n prentjie en verduidelik hoe elkeen voorberei word. (6)