



Talent for Taste

Royal  Steensma
BAKERY INGREDIENTS



Talent for Taste

Colofon

Uitgegeven in een oplage van 1.500 stuks,
ter gelegenheid van het 180-jarig bestaan
van Royal Steensma.

Redactie: Emina Đenčić

Recepten: Team Ambacht

Ontwerp: Mangoa Ontwerp,
Angela van der Knaap

Fotografie: Morel Fotografie,
Sander Morel

Drukwerk: Mazeline



Talent for Taste
1839-2019

No-nonsense, mét passie

Alstublieft! Voor u ligt een uniek receptenboek dat we hebben samengesteld omdat Royal Steensma 180 jaar bestaat. Dat is best een hele tijd, als je er even goed over nadenkt. De roots van ons familiebedrijf liggen in 1839: het jaar waarin de eerste spoorlijn in Nederland werd geopend – tussen Haarlem en Amsterdam, om maar wat te noemen. Auto's waren er nog niet, en veel van de machinerieën die je tegenwoordig in een bakkerij tegenkomt, waren nog ondenkbaar.

Hoe anders is dat tegenwoordig. Een bakker – groot of klein, in binnen- of buitenland – heeft anno nu de keuze uit een hele range aan hightech apparatuur: ovens die volautomatisch talloze bakprogramma's draaien, koelingen en vriezers die op afstand bestuurd kunnen worden, productielijnen die met paar klikken op de plc-besturing simpel overschakelen van croissants naar kleinbrood en duizenden stuks per uur produceren volgens een vaste norm, en onderhoud dat met virtual reality-techniek overal ter wereld met de snelheid van een internetverbinding kan worden gepleegd.

In de winkel is het niet anders: computergestuurde koelvitрины met led-verlichting zijn heel normaal, net als smartkassa's die zijn verbonden aan het centrale inkoopstelsel van de bakkerij. Contactloos betalen, slimme verlichting – het hoort er tegenwoordig allemaal bij in een bakkerijonderneming.

Wat niet is veranderd, is het belang van het vakmanschap van de bakker. Dat was al zo in 1839 en dat is anno 2019 nog steeds het geval. Zonder de juiste kennis van grondstoffen en recepturen heb je als bakker niets aan al die (hyper)moderne productie- en hulpmiddelen. Kennis die wordt ingezet om consumenten te bewegen juist úw brood of banket te kopen. Kennis om iets écht lekkers te maken.



Het is de missie van Royal Steensma bakkers waar dan ook ter wereld, te helpen met dat vakmanschap en die broodnodige kennis. Door deze te delen waar het kan, door zij aan zij met de bakker aan de werkbank of productielijn te staan. Om zo sámen met de juiste grondstof of het juiste recept te komen, die leidt tot dat onderscheidende brood of banket. Op de no-nonsense manier die typerend is voor Royal Steensma. Nuchter, eerlijk en transparant, maar wel met een enorme passie en bevologenheid.

De realisatie van de Food Innovation Academy in Vlaardingen, de plannen voor een soortgelijk project in Leeuwarden, de recente overname van Bak Speciaal, maar ook dit receptenboek onderstrepen het feit dat Royal Steensma gelóóft in de bakker. Bij ons staat de bakkerijondernemer centraal, en niet de aandeelhouder of Raad van Bestuur. Dat belijden we niet alleen in woorden, we zetten dit ook om in daden. Met onze vele 'talents for taste' binnen het bedrijf willen we bakkers helpen het verschil te (blijven) maken. Met grondstoffen en halffabrikaten waar een goed verhaal achter zit.

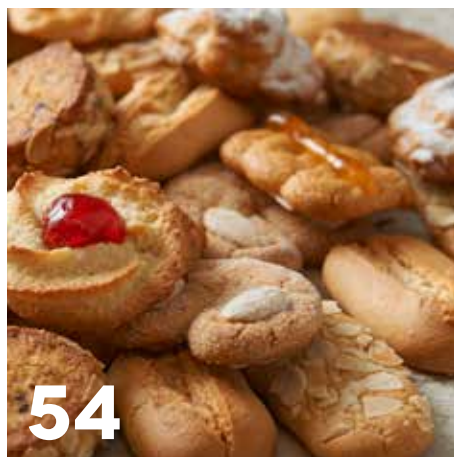
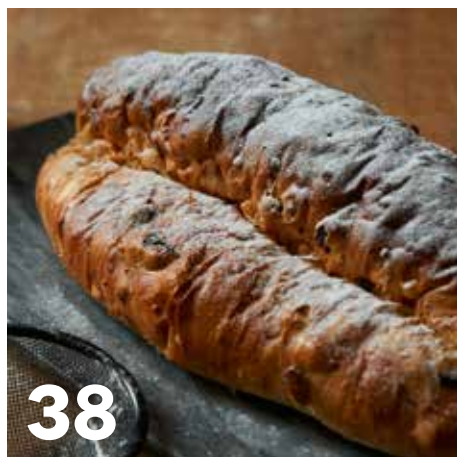
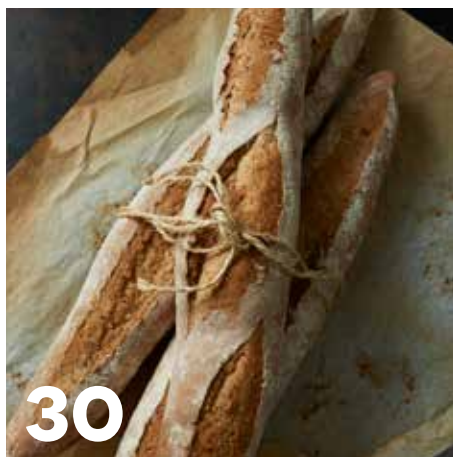
In dit receptenboek kunnen we natuurlijk niet al onze kennis en kunde bundelen. Maar de 70 recepten voor taart, koek, bonbons, gebak en brood die u hier vindt, geven wel aan wat we aan potentieel in de keuken hebben. Dát is ons cadeau aan ú. Dat, én de belofte dat we ook de komende decennia blijven werken aan onderscheidend vermogen. Samen met u.

Directie en medewerkers
van Royal Steensma



Inhoud

8	Zachte gekleurde broodjes	78	Witte choco noten koek
10	Kornbroodjes	80	Mini pecan pie
2	Zachte broodjes	82	Bitterkoekjescake
14	Kurkuma petit-pains	84	Rocky Road
16	Focaccia's	86	Kokostruffels
18	Olijf ciabatta's	88	Marsepein bonbons
20	Tomaat twisters	90	Candybars
22	Kornspitz soepstengels	92	Mergpijpjes
24	Kornspitz couronnes	94	Amandel framboos kubus
26	Kornspitz breekbaguettes	96	Limoncello-pistache gebakjes
28	Mini quiches	98	Bosvruchten flan
30	Ruig stokbrood	100	Soezen
32	Finnenkornbrood	102	Nougatine
34	Volkoren vloerbrood	104	Tarte au Citron
36	Paddenstoel	106	Tompouce
38	Boterstol	108	Oranjekoek
40	Kokos ananaskoeken	110	Choco-Soezen
42	Duitse boterkoek	112	Chipolatavlaai
44	Smickelbollen	114	Slagroomschnitte
46	Fruitflappen	116	Ananas slof
48	Fruitbroodjes	118	Slagroomtaart
50	Room-kaneel broodjes	120	Tante's appeltaart
52	De perfecte amandelstaaf	122	Hazelnoot ijstaart
54	Spijskoekjes	124	Charlotte framboos
60	Muffins	126	Mangotaartje
62	Koekrepen	128	Oranje bavaroise taart
64	Gevulde koeken	130	Hazelnoot schnitte
66	Kokosmakronen	132	Witte choco schuimtaart
68	Brownies	134	Sachertorte
70	Red Velvet plaatcake	136	Mont Blanc gebak met meringue
74	Notenkoek	138	Amarena tulband
76	Carrot squarres	140	Schwarzwälder kirschaart





Zachte gekleurde broodjes

INGREDIËNTEN

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem	100%
1.500 gram	Damco kleinbroodpoeder	15%
150 gram	Zout	1,5%
500 gram	Gist	5%
100 gram	Spirulinapoeder	1%
ca.5.500 gram	Water	55%



BAKTIJD
CA. 8-9 MIN



BAKTEMP.
CA. 260°C

320
stuks

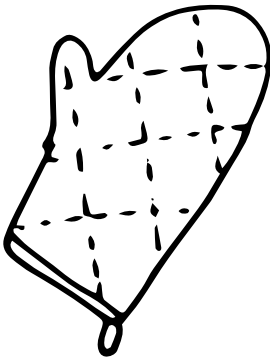
Werkwijze:

Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneed deeg.

Weeg het deeg af in stukken van 1.650 gram voor 30 stuks (55 gram per stuk). Laat de bollen vervolgens 10 minuten rijzen. Verdeel ze onder de verdeel/opboller en bol ze op. Bestrijk de bolletjes met heel ei en decoreer met zwart sesamzaad of andere zaden.

Leg de deegstukjes op een ingevette bakplaat, geef ze een narijs van ca. 70 minuten en bak af.

Tip: Varieer met kleuren door 2% açaiapoeder, 2% koolstofpoeder of 5% **Kurkuma Mix** toe te voegen.





Kornbroodjes

INGREDIËNTEN

Deeg:

5.000 gram	Tarwebloem	50%
2.000 gram	Zadenmix	20%
2.000 gram	Volkorenmeel	20%
1.000 gram	Kornmix	10%
400 gram	Kaisermeister	4%
150 gram	Zout	1,5%
500 gram	Gist	5%
100 gram	Kummel, gemalen	1%
ca. 5.500 gram	Water	55%



BAKTIJD
CA. 14-16 MIN



BAKTEMP.
CA. 240°C met stoom

220
stuks

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneed deeg. Weeg het deeg af in stukken van 2.250 gram voor 30 stuks (75 gram per stuk) en bol het deeg op. Laat de bollen vervolgens 10 minuten rijzen.

Druk de bollen plat, bevochtig deze met water en decoreer de onderkant met zonnepitten en de bovenkant met **Zadenmix**. Verdeel ze onder de verdeel/opboller en bol ze NIET op. Leg de deegstukjes op een plaat met geperforeerde gaatjes.

Geef de broodjes een narijs van ca. 70 minuten en bak ze af met stoom.





Zachte broodjes

INGREDIËNTEN

Deeg:

10.000 gram Tarwebloem	100%
1.500 gram Damco kleinbroodpoeder	15%
150 gram Zout	1,5%
500 gram Gist	5%
ca. 5.600 gram Water	55%



BAKTIJD
CA. 8-9 MIN



BAKTEMP.
CA. 260°C

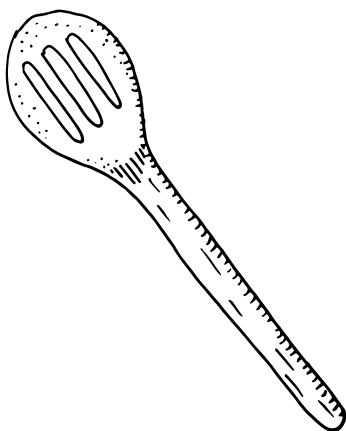
320
stuks

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgeknead deeg.

Weeg het deeg af in stukken van 1.650 gram voor 30 stuks (55 gram per stuk). Laat de bollen vervolgens 10 minuten rijzen. Verdeel ze onder de verdeel/opboller en bol ze op. Bestrijk de bolletjes met heel ei, leg ze op een ingevette bakplaat en druk ze voorzichtig in met een appelverdeler.

Geef de broodjes een narijs van ca. 70 minuten en plaats in de oven.





Kurkuma petit-pains

INGREDIËNTEN

Deeg:

9.500 gram	Tarwebloem, T65	95%
500 gram	Lijnzaad	5%
500 gram	Kurkuma Mix	5%
300 gram	Kaisermeister	4%
150 gram	Zout	1,5%
100 gram	Gist	1%
1.000 gram	Tarwedeseem	10%
ca. 6.000 gram	Water	60%
500 gram	Water (bijwassen)	5%



BAKTIJD
CA. 18 MIN



BAKTEMP.
CA. 220°C met stoom

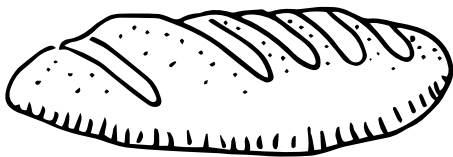
106
stukks

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve het bijwaswater. Kneed de grondstoffen tot een goed afgekneet deeg en draai na het afkneden het bijwaswater erdoor. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Geef het deeg een voorrijs van 90 minuten in een met olie ingesmeerde bak. Het deeg na de voorrijs voorzichtig storten op een met roggebloem bestrooide werkbank. Het deeg zorgvuldig afwegen op 175 gram. Punt de deegstukken voorzichtig op zodat de lucht in het deeg blijft. Laat de punten 20 minuten rusten onder plastic. Vorm de punten voorzichtig tot petit-pains en plaats deze in met roggebloem bestoven deegkleedjes.

Geef de petit-pains een narijs van ca. 60 minuten, draai deze voorzichtig om en plaats op een inschietaapijt of een geperforeerde bakplaat. Snijd de petit-pains 2 maal in de lengte in met een scherp mesje. Inschieten op 250°C en terug laten zakken naar 220°C.





Focaccia's

INGREDIËNTEN

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem, T65	100%
400 gram	Kaisermeister	4%
150 gram	Zout	1,5%
300 gram	Gist	3%
200 gram	Damco a-crème de Luxe	2%
ca. 7.500 gram	Water	75%
1.000 gram	Olijfolie (bijwassen)	10%

Decoratie:

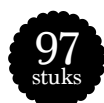
Zwarte olijven of pesto of tomaat of uienringen, allemaal met kaas.



BAKTIJD
CA. 16 MIN



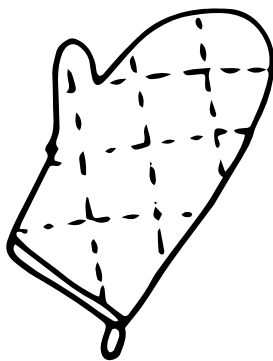
BAKTEMP.
CA. 230°C met stoom



Werkwijze:

Meng alle grondstoffen behalve de olijfolie. Kneed de grondstoffen tot een goed, afgekneed deeg en draai na het afkneeden de olijfolie erdoor. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Weeg het deeg af op 200 gram, bol direct op en plaats op bakpapier. Laat het deeg 45 minuten narijzen en besprenkel de bollen met olijfolie. Druk de vingertoppen voorzichtig in de bol en decoreer met de gewenste decoratie. Plaats de ingedrukte en gedecoreerde bollen nog eens 30 minuten terug in de rijskast en bak af.





Olijf ciabatta's

INGREDIËNTEN

Deeg:

6.000 gram	Tarwebloem, T65	60%
4.000 gram	Damco roggesauermix	40%
400 gram	Kaisermeister	4%
150 gram	Zout	1,5%
300 gram	Gist	3%
1.000 gram	Tarwedeseem	10%
ca. 5.200 gram	Water	52%
500 gram	Water (bijwassen)	5%

Vulling:

3.000 gram	Zwarte olijven	30%
------------	----------------	-----



BAKTIJD
CA. 20 MIN



BAKTEMP.
CA. 230°C met stoom



Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve het bijwaswater en de olijven. Kneed de grondstoffen tot een goed afgekneet deeg en draai na het afkneeden het bijwaswater erdoor. Als deze is opgenomen, de olijven door het deeg heen draaien. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Geef het deeg een voorrijs van 60 minuten in een met olie ingesmeerde bak. Het deeg na de voorrijs voorzichtig storten op een met roggebloem bestrooide werkbank. Het deeg voorzichtig platdrukken tot 3 cm dik. Afhankelijk van het gewenste formaat in stukken steken (afbeelding zijn repen van 200 gram).

Plaats de gestoken deegstukken op een inschietaapijt of een geperforeerde bakplaat. Geef de deegstukken een narijs van ca. 30 minuten en bak af.





Tomaat twisters

INGREDIËNTEN

Deeg:

6.000 gram	Tarwebloem,T65	60%
4.000 gram	Damco roggesauermix	40%
400 gram	Kaisermeister	4%
150 gram	Zout	1,5%
300 gram	Gist	3%
1.000 gram	Tarwedeseem	10%
ca.5.200 gram	Water	52%
500 gram	Water (bijwassen)	5%

Vulling:

3.000 gram	Tomatenstukjes, gedroogd	30%
------------	--------------------------	-----



BAKTIJD
CA. 16 MIN



BAKTEMP.
CA. 230°C met stoom

205
stuks

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen behalve het bijwaswater en de stukjes gedroogde tomaat. Kneed de grondstoffen tot een goed afgekneed deeg en draai na het afkneden het bijwaswater erdoor. Als dit is opgenomen, de tomaat door het deeg heen draaien. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Geef het deeg een voorrijs van 60 minuten in een met olie ingesmeerde bak. Het deeg na de voorrijs voorzichtig storten op een met roggebloem bestrooide werkbank. Het deeg voorzichtig platdrukken tot 3 cm dik. Afhankelijk van het gewenste formaat in stukken steken (afbeelding zijn repen van 100 gram).

Draai de gestoken deegstukken 2 keer en plaats deze op een inschiettapijt of een geperforeerde bakplaat. Geef de deegstukken een narijs van ca. 30 minuten en bak af.





Kornspitz soepstengels

INGREDIËNTEN

Deeg:

4.000 gram	Tarwebloem	80%
1.000 gram	KornMix	20%
100 gram	Zout	2%
200 gram	Gist	4%
100 gram	Kaisermeister	2%
250 gram	Heel ei (vers)	5%
100 gram	Kummel, gemalen	2%
ca. 2.250 gram	Water	45%

Toerboter:

1.750 gram	Toerboter	35%
------------	-----------	-----

Decoratie:

Geraspte kaas



BAKTIJD
CA. 15 MIN



BAKTEMP.
CA. 230°C met stoom



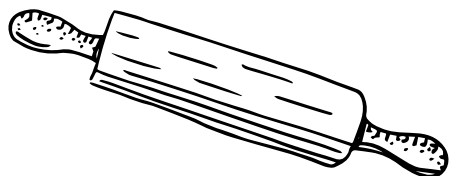
Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve de toerboter, en kneed dit tot een goed afgeknead deeg.

Plaats het deeg 10 minuten in de koeling. Vouw de toerboter in en geef dit 1 Hollandse toer (in vier). Laat het deeg 10 minuten in de koelkast rusten en geef dit nogmaals een halve Hollandse toer.

Laat het deeg nogmaals 10 minuten rusten in de koelkast en rol het vervolgens uit op 10 mm dik en ca. 30 cm breed. Bestrooi de onderkant en de bovenkant met geraspte kaas en snijd repen van 1 cm. Twist de strengen en leg deze in een stokbroodgootje zodat deze niet terug kan rollen.

Geef de getwiste stengels een narijs van 30 minuten en bak met iets stoom.





Kornspitz couronnes

INGREDIËNTEN

Deeg:

4.000 gram	Tarwebloem	40%
2.500 gram	KornMix	25%
2.500 gram	Volkorenmeel	25%
1.000 gram	Zadenmix	10%
150 gram	Zout	1,5%
300 gram	Gist	3%
300 gram	Kaisermeister	3%
400 gram	Damco a-crème de Luxe	4%
ca. 5.300 gram	Water	53%

Decoratie:

Geraspte oude kaas
Zadenmix



BAKTIJD
20 MIN



BAKTEMP.
180°C

170
stuks

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgeknead deeg.

Geef het deeg een voorrijs van 20 minuten en rol het vervolgens uit op 8 mm dik en ca. 20 cm breed. Bestrooi de onderkant met **Zadenmix** en de bovenkant met geraspte oude kaas en snijd er repen van 2,5 cm (ca. 95 gram) van. Twist de strengen en druk de uiteinden naar elkaar toe, om zo een rondje te vormen. Zorg dat het gat voldoende groot is ivm rijzen. Plaats de rondjes op een geperforeerde bakplaat of inschiettaaij.

Geef de getwiste rondjes een narijs van 50 minuten en bak af.





Kornspitz breekbaguettes

INGREDIËNTEN

Deeg:

7.500 gram	Tarwebloem	75%
2.500 gram	KornMix	25%
150 gram	Zout	1,5%
350 gram	Gist	3,5%
300 gram	Kaisermeister	4%
ca. 6.100 gram	Water	61%

Decoratie:

Zadenmix



BAKTIJD
CA. 18 MIN



BAKTEMP.
230°C met stoom

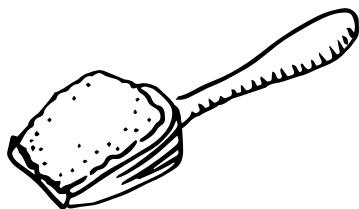


Werkwijze:

Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneet deeg.

Geef het deeg een voorrijs van 10 minuten en weeg het deeg af op 300 gram. Punt voorzichtig op en laat nogmaals 10 minuten rijzen. Maak het deeg op als stokbrood en decoreer in de **Zadenmix**. Plaats de stokbroden op een geperforeerde bakplaat of op een inschietaapijt.

Geef de stokbroden een narijs van 50 minuten. Knip 9 maal in, duw de stukjes van elkaar zodat er een aar ontstaat. Inschieten op 260°C en laten aflopen naar 230°C.





Mini quiches

INGREDIËNTEN

Deeg:

1.000 gram	Damco compleet elvé	100%
500 gram	Gist	5%
330 gram	Water	33%

Vulling:

750 gram	Gedroogde tomatenstukjes in olie
500 gram	Gesnipperde uitjes
750 gram	Spekreepjes
30 gram	Gehakte peterselie

Appareille :

600 gram	Room
600 gram	Heel ei

Decoratie:

500 gram	Brie
----------	------



BAKTIJD
CA. 12 MIN



BAKTEMP.
CA. 210°C

50
stuks

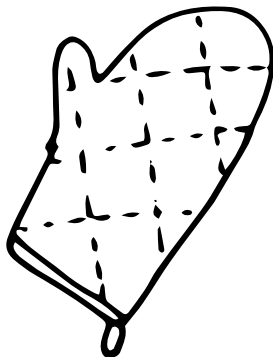
Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen en kneed dit kort af. Geef het deeg een voorrijs van 15 minuten en rol vervolgens uit op 1,5 mm. Fonceer de vormpjes (8 cm Ø en 1,5 cm hoog) met het uitgerolde deeg.

Werkwijze vulling:

Meng de vulling en doe 40 gram vulling in het gefonceerde bakje. Vervolgens de bakjes afvullen met appareille (24 gram) en decoreren met 10 gram brie.

Geef de quiches een narijs van ca. 30 minuten en bak.





Ruig stokbrood

INGREDIËNTEN

Deeg:

6.000 gram	Tarwebloem, T65	60%
4.000 gram	Damco roggesauermix	40%
300 gram	Kaisermeister	4%
150 gram	Zout	1,5%
100 gram	Gist	1%
1.000 gram	Tarwedeseem	10%
ca. 5.200 gram	Water	52%
500 gram	Water (bijwassen)	5%



BAKTIJD
CA. 22 MIN



BAKTEMP.
CA. 220°C met stoom

46
stuks

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve het bijwaswater. Kneed de grondstoffen tot een goed afgekneet deeg en draai na het afkneden het bijwaswater erdoor. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Geef het deeg een voorrijs van 90 minuten in een met olie ingesmeerde bak. Het deeg na de voorrijs voorzichtig storten op een met roggebloem bestrooide werkbank.

Het deeg zorgvuldig afwegen op 375 gram. Punt de deegstukken voorzichtig op zodat de lucht in het deeg blijft. Laat de punten 20 minuten rusten onder plastic. Vorm de punten voorzichtig tot stokbroden en plaats deze in met roggebloem bestoven deegkleedjes.

Geef de stokbroden een narijs van ca. 60 minuten, draai deze voorzichtig om en plaats deze op een inschietaapijt of een geperforeerde bakplaat. Snijd het stokbrood 1 maal in de lengte in met een scherp mesje. Inschieten op 250°C en terug laten zakken naar 220°C.





Finnenkornbrood

INGREDIËNTEN

Deeg:

5.000 gram	KornMix	40%
2.500 gram	Tarwebloem	20%
2.500 gram	Roggebloem	20%
2.500 gram	Zadenmix	20%
375 gram	Kaisermeister	3%
187 gram	Zout	1,5%
250 gram	Gist	2%
2.500 gram	Roggedesem	20%
ca. 8.500 gram	Water, ca. 40°C	68%



BAKTIJD
CA. 60 MIN



BAKTEMP.
CA. 200°C met stoom

37
stuks

Werkwijze:

Meng langzaam alle grondstoffen ca. 12-15 minuten (let op dat er geen oploop in het deeg zit dus gebruik warm water van ca. 40°C). Gewenste deegtemperatuur ligt tussen de 28°C en 30°C.

Laat het deeg 20 minuten bulkrijzen. Weeg het deeg af op 650 gram (1 liter bakblik).

Deegstukken vervolgens langvormen en licht bevochtigen. Decoreer de broden rondom met **Zadenmix** en plaats deze in het bakblik. Geef het brood een narijs van ca. 60 minuten en bak af. Inschieten op 240°C en terug laten zakken naar 200°C.





Volkoren vloerbrood

INGREDIËNTEN

Deeg:

10.000 gram	Volkorenmeel	100%
400 gram	Damco bruinbrood	4%
150 gram	Zout	1,5%
200 gram	Gist	2%
ca. 6.400 gram	Water	64%



BAKTIJD
CA. 35 MIN



BAKTEMP.
CA. 220°C met stoom



Werkwijze:

Meng alle grondstoffen den kneed dit tot een goed afgekneed deeg. Gewenste deegtemperatuur is 27°C

Weeg het deeg af op 480 gram. Punt op en laat 60 minuten rijzen. Maak het deeg op als vloerbrood. Plaats de vloerbroden op een geperforeerde bakplaat of op een inschiettaaij.

Geef de broden een narijs van 75 minuten en snijd ze 7 maal in (vissengraat motief). Inschieten op 250°C en laten aflopen naar 220°C.





Paddenstoel

INGREDIËNTEN

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem	100%
200 gram	Damco witbrood	2%
200 gram	Damco a-crème de Luxe	2%
150 gram	Zout	1,5%
200 gram	Gist	2%
ca. 5.600 gram	Water	56%



BAKTIJD
CA. 30 MIN



BAKTEMP.
CA. 220°C met stoom



Werkwijze deeg:

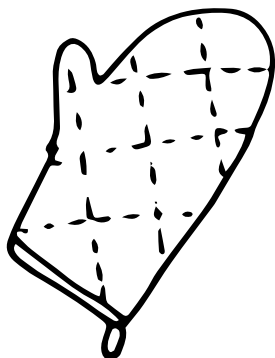
Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneed deeg. Gewenste deegtemperatuur is 27°C.

Weeg het deeg af op 420 gram en voor de kapjes kleine stukjes van 40 gram. Bol de deegstukken op en geef deze een bolrijs van 60 minuten.

Bol het deeg nogmaals op en rol de stukjes van 40 gram uit op ca. 3 mm en decoreer 1 kant met sesamzaad.

Leg de uitgerolde plakjes in een rijsmandje (licht bestrooid met bloem), waarbij de kant met sesamzaad onderop ligt. Plaats hierop de bol van 420 gram.

Geef de broden een narijs van 75 minuten en keer deze om op een inschiettapijt of geperforeerde bakplaat. Inschieten op 250°C en laten aflopen naar op 220°C met stoom.





Boterstol

INGREDIËNTEN

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem, eiwitrijk	100%
3.000 gram	Damco stollenpoeder met boter	30%
1.000 gram	Gist	10%
240 gram	Zout	2,4%
ca. 6.700 gram	Water	67%

Vulling:

10.000 gram	Rozijnen	100%
2.000 gram	Krenten	20%
1.500 gram	Notenmix	15%
1.000 gram	Refru abrikoos/papaya	10%

Spijsvulling:

7.000 gram	Damco amandelspijs K+K superieur
------------	---

Afwerking:

Damcosnow



BAKTIJD
CA. 35 MIN



BAKTEMP.
CA. 200°C



Werkwijze:

Meng eerst bloem, water en gist en laat dit 20 minuten afgedekt rijzen in de kuip.

Draai vervolgens **Damco stollenpoeder met boter** en het zout erdoor en kneed het deeg tot een goed afgekneet deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Draai de vulling er zorgvuldig door. Weeg het deeg af op 750 gram. Bol direct op en geef een bolrijs van 20 minuten. Punt de bollen op en geef deze ook weer een puntrijs van 20 minuten. Rol met een rolstok een gleuf in het midden en plaats hier een spijspil van 150 gram in. Druk de stol goed dicht rondom de spijspil. Bestrijk de stollen eventueel met heel ei voor een mooie glans.

Plaats de stollen op een bakplaat en geef ze een narijs van 20 minuten en bak af.





Kokos ananaskoeken

INGREDIËNTEN

Deeg:

2.500 gram	Tarwebloem	100%
250 gram	Damco vruchtenbroodcrème	10%
250 gram	Damco vruchtenbroodpoeder	10%
150 gram	Gist	6%
50 gram	Zout	2%
ca. 1.375 gram	Water	55%

Vulling:

1.250 gram	Refru ananas 5x5	50%
750 gram	Rozijnen	30%

Kokos-topping:

5.000 gram	Damco kokosmacronenmix
1.250 gram	Water, kokend



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
CA. 200°C met stoom

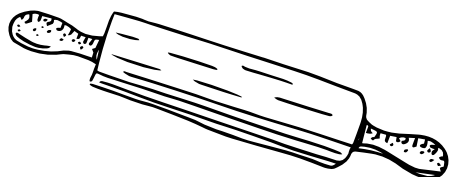


Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, en kneed dit tot een goed afgekneet deeg. Meng er vervolgens de vulling zorgvuldig door.

Weeg het deeg af op 1.600 gram en geef deze een voorslag. Geef een voorrijs van 10 minuten. Draai in de tussentijd **Damco kokosmacronenmix** met het water aan. Rol het deeg uit op 4 cm dik en plaats in een (hoge) bakplaat van 60x40 cm. Prik de deegplak en smeer hier 1.500 gram van de kokos-topping over.

Laat de koek 40 minuten rijzen en bak af. Na het afkoelen in stukken snijden van 7,5x7,5 cm (ca. 80 gram).





Duitse boterkoek

INGREDIËNTEN

Deeg:

5.000 gram	Tarwebloem	100%
500 gram	Damco vruchtenbrood-crème	10%
500 gram	Damco a-crème de Luxe	10%
500 gram	Damco stollenpoeder met boter	10%
400 gram	Gist	8%
100 gram	Zout	2%
ca.3.000 gram	Water	55%

Vulling:

1.500 gram	Amandelen, gebruneerd	30%
1.500 gram	Rozijnen	30%

Topping:

1.100 gram	Suiker
1.100 gram	Amandelschaafsel
2.150 gram	Boter, in blokjes van 1,5x1,5 cm



BAKTIJD
CA. 20 MIN



BAKTEMP.
CA. 195°C met stoom

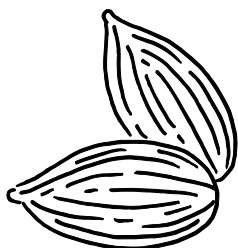


Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, en kneed dit tot een goed afgekneet deeg. Meng er vervolgens de vulling zorgvuldig door.

Weeg het deeg af op 300 gram en punt deze op. Geef een puntrijs van 20 minuten. Druk de punten gelijkmatig plat en plaats deze in een rechthoekige pie-plate of houten bakvormpje met bakpapier.

Laat het deeg 40 minuten rijzen en druk hier de boterblokjes in (50 gram per stuk). Laat het nogmaals 30 minuten staan en strooi er 50 gram van het suiker en amandelmengsel overheen.





Smickelbollen

INGREDIËNTEN		
Deeg:		
5.000 gram	Tarwebloem	100%
500 gram	Damco vruchtenbrood-crème	10%
500 gram	Damco kleinbroodpoeder	10%
400 gram	Gist	8%
100 gram	Zout	2%
150 gram	Arlico confiseurs mocca aroma	3%
ca.3.000 gram	Water	60%
Vulling:		
2.000 gram	Notenmix	40%
3.000 gram	Rozijnen	60%
Overig:		
Chocuisse souplesse hazelnoot		
Chocuisse souplesse puur		
 BAKTIJD CA. 15 MIN		 BAKTEMP. CA. 200°C
		 81 stuks

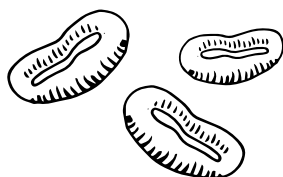
Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, en kneed dit tot een goed afgekneet deeg. Meng er vervolgens zorgvuldig de vulling door.

Weeg het deeg af op 900 gram (30 bolletjes van 30 gram per stuk). Geef een bolrijs van 10 minuten en verdeel deze en bol ze op. Leg vervolgens 6 bolletjes in een ronde pie-plate.

Geef de broodjes een narijs van ca. 70 minuten en bak.

Na het bakken en afkoelen, afwerken met **Souplesse hazelnoot** en afspritzen met **Souplesse puur**.





Fruitflappen

INGREDIËNTEN	
Korstdeeg:	
2.500 gram	Roomboter korstdeeg
Gele room:	
750 gram	Water
300 gram	Damco compleet "R" poeder
Vulling:	
2.000 gram	Frucaps fruitvulling, naar keuze
Florentinermassa:	
600 gram	Florentinerpoeder
250 gram	Amandelschaafsel
 BAKTIJD CA. 25 MIN	 BAKTEMP. 215°C
	

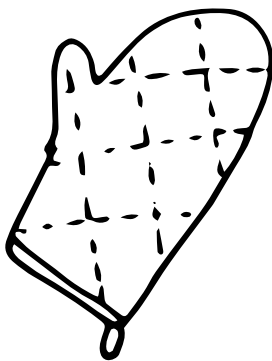
Werkwijze:

Rol het korstdeeg uit tot een plak met een uitroldikte van 2,2 mm (ca. 50 gram per plakje). Snijd vierkante plakjes van 14x14 cm, of steek plakken uit met een ronde steker van ca. 14 cm Ø. Spuit in het midden van ieder plakje ca. 20 gram van de gele room en spuit hier vervolgens ca. 40 gram **Frucaps fruitvulling** naar keuze op.

Maak de randen van het korstdeeg vochtig met water, vouw de flappen dubbel en druk de randen goed aan. Bestrijk de bovenkant van de flappen met water en druk deze in de florentinermassa. Laat de flappen voor het bakken ca. 30 minuten rusten, voor een rustigere bakaard.

Fruitvullingen:

De flappen vullen met de diverse **Frucaps fruitvullingen** uit ons assortiment: abrikozenvulling, appelvulling, aardbeiovulling, frambozenvulling, kersenvulling, bosvruchtenvulling, bananenvulling, mangovulling, stoofperenvulling, ananasvulling, lemoncurdvulling.





Fruitbroodjes

INGREDIËNTEN

Getoerd gerezen deeg:

3.000 gram	W-Bloem	100%
60 gram	Kaisermeister	2%
60 gram	Zout	2%
300 gram	Suiker	10%
150 gram	Heel ei	5%
300 gram	Roomboter	10%
150 gram	Gist	5%
660 gram	Water	22%
660 gram	Volle melk	22%

Intoeren:

1.200 gram	Roomboter (korstboter)	40%
------------	------------------------	-----

Gele room:

2.000 gram	Water
800 gram	Damco compleet "R" poeder

Overig:

Frucaps lemoncurd
Frucaps comfortgelei neutraal
Damcosnow



BAKTIJD
CA. 18 MIN



BAKTEMP.
CA. 230°C met stoom



Werkwijze getoerd gerezen deeg:

Een soepel deeg draaien van alle ingrediënten, 3 minuten langzaam en 3 minuten snel. Licht opbollen, kruislings insnijden en uitdrukken tot een vierkant deegstuk. Deegstuk afdekken met plastic folie en laten rusten in de koeling.

Na ca. 15 minuten het deegstuk uitrollen op 7-8 mm dik en de korstboter opduimen. Met tussenpozen van 15 minuten toeren. Bij voorkeur in 1 toer van 4, 2 toeren van 3 en als laatste 1 keer in tweeën gevouwen.

Werkwijze vruchtenbroodje:

Rol het getoerd gerezen deeg uit op ca. 4-4,5 mm. Verdeel de plak in vierkanten van 10x10 cm. Maak de plakjes licht vochtig en vouw de 4 punten naar het midden. Druk dit stevig aan. Een alternatief is om de punten naar het midden $\frac{3}{4}$ in te snijden en deze elk met de klok mee naar binnen te vouwen, ook hier het midden flink aandrukken. Plaats de broodjes vervolgens op een met siliconenpapier beklede bakplaat. Na ca. 30 minuten narijs, in het midden van de broodjes een dop gele room spuiten en de broodjes nog 15 minuten laten rijzen en vervolgens bakken met voldoende stoom.

Afwerking:

De broodjes na het bakken in het midden vullen met een royale dop **Frucaps lemoncurd** en afgeleren met **Frucaps comfortgelei neutraal**. Het midden van de vruchtenvulling afdekken met een caisse en licht bestuiven met **Damcosnow**, vervolgens de caisse voorzichtig verwijderen.





Room-kaneel broodjes

INGREDIËNTEN

Deeg:

2.000 gram	Bloem	100%
400 gram	Damco stollenpoeder met boter	20%
200 gram	Damco vruchtenbrood-crème	10%
120 gram	Gist	6%
30 gram	Zout	1.5%
ca.1.200 gram	Water	60%

Boterkruimels:

600 gram	Bloem
200 gram	Damco Top R
20 gram	Kaneel
400 gram	Boter
400 gram	Suiker

Gele room:

1.400 gram	Damco Top R
3.500 gram	Water

Overig:

Damcosnow



BAKTID
CA. 10-12 MIN



BAKTEMP.
CA. 240°C

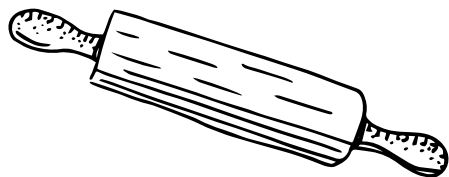
65
stuks

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen en kneed dit tot een goed afgekneed deeg. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg en houd een deegtemperatuur van 26°C aan. Het deeg afwegen op 60 gram en direct opbollen. De bolletjes in een 8 cm Ø kartelbakje plaatsen.

Geef de bolletjes een narijs van 80-90 minuten en strooi er hierna 25 gram boterkruimels overheen.

Broodjes direct lossen na het bakken. Na het afkoelen de broodjes doorsnijden en vullen met 75 gram gele room. Eventueel afwerken met **Damcosnow**.





De perfecte amandelstaaf

De klassieker...

De amandelstaaf is een echte klassieker. Daarom mag deze ook niet ontbreken in dit boek. Alle bakkers weten wel hoe de staven gemaakt moeten worden, maar hoe maak je nou écht de mooiste en lekkerste amandelstaaf?

Tips van de experts:

- Zorg dat omgevingstemperatuur niet te hoog is en zorg voor een nette werkbank.
- Een ideale verhouding voor een goede staaf is 100 gram deeg en 175 gram amandelspijs.
- Het deeg uitrollen en een paar keer een kwart draaien om krimp naar één zijde te minimaliseren.
- Zorg bij het inrollen van de amandelspijs dat de plak korstdeeg lichtjes vochtig is (niet te vochtig, dit kan blazen en scheuren veroorzaken).
- Rol de pillen zodanig in dat er een overlapping van ca. 2-3 cm van het deeg plaatsvindt. Met je duim kun je de naad aan de achterkant voelen als je de pil juist hebt ingerold.
- Maak nu de zijkanten netjes dicht.
- Leg de staven op een bakplaat en zorg dat de sluiting kaarsrecht ligt, vervolgens druk je met de palm van je hand lichtjes over de staaf heen zodat hij iets naar voren helt, maar de sluiting moet identiek blijven liggen.
- Strijk nu de staven met ei-strijksel. Bij voorkeur 2 delen heel ei en 1 extra eidooier, dit geeft een iets vollere kleur. Strijk zover mogelijk richting de sluiting maar raak deze niet aan met het strijksel anders bakt deze niet mooi op dat punt.
- Laat de staven nu minimaal 30 minuten liggen/rusten, zodat de eventuele spanning uit het deeg trekt en het ei-strijksel opdroogt.
- Zorg bij voorkeur voor een hete oven en bestrijk de staven voor een 2^e keer.
- Als de staven voor de 2^e keer gestreken zijn, direct de oven inschieten.
- Bak bij voorkeur de eerste fase met een hoge temperatuur en ga daarna terug in temperatuur (235°C inschieten en dan terug naar 205-195°C). Baktijd tussen de 22 en max. 30 minuten.
- Laat de staven goed afkoelen voordat ze ingepakt worden.







Spijsk



koekjes

Amandel-wellingtons



INGREDIËNTEN

2.000 gram **Damco amandel wellington**
190 gram Eiwit



BAKTIJD
CA. 18 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C

Werkwijze:

Slap de koekjesspijs af met het eiwit. Smit de koekjesspijs op bakpapier in een hoefvorm en druk 2 halve amandelen in het koekje. Til het bakpapier op en leg deze omgekeerd in de grove suiker voor het bakken.

Cashewrotsjes



INGREDIËNTEN

1.000 gram **Damco amandel bitterkoek**
1.000 gram Cashewnoten
300 gram Eiwit
Kaneel
Damcosnow



BAKTIJD
CA. 16-18 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C

Werkwijze:

Slap de koekjesspijs af met het eiwit. Voeg vervolgens de kaneel en cashewnoten toe. Smit dopjes koekspijs op gesmeerde en bestoven bakplaten of siliconenpapier. Bestuif de koekjes na het bakken rijkelijk met Damcosnow.

Vanillennootjes



INGREDIËNTEN

2.000 gram **Damco amandel vanillennoot**
ca. 240 gram Eiwit



BAKTIJD
CA. 18 MIN



BAKTEMP.
CA. 175°C

Werkwijze:

Slap de koekjesspijs af met het eiwit. Verwarm de koekjesspijs au-bain-marie tot ca. 40-45°C. Spuit de koekjesspijs op papier (géén siliconenpapier). Laat de koekjes een nacht drogen, snijd ze in en bak ze tot slot af.

Bitterkoekjes



INGREDIËNTEN

2.000 gram **Damco amandel bitterkoek**
ca. 190 gram Eiwit



BAKTIJD
CA. 16-18 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C

Werkwijze:

Slap de koekjesspijs af met het eiwit. Spuit hier dopjes van op gesmeerde bakplaten of op siliconenpapier. Plat voor het bakken de dopjes licht af met een vochtige theedoek.

Paleisbanket



INGREDIËNTEN

2.000 gram **Damco amandel weespermop/ Brussels banket**
300 gram Heel ei
40 gram **Citroenrasp ZKZC**
Bigarreaux rood en groen



BAKTID
CA. 10 MIN



BAKTEMP.
CA. 220°C

Werkwijze:

Slap de koekjesspijs af met ei en citroenrasp. Spuit met een gekartelde spuit rozetten op een gesmeerde plaat. Let op dat de koekjes vrij dik en onderling even groot zijn. Beleg de opgespoten koekjes met stukjes bigarreaux en laat ze vervolgens een nacht drogen. Bak de koekjes snel, en met weinig vloerwarmte, af. Hierdoor blijft de binnenkant lekker spijsachtig.

Abrikozen-koekjes



INGREDIËNTEN

2.000 gram **Damco amandel wellington**
100 gram **Frucaps abrikozenjam**
ca. 140 gram Eiwit



BAKTID
CA. 18 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C

Werkwijze:

Slap de koekjesspijs af met heteiwitten de abrikozenjam. Spuit de koekjesspijs als kleine spritsen en werk ze na het bakken af met een streepje abrikozenjam.

Weesper- koffie-moppen



INGREDIËNTEN

2.000 gram **Damco amandel weespermop/**
Brussels banket
170 gram Heel ei
15 gram Oploskoffie
Amandelschaafsel



BAKTIJD
CA. 15 MIN



BAKTEMP.
CA. 220°C

Werkwijze:

Slap de koekjesspijs af met het ei. Werk de oploskoffie door de koekjesspijs. Rol hier pillen van en rol ze door het amandelschaafsel. Snijd de pillen in stukjes en laat ze ca. 2 uur drogen voor het bakken. Bak met weinig vloerwarmte.

Wellingtons



INGREDIËNTEN

2.000 gram **Damco amandel wellington**
190 gram Eiwit



BAKTIJD
CA. 18 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C

Werkwijze:

Slap de koekjesspijs af met het eiwit. Smit de koekjesspijs op ouwel en bestrooi ze vervolgens met amandelschaafsel.

Muffins

INGREDIËNTEN

Beslag:

- 1.100 gram **Damco muffin/cupcakemix**
- 400 gram Zonnebloemolie
- 325 gram Heel ei
- 250 gram Water
- 40 gram **Citroenrasp ZKZC**



BAKTIJD
CA. 25 MIN



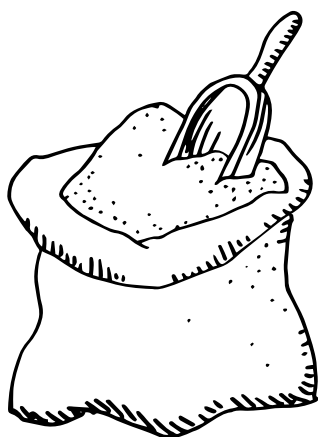
BAKTEMP.
CA. 180°C

35
stuk

Werkwijze beslag:

Meng **Damco muffin/cupcakemix** met de olie. Voeg vervolgens het water, ei en **citroenrasp ZKZC** toe en meng gedurende 2 minuten met de vlinder in de 2^{de} versnelling. Spuit met de spuitzak de muffinvormpjes vol tot ongeveer 2/3^e. Laat de muffins na het bakken afkoelen en decoreer ze eventueel af met **Damcosnow**.

Tip: Injecteer de muffins met **Frucaps abrikozenjam**, **frambozenbessen jam** of verwerk door het beslag 10% appels in blokjes, bakvaste chocolade stukjes of bestrooi de muffins voor het bakken met amandelschaafsel.





Koekrepen

INGREDIËNTEN

Bodem:

1.000 gram **Damco compleet croûtepoeder**
450 gram Boter
100 gram Water

Boterkruimels:

1.000 gram Patentbloem
500 gram **Damco Top R**
1.000 gram Boter
800 gram Basterdsuiker

Vulling:

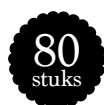
1.000 gram **Notenmix**
1.000 gram Bakvaste chocolade chunks



BAKTIJD
CA. 25-35 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C



Werkwijze bodem:

Alle ingrediënten in de mengmachine storten en met de deeghaak tot een glad deeg zetten. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg minimaal 12 uur laten rusten.

Werkwijze boterkruimels:

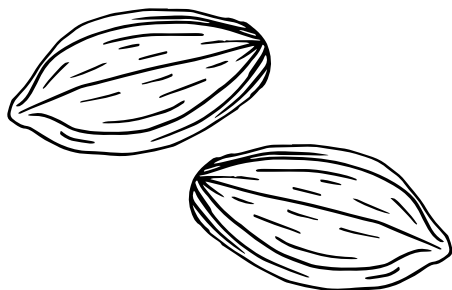
Alle ingrediënten in de machine storten en tot een kruimeldeeg draaien.

Opbouw:

Rol het gekoelde croûtedeeg uit op 2 mm en bekleed hiermee de bodem van 2 bakplaten van 60x20x5 cm, die met bakpapier zijn bekleed.

Meng de boterkruimels, **Notenmix** en chocolade chunks met elkaar. Stort dit mengsel op de bakplaten en verdeel. Druk een beetje aan en bak af.

Snijd koeken van 9x4 cm nadat de platen volledig zijn afgekoeld.





Gevulde koeken

INGREDIËNTEN

Deeg:

2.000 gram **Damco compleet kanopoeder**
200 gram Bloem
700 gram Boter
200 gram Heel ei

Vulling:

3.000 gram **Damco amandelspijs K+K
superieur**
ca. 225 gram Water



BAKTIJD
CA. 11 MIN



BAKTEMP.
CA. 220°C

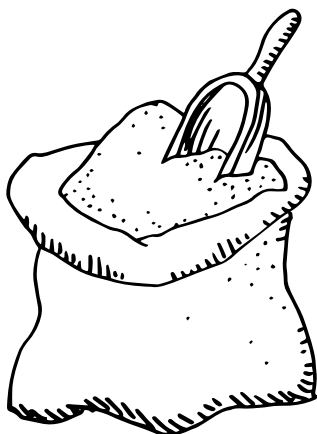
50
stuks

Werkwijze:

Boter soepel draaien en vervolgens de rest van de grondstoffen toevoegen. Draai het geheel tot een glad deeg. Zodra het deeg zich gevormd heeft, de machine stoppen. Laat het deeg een nacht rusten in de koeling. Rol het deeg uit op 2,25 mm en steek met een steker van 9 cm Ø. Voor de vierkante koeken plakjes snijden van 8x8 cm.

Strijk de helft van de plakjes licht in met water en spuit hier dopjes afgeslachte **Damco amandelspijs K+K superieur** op. Vouw vervolgens de andere plakjes deeg over de spijsdopjes. Druk het deeg licht aan en steek (voor de ronde variant) de koeken met een gekartelde steker uit.

Bestrijk de koeken met ei en leg er halve amandelen op voor het bakken.





Kokosmakronen

INGREDIËNTEN

Beslag:

1.000 gram **Damco compleet
kokosmakronenmix**
250 gram Water, 100°C



Werkwijze:

Draai de kokosmakronenmix in het bekken met de vin aan en voeg het water toe. Draai het geheel in 3 minuten in de 2^{de} versnelling aan.

Choco-kokosmakronen

Toevoegen: 150 gram bakvaste chocoladedruppels

Volg het recept en werkwijze voor de kokosmakronen. Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de chocoladedruppels toe. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.

Ananas-kokosmakronen

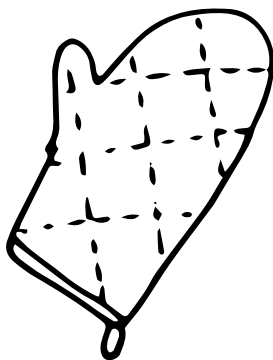
Toevoegen: 150 gram Refru ananas

Volg het recept en werkwijze voor de kokosmakronen. Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de Refru ananas toe. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.

Noten-kokosmakronen

Toevoegen: 150 gram Notenmix

Volg het recept en werkwijze voor de kokosmakronen. Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de notenmix toe. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.





Brownies

INGREDIËNTEN

Koekbodem:

500 gram	Damco compleet croûtepoeder
225 gram	Boter
10 gram	Cacaopoeder
55 gram	Water

Beslag:

2.500 gram	Damco dark chocolate cake
1.250 gram	Boter
1.250 gram	Heel ei
2.000 gram	Chocuisse souplesse puur
500 gram	Notenmix
500 gram	Bruine basterdsuiker

Decoratie:

Chocuisse souplesse puur
Chocuisse souplesse neutraal



BAKTIJD
CA. 45 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C



Werkwijze koekbodem:

Damco compleet croutepoeder en cacaopoeder door elkaar mengen en met de boter in de kruim draaien. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg is gevormd, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.

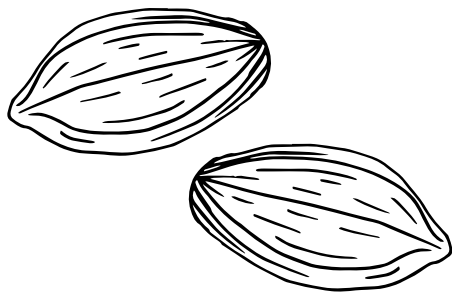
Na 24 uur kort aandraaien en uitrollen op ca. 2 mm. Hiermee 2 ingevette en van siliconenpapier voorziene bakblikken van 60x40 cm bekleden.

Werkwijze beslag:

Smelt de boter en de **Souplesse puur** in de magnetron. Doe de gesmolten boter, **Souplesse puur** en ei in een bekken met vlindergard. Voeg de basterdsuiker en **Damco dark chocolate cake** toe en meng tot een homogene massa. Als laatste de **Notenmix** toevoegen. Verdeel dit beslag gelijkmatig over 2 ingevette en met siliconenpapier beklede bakblikken van 60x40 cm.

Afwerking:

Na het bakken de bovenkant bestrijken met **Souplesse puur** en met een glaceermes glad strijken. Hierover met een cornet de **Souplesse neutraal** in schuine banen aanbrengen ter decoratie. Eventueel bestrooien met **Notenmix**. Invriezen en bevroren snijden in stukken van ca. 5x8 cm.









Red Velvet plaatcake

INGREDIËNTEN

Koekbodem:

500 gram **Damco compleet croûtepoeder**
225 gram Boter
10 gram Cacaopoeder
55 gram Water

Red Velvet plaatcake:

2.150 gram **Damco muffin/cupcakemix**
65 gram Cacaopoeder
800 gram Olie
1.650 gram Heel ei
400 gram Karnemelk
Naar wens **Arlico kleur knalrood**

Afwerking:

Chocuisse souplesse neutraal
Damcosnow (lichtrood kleuren met **Arlico**
kleur knalrood)



BAKTIJD
CA. 45 MIN



BAKTEMP.
CA. 190°C

100
stuk

Werkwijze koekbodem:

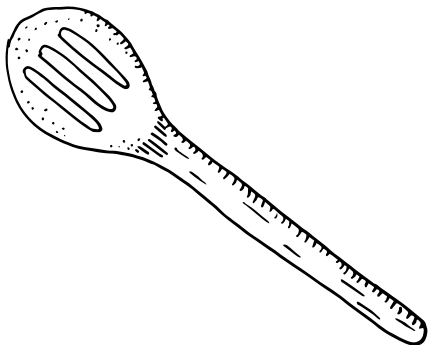
Damco compleet croutepoeder en cacaopoeder door elkaar mengen en met de boter in de kruim draaien. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen. Na 24 uur kort aandraaien en uitrollen op ca. 2 mm. Hiermee 2 ingevette en van siliconenpapier voorziene bakblikken van 60x40 cm bekleden.

Werkwijze Red Velvet plaatcake:

Meng eerst **Damco muffin/cupcakemix** met cacaopoeder. Meng dit vervolgens met de olie, heel ei en karnemelk ca. 2 minuten met de vlindergarde. Naar wens kleuren met **Arlico kleur knalrood**. Verdeel het beslag in gelijke porties over de 2 bakblikken, strijk gelijkmatig glad en plaats in de oven.

Afwerking:

Na het bakken de Red Velvet plaatcake afkoelen, de bovenkant bestrijken met een dunne laag **Souplesse neutraal**. Eventueel met een glaceermes deppen, zodat het oppervlak iets ruw wordt. Als afwerking de Red Velvet plaatcake eventueel licht bestuiven met de gekleurde **Damcosnow**. Vries de plaatcake voor het snijden aan en verdeel in stukken van 5x8 cm.





Notenkoek

INGREDIËNTEN

Bodem:

- 1.300 gram **Damco compleet kanopoeder**
- 500 gram Boter
- 125 gram Basterdsuiker
- 30 gram Heel ei
- 60 gram Water

Spijsroom:

- 400 gram Water
- 160 gram **Damco Top R**
- 500 gram **Damco Amandelspijs K+K superieur**

Boterkruimels:

- 1.000 gram Patentbloem
- 500 gram **Damco Top R**
- 1.000 gram Boter
- 800 gram Basterdsuiker

Vulling:

- 1.000 gram **Notenmix**
- 500 gram Bakvaste witte chocolade chunks
- 250 gram **Refru papaya/abrikoos**



BAKTIJD
CA. 25-35 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C



Werkwijze bodem:

Alle ingrediënten in de mengmachine storten en met de deeghaak tot een glad deeg zetten. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg minimaal 12 uur laten rusten.

Werkwijze spijsroom:

Doe de **Damco amandelspijs K+K superieur** in een bekken met een vlinder. Meng het water met de **Damco Top R**, roer deze tot een gladde room en voeg deze in 4 keer bij de amandelspijs.

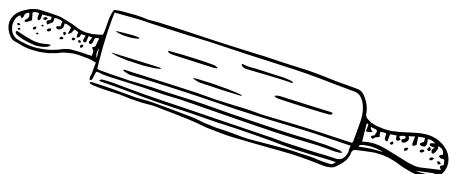
Werkwijze boterkruimels:

Alle ingrediënten in de machine storten en tot een kruimeldeeg draaien.

Opbouw:

Rol het gekoelde sloffendeeg uit op 3 mm en bekleed hiermee de bodem van 2 bakplaten van 60x20x5 cm, die met bakpapier zijn bekleed. Smeer hier de spijsroom over uit. Meng de boterkruimels, **Notenmix**, witte chocolade chunks en **Refru papaya/abrikoos** met elkaar. Stort dit mengsel op de bakplaten en verdeel. Druk een beetje aan en bak af.

Snijd koeken van 9x4 cm nadat de platen volledig zijn afgekoeld.





Carrot squares

INGREDIËNTEN

Koekbodem:

- 250 gram **Damco compleet kanopoeder**
- 175 gram Boter
- 100 gram Tarwebloem
- 50 gram Heel ei

Carrot cake:

- 1.500 gram **Damco compleet kruidcakepoeder**
- 45 gram **Damco koudbindmiddel**
- 300 gram Bruine basterdsuiker
- 125 gram Boter, gesmolten
- 375 gram Water

Vulling:

- 750 gram Geraspte wortelen, fijn
- 125 gram Gehakte walnoten
- 125 gram Gewelde rozijnen

Topping:

- 500 gram Mascarpone
- 200 gram Slagroom, yoghurtdikte
- 20 gram Vanillesuiker



BAKTIJD
45 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C



Werkwijze koekbodem:

Van alle grondstoffen een glad deeg zetten en 24 uur laten opstijven. Rol het deeg uit op 2 mm en bekleed hiermee een ingevet en van siliconenpapier voorzien bakblik van 60x40 cm.

Werkwijze carrot cake:

Damco compleet kruidcakepoeder en **Damco koudbindmiddel** vermengen. Vervolgens het water toevoegen en met de rest van de grondstoffen mengen tot een glad beslag (niet luchtig draaien). Als laatste de vulling door het beslag werken. Het beslag gelijkmatig verdelen over de bakplaat en bakken.

Werkwijze topping:

De mascarpone luchtig draaien en vermengen met iets van de opgeslagen slagroom. Vervolgens rustig de rest van de op smaak gebrachte slagroom erdoor spatelen. De topping gelijkmatig verdelen over de afgekoelde carrot cake. Vervolgens de carrot cake invriezen en bevroren in stukken snijden van ca. 5x8 cm. Ter decoratie iets van de geraspte wortel op de topping aanbrengen.



Witte choco noten koek

INGREDIËNTEN

Deeg:

1.200 gram	Damco compleet kanopoeder
600 gram	Boter
125 gram	Witte basterdsuiker
30 gram	Heel ei
60 gram	Water
200 gram	Notenmix
200 gram	Witte chocolade chunks



BAKTIJD
11 MIN



BAKTEMP.
220°C

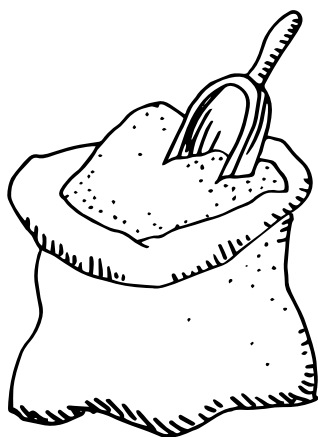


Werkwijze:

Draai de boter zacht met de deeghaak. Voeg **Damco compleet kanopoeder** en basterdsuiker toe en draai in de kruim. Vervolgens de rest van de ingrediënten toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten. Verdeel het deeg in 2 stukken en rol er een pil van 56 cm van. Plaats dit een nacht in de koeling.

Snijd de pillen in stukken van 4 cm, leg deze met de snijkant op een bakplaat met papier.

Bak de koeken niet helemaal gaar, de koek moet in het midden zacht blijven.





Mini pecan pie

INGREDIËNTEN

Deeg:

- 1.200 gram **Damco kompeet kanopoeder**
- 475 gram Boter
- 125 gram Basterdsuiker
- 30 gram Heel ei
- 60 gram Water

Kruimels:

- 1.200 gram **Damco kompeet kanopoeder**
- 475 gram Boter
- 125 gram Basterdsuiker
- 60 gram Water

Vulling:

- 700gram Water
- 300 gram **Damco Top R**
- 1.000 gram **Damco amandelspijs K+K**

Overig:

- Pecannoten
- Cranberries
- Damco compleet florentinerpoeder**



BAKTID
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
CA. 190°C



Werkwijze deeg:

Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen en vervolgens **Damco compleet kanopoeder** toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.

Werkwijze kruimels:

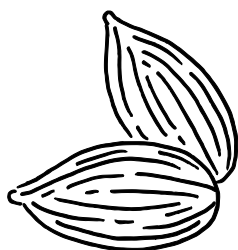
Boter, suiker en water klontvrij mengen en vervolgens **Damco compleet kanopoeder** toevoegen. Kort mengen tot een kruimeldeeg, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.

Werkwijze vulling:

Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan **Damco amandelspijs K+K** tot een klontvrije massa.

Werkwijze:

Het deeg uitrollen op 4 mm en uitsteken op 6 cm Ø. Plaats de plakjes deeg in een ring van 9 cm Ø en spuit hier ca. 25 gram vulling op. Vul de rand op met de kruimels en werk af met pecannoten en cranberries. Decoreer met een laagje **Damco compleet florentinerpoeder** voor het bakken.





Bitterkoekjescake

INGREDIËNTEN

Beslag:

- 1.000 gram **Damco bitterkoekcake met amaretto**
- 500 gram Boter
- 500 gram Heel ei
- 25 gram Citroenrasp ZKZC



BAKTIJD
55-60 MIN



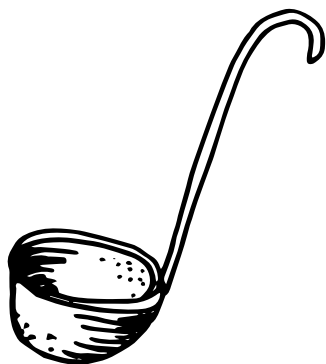
BAKTEMP.
160°C



Werkwijze beslag:

Boter glad draaien met de vlinder (niet luchtig). De rest van de grondstoffen toevoegen en 3 minuten in de 2^{de} versnelling luchtig draaien. Het beslag verdelen over 4 ingesmeerde cakeblikken van 20 cm.

Decoreer de cake met bitterkoekjes. Voor het recept zie pagina 57.





Rocky Road

INGREDIËNTEN

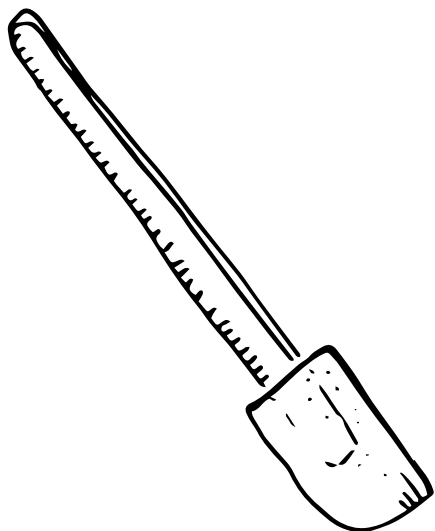
Rocky road:

- 750 gram Boter
- 1.200 gram **Chocuisse souplesse puur**
- 250 gram **Stroop confiseurs**
- 500 gram **Stroopwafels chunks**
- 300 gram Cranberries
- 75 gram Kokos, geraspt
- 300 gram **Marshmallow mix**
- 750 gram **Notenmix**

Werkwijze:

Bekleed de onderzijde van een bakvorm van 60x20 cm met papier en vet de randen in. Smelt de boter, **Souplesse puur** en **Stroop confiseurs**. Voeg daarna de overige ingrediënten toe aan het vloeibare mengsel en meng het voorzichtig door. Stort het vervolgens uit in de bakvorm.

Minimaal 2 uur in de koelkast laten opstijven. Daarna snijden naar gewenst formaat.





Kokostruffels

INGREDIËNTEN

Truffels:

1.000 gram **Damco kokos royal**

Overig:

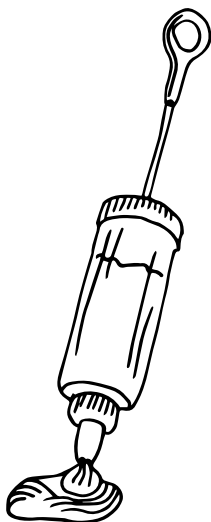
Chocuisse souplesse puur

Gemalen kokos

120
stuks

Werkwijze:

Rol de **Damco kokos royal** uit op 10 mm en verdeel in blokjes van 3x3 cm. Rol de blokjes tot balletjes, glaceer ze met **Souplesse puur** en rol ze vervolgens door de gemalen kokos.





Marsepein bonbons

INGREDIËNTEN

Choco mocca bonbon:

1.000 gram **Damco marsepein 1:1,5 KM**
10 gram **Arlico confiseurs mocca aroma**
Chocuisse souplesse puur

Hazelnoot bonbon:

1.000 gram **Damco marsepein 1:1,5 KM**
150 gram **Hazelnootstukjes, 2-4 mm**
gebruneerd
Chocuisse souplesse hazelnoot

Pistache bonbon:

1.000 gram **Damco marsepein 1:1,5 KM**
150 gram **Pistachenootjes, gehakt**
Chocuisse souplesse pistache

Lemon bonbon:

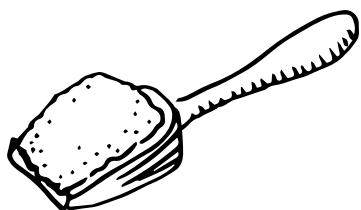
1.000 gram **Damco marsepein 1:1,5 KM**
50 gram **Frucaps lemoncurd**
Chocuisse souplesse Limoncello

300
stuks

Werkwijze bonbons:

Kneed de vulling door de **Damco marsepein 1:1,5 KM** en rol uit. Steek of snijd de bonbon in de gewenste maat of vorm. Laat deze 1 nacht aandrogen.

Verwarm de **Souplesse** naar 40°C en haal de bonbons door de **Souplesse**. Werk de bonbons af naar eigen inzicht.





Candybars

INGREDIËNTEN

Candybar:

1.000 gram **Damco kokos royal**
10 gram **Arlico trempeerlikeur rhum**

Overig:

Chocuisse souplesse puur
Notenmix
Confru refru ananas
Confru refru papaya

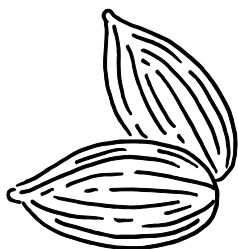
22
stuks

Werkwijze:

Breng **Damco kokos royal** op smaak met **Arlico trempeerlikeur rhum** en rol uit op 15 mm.

Bestrijk de plak met gesmolten **Souplesse puur** en laat een nacht drogen. Verdeel in stroken van 3x11 cm en haal door de gesmolten **Souplesse puur**.

Werk de candybars af naar eigen inzicht met **Notenmix**, **Refru ananas** en **Refru papaya**.





Mergpijpjes

INGREDIËNTEN

Kapselplakken:

- 1.000 gram **Damco compleet moscovisch**
- 800 gram Heel ei
- 50 gram Water
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**

Botercrème:

- 400 gram **Pomokrem**
- 1.000 gram Boter

Overig:

- 2.000 gram **Damco marsepein superieur**
- 500 gram **Frucaps frambozen bessensjam**
- 1.000 gram **Chocuisse souplesse puur**



BAKTIJD
CA. 5-8 MIN



BAKTEMP.
CA. 220-240°C

21
stukjes

Werkwijze kapselplakken:

Draai **Damco compleet moscovisch**, heel ei, water en **citroenrasp ZKZC** gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 tot 2 cm dik, of gebruik een kapseltrekbak.

Werkwijze botercrème:

Roomboter zalvig draaien met de vlinder. Vervang de vlinder voor de garde en draai de crème in 20 minuten in de 3^e versnelling luchtig. Voeg **Pomokrem** toe. Zodra het goed vermengd is, de machine stoppen.

Opbouw:

Rol **Damco marsepein superieur** uit op 2 mm en snijd banen van 9 cm. Leg deze onderin een piramide goot, spuit er een baan botercrème in en daarna in het midden een baan **Frucaps frambozen bessensjam**. Vervolgens tot net onder de rand van het marsepein afvullen met botercrème, afdekken met een plak kapsel en minimaal 6 uur invriezen. Lossen en op maat snijden. Tot slot de uiteinden netjes door de gesmolten **Souplesse puur** halen.





Amandel framboos kubus

INGREDIËNTEN

Amandelbavaroise:

- 400 gram Slagroom, ongezoet
- 400 gram Melk
- 135 gram **Damco amandelspijs K+K superieur**
- 135 gram **Damco amandel bitterkoek**
- 120 gram Suiker
- 60 gram Eiwit
- 150 gram **Damco multibavaroise**
- 15 gram **Arlico trempeerlikeur marasquin**
- 900 gram Slagroom, ongezoet

Kapselplakken:

- 1.000 gram **Damco kapselmix fijn**
- 900 gram Heel ei
- 100 gram Water
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**

Frambozenroom:

- 500 gram Slagroom, lobbij geklopt
- 500 gram **Frucaps frambozenvulling**

Overig:

- Chocuisse souplesse neutraal**
- Olie



BAKTIJD
4-5 MIN



BAKTEMP.
240°C

32
stuks

Werkwijze amandelbavaroise:

Breng de slagroom, melk, **Damco amandel bitterkoek** en **Damco amandelspijs K+K superieur** al roerend aan de kook en laat afkoelen tot 37°C.

Los de suiker op in water en kook tot 122°C. Klop het eiwit op, voeg hier de suikerstroop aan toe en draai koud.

Neem 500 gram van de amandelroom, voeg hier de **Arlico trempeerlikeur marasquin** aan toe en roer hier de **Damco multibavaroise** doorheen. Roer dit door het restant van de amandelroom en spatel er het kookschuim door. Tot slot de lobbige slagroom erdoor spatelen.

Werkwijze kapselplakken:

Draai alle ingrediënten in een machine met de garde in 8 minuten luchtig in de hoogste versnelling. Laat vervolgens 2 minuten draaien in de 1^e versnelling. Strijk hier dunne plakken van, of gebruik een kapseltrekbak en bak.

Werkwijze frambozenroom:

Maak eerst familie en spatel dan de rest door elkaar.

Werkwijze interieur:

Strijk de frambozenroom 1 cm dik op een kapselplak van 1 cm dik en leg daar weer een kapselplak van 1 cm bovenop. Plaats deze in de vriezer en snijd daar blokjes van 3x3 cm van. Gebruik dit als interieur.

Opbouw:

Vul een flexipan mal voor 2/3^e met de amandelbavaroise en druk hier het interieurtje in. Strijk af en plaats 24 uur in de vriezer. Los de gebakjes en spuit ze af met **Souplesse neutraal** die tot 40°C is verwarmd en verdund met 20% plantaardige olie. Werk af naar eigen inzicht.



Limoncello-pistache gebakjes

INGREDIËNTEN

Amandelbiscuit:

- 1.400 gram **Damco kapselmix superieur**
- 1.200 gram Heel ei
- 200 gram Water
- 400 gram Boter, gesmolten
- 800 gram **Damco amandelbroyage**

Crème au beurre pistache:

- 2.000 gram Crème roomboter
- 1.000 gram **Pomokrem**
- 400 gram **Chocuisse souplesse pistache**

Crème au beurre Limoncello:

- 2.000 gram Crème roomboter
- 1.000 gram **Pomokrem**
- 400 gram **Chocuisse souplesse Limoncello**



BAKTIJD
5 MIN



BAKTEMP.
220°C



Werkwijze amandelbiscuit:

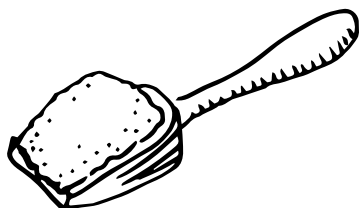
Meng **Damco kapselmix superieur** met het ei en het water. Klop het gedurende 12 minuten op in de hoogste versnelling. Spatel er voorzichtig de gesmolten boter en **Damco amandelbroyage** doorheen. Strijk het beslag uit op bakpapier of verwerk het via de trekbak.

Werkwijze crème au beurre:

Klop de zachte boter met een draadgarde zeer luchtig in de planeetmenger. Roer er als laatste voorzichtig de **Pomokrem** en gesmolten **Souplesse** doorheen.

Opbouw:

Verdeel de twee crèmes en het amandelbiscuit in lagen. Werk af met lichtgeel gekleurde marsepein. Snijd het gebak in stukken van 5x10 cm.





Bosvruchten flan

INGREDIËNTEN

Koekbodem:

2.000 gram	Damco compleet kanopoeder
750 gram	Boter
125 gram	Heel ei
25 gram	Water

Bakroom:

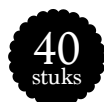
800 gram	Damco bakromix
2.000 gram	Water



BAKTIJD
CA. 15-20 MIN



BAKTEMP.
CA. 185°C



Werkwijze koekbodem:

Alle ingrediënten in de menger storten, in de kruim draaien en zetten tot een glad deeg. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen. Laat het deeg 1 nacht rusten voor verwerking.

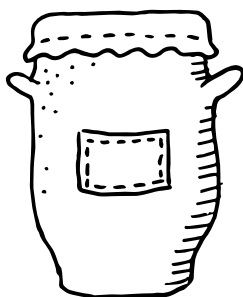
Werkwijze bakroom:

Damco bakromix en water vermengen en 3 minuten opkloppen in de 2^{de} versnelling.

Opbouw:

Rol het deeg uit op 2,5 mm, steek de deegplakjes uit met een kartelsteker van 6 cm Ø. Bekleed de vlaai pannetjes met het deeg. Spuit de bakroom erin en bak af.

Plaats na het afkoelen van het gebakje fruit bovenop en bestuif met **Damcosnow** of geleer af met **Frucaps comfortgelei**.





Soezen

INGREDIËNTEN

Boterdeeg:

- 500 gram **Damco compleet kanopoeder**
- 185 gram Boter
- 25 gram Heel ei
- 25 gram Water

Soezenbeslag:

- 1.000 gram **Damco compleet soezenpoeder**
- 1.150 gram Heel ei
- 1.000 gram Water, ca. 30°C

Botercrème:

- 2.000 gram Water
- 400 gram Melissuiker
- 200 gram **Damco banketbakkerspoeder R**
- 200 gram Melkpoeder
- 120 gram Eidooier
- 3.000 gram Boter
- 120 gram **Chocuisse souplesse caramel**

Overig:

- 500 gram **Krokant butterscotch**



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
CA. 200°C



Werkwijze boterdeeg:

Damco compleet kanopoeder en boter in de kruim draaien. Vervolgens het ei en het water kort doordraaien. Het deeg laten rusten in de koeling. Uitrollen op 1,5 mm dikte en er plakjes van uitsteken die de soes net bedekken.

Werkwijze soezenbeslag:

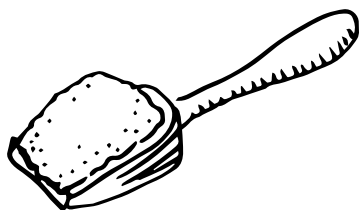
Meng **Damco compleet soezenpoeder** met heel ei en water in de planeetmenger met een vlindergard. Draai het in ca. 5 minuten glad. Spuit van het beslag mooie doppen op een licht ingesmeerde bakplaat, bestoven met bloem. Leg de uitgestoken plakjes boterdeeg op de soezen en bak op 220°C (inschietoven) of 200°C (rotatieoven), doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze botercrème:

Damco banketbakkerspoeder R met 200 gram van de suiker, het melkpoeder en de eidooiers met een kleine hoeveelheid water aanroeren. Het water met de resterende 200 gram suiker aan de kook brengen en daarna de goed aangeroerde roommassa er doorheen roeren. De gehele massa goed laten doorkoken, de room koud laten draaien in de machine met vlindergard. Als de room koud genoeg is de boter in blokjes toevoegen en luchtig draaien, als laatste de gesmolten **Souplesse caramel** toevoegen.

Opbouw:

Snijdt de gebakken soes open en spuit er met een kartelspuit een rand botercrème in, breng vervolgens in het midden een kleine hoeveelheid **Krokant butterscotch** aan, doe er vervolgens weer een rand botercrème op en plaats het deksel erop. Decoreer naar eigen inzicht.





Nougatine

INGREDIËNTEN

Schuim:

- 500 gram Eiwit
- 1.000 gram Melissuiker, extra fijn
- 500 gram **Damco amandelbroyage**

Botercrème:

- 1.000 gram Boter
- 400 gram **Damco Top R**
- 1.000 gram Water
- 200 gram **Pomokrem**

Overig:

Decorella hazelnoot



BAKTIJD
CA. 75 MIN



BAKTEMP.
110°C



Werkwijze schuim:

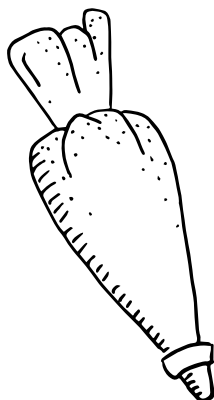
Klop het eiwit luchtig met de helft van de suiker. Spatel de rest van de suiker en de **Damco amandelbroyage** door het schuim en spuit hier gladde bollen van 25 gram van op bakpapier. Deze goed bakken/drogen in de oven.

Werkwijze botercrème:

Draai van het water en **Damco Top R** een gladde room. Draai de roomboter glad en doe daar in 4 keer de gele room bij. Laat de machine met de vlinder zeker een uur in de 1^e versnelling draaien en voeg vervolgens de **Pomokrem** toe.

Opbouw:

Spuut op een schuimbol een rozet botercrème en druk er nog een schuimbol op. Strijk de zijkanten van de gebakjes glad af met botercrème en rol ze door de **Decorella hazelnoot**. Werk af naar eigen inzicht.





Tarte au Citron

INGREDIËNTEN

Tartelettes:

1.100 gram	Damco compleet croûtepoeder
480 gram	Boter
120 gram	Water

Vulling:

500 gram	Damco Top R
1.250 gram	Water
580 gram	Slagroom, lobbij geklopt
2.000 gram	Frucaps lemoncurd

Schuim:

500 gram	Suiker
100 gram	Water
200 gram	Eiwit
300 gram	Schiftsuiker



BAKTID
25 MIN



BAKTEMP.
180°C



Werkwijze tartelettes:

Draai de boter en **Damco compleet croûtepoeder** in de kruim en voeg vervolgens het water toe. Zodra het deeg is gevormd, de machine stoppen en een nacht koelen. Het deeg opnieuw aandraaien en uitrollen op 2,5 mm. Bekleed hier de tartelettevormen mee en bak deze 20 minuten blind. Verwijder de vulling en de ringen en droog de tartelettes nog 5 minuten na in de oven.

Als de tartelettes zijn afgekoeld, insmeren met **Souplesse Limoncello** en de vulling in de tartelettes spuiten.

Werkwijze vulling:

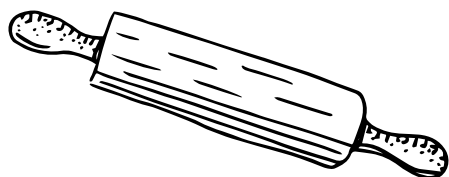
Klop het water en **Damco Top R** in 4 minuten met de garde in de 3^e versnelling tot een gladde room. Voeg hier **Frucaps lemoncurd** aan toe en draai glad. Spatel tot slot in 2 keer de slagroom erdoor.

Werkwijze schuim:

Kook het water en het suiker tot 121°C. Bij 110°C het eiwit met de garde in de hoogste versnelling luchtig kloppen en de schiftsuiker in 3 keer toevoegen zodat er een stevig schuim ontstaat.

Voeg de gekookte suikerstroop in een vloeiende straal toe in de laagste versnelling en draai het schuim koud.

Spuut de tartelettes naar eigen inzicht af met het schuim en schroei voorzichtig af met een brander.





Tompouce

INGREDIËNTEN

Tompouce:

- 1.000 gram Water
- 400 gram **Damco Top R**
- 1.400 gram Slagroom

Overig:

- 4.000 gram Roomboter korst
- 1.000 gram Fondant
- 500 gram **Frucaps abrikozenjam**



BAKTIJD
CA. 20-25 MIN



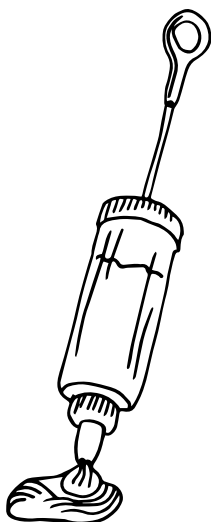
BAKTEMP.
CA. 200°C

Werkwijze:

Rol de roomboter korst uit op 2 mm en prik zorgvuldig. Laat minimaal 30 minuten rusten en bak af. Verdeel de korst in 2 of 3 lagen. Kook **Frucaps abrikozenjam** en smeer de onderste plak van de tompouce daarmee in.

Vul de onderste plakken met gele room, leg er een plak op en vul af met dezelfde hoeveelheid slagroom. Leg er een plak bovenop en verwerk daar de fondant van 37°C overheen. Laat vervolgens de fondant enige tijd drogen.

Snijd de tompouce in het gewenste formaat.





Oranjekoek

INGREDIËNTEN

Oranjekoekdeeg:

- 2.500 gram Boter
- 2.500 gram Witte basterdsuiker
- 800 gram Heel ei
- 800 gram **Oranjesnippers**
- 5.000 gram Zeeuwse bloem
- 50 gram **Bakpoeder manschot**

Vulling:

- 2.500 gram **Damco amandelspijs**
- 250 gram Water (spijs moet goed strijkbaar zijn)

Roze fondant:

- 1.000 gram Fondant, afgeslapt
- Arlico kleur rood non-azo**



BAKTIJD
20 MIN



BAKTEMP.
180°C



Werkwijze oranjekoekdeeg:

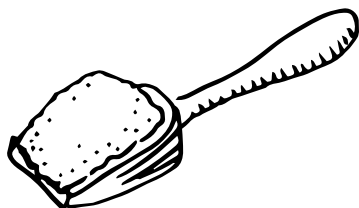
Meng de boter met de basterdsuiker en voeg daarbij het ei en de **Oranjesnippers**. Zeef **Bakpoeder manschot** en meng met de Zeeuwse bloem. Voeg deze toe aan de rest van de grondstoffen en meng tot een homogeen deeg. Voor verwerking het deeg een dag goed koelen.

Opbouw oranjekoek:

Rol het deeg voor de onderplak uit op een dikte van ca. 4 mm en bekleed hiermee een bakblik van 60x80 cm. Hierop de afgeslachte spijs in een dun laagje (ca. 3,5 mm) aanbrengen en gelijkmatig over de onderplak verdelen. Bovenplak op ca. 3,5 mm uitrollen, deze op de spijslaag leggen en bakken.

Fondant naar behoefte licht kleuren met **Arlico kleur rood non-azo** en in een dunne laag op de afgekoelde oranjekoek aanbrengen. Koek snijden in stukken van ca. 7x7 cm en verder afwerken met slagroom en vers fruit.

Tip: Voor een langere houdbaarheid kan de oranjekoek ook afgewerkt worden met een botercreme.





Choco-Soezen

INGREDIËNTEN

Soezenbeslag:

- 1.000 gram **Damco compleet soezenpoeder**
- 1.150 gram Heel ei
- 1.000 gram Water, ca. 30°C

Vulling:

- 3.500 gram Slagroom, lobbig geklopt

Ganache:

- 1.500 gram **Chocuisse souplesse puur**
- 600 gram Slagroom, ongezoet
- 300 gram **Stroop confiseurs**
- 150 gram Boter, zacht



BAKTID
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
CA. 200°C



Werkwijze soezenbeslag:

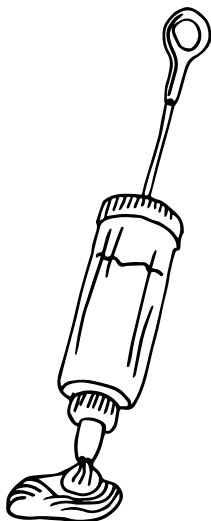
Meng **Damco compleet soezenpoeder** met het ei en water in de planeetmenger met een vlindergard. Draai het in ca. 5 minuten glad. Spuit van het beslag mooie doppen op een licht ingesmeerde bakplaat, bestoven met bloem. Bak op 220°C (inschietoven) of 200°C (rotatieoven), doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze ganache:

Breng de slagroom, samen met **Stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Souplesse puur**. Meng vervolgens als laatste de zachte boter erdoor. Zorg dat de ganache niet warmer dan 37°C is voor verwerking.

Opbouw:

Vul de soezen met de lobbig geslagen slagroom en haal ze door de ganache.





Chipolatavlaai

INGREDIËNTEN

Sloffenbodem:

- 2.400 gram **Damco compleet kanopoeder**
- 950 gram Boter
- 200 gram Melissuiker
- 180 gram Heel ei
- 50 gram **Citroenrasp ZKZC**

Spijsroom:

- 500 gram **Damco amandelspijs K+K**
- 350 gram Water
- 150 gram **Damco Top R**

Vulling:

- 2.000 gram **Frucaps chipolata vulling**
- 2.000 gram Slagroom, ongezoet

Kapsel:

- 1.000 gram **Damco kapselmix superieur**
- 1.000 gram Heel ei
- 50 gram **Citroenrasp ZKZC**

Overig:

- Arlico trempeerlikeur rhum**
- Damco marsepein 1:3 wm roze**

15
stuks

Werkwijze sloffenbodem:

Alle grondstoffen in de machine in de kruim draaien tot een glad deeg. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg minimaal 12 uur in de koeling laten rusten.

Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan de **Damco amandelspijs K+K** tot een gladde massa ontstaat.

Sloffendeeg opnieuw aankneden en uitrollen op 5 mm. Uitsteken en in een vlaaipan van 20 cm Ø leggen. Vervolgens met een spuitzak de spijsroom op de bodem spuiten. Bak ca. 30-35 minuten op ca. 180°C en laat afkoelen.

Werkwijze vulling:

Vermeng de opgeklopte slagroom en de **Frucaps chipolata vulling** door elkaar met een spatel.

Werkwijze kapsel:

Stort alle ingrediënten in een bekken en klop deze in de hoogste stand in ongeveer 10 minuten zeer luchtig op. Verdeel het beslag over de kapselpannen van 18 cm Ø en bak 25 minuten op 190°C.

Opbouw:

Leg een dunne plak kapsel van ongeveer 1,5 cm op de sloffenbodem en trempeer deze met **Arlico trempeerlikeur rhum**. Spuit hier bovenop de chipolata-vulling en strijk deze mooi bol en strak af. Rol **Damco marsepein 1:3 wm roze** uit op 1,2 mm, steek er ringen van die net iets kleiner zijn dan de bodem en plaats deze bovenop de vulling. Werk de vlaai naar eigen inzicht af.



Slagroomschnitte

INGREDIËNTEN

Kapselplakken:

- 1.000 gram **Damco compleet moscovisch**
- 800 gram Heel ei
- 50 gram Water
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**

Crème Suisse:

- 200 gram **Damco Top R**
- 500 gram Water
- 700 gram Slagroom

Overig:

- 500 gram **Frucaps aardbeienvulling**
- 2.500gram Slagroom, lobbig geklopt



BAKTIJD
CA. 5-8 MIN



BAKTEMP.
CA. 220-240°C



Werkwijze kapselplakken:

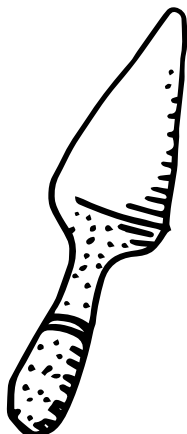
Draai **Damco compleet moscovisch**, heel ei, water en **Citroenrasp ZKZC** gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1-2 cm dik, of gebruik een kapseltrekbak.

Werkwijze crème Suisse:

Damco Top R en water met elkaar mengen en gedurende 3 minuten in de hoogste versnelling gladdraaien, daarna de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf slaan).

Opbouw:

Leg een dunne plak kapsel in een kader van 60x40 cm en breng hier de crème Suisse op aan. Leg er vervolgens een plak kapsel op en breng er de **Frucaps aardbeienvulling** op aan. Vervolgens 1.000 gram lobbig geslagen room aanbrengen en afdekken met de laatste plak kapsel. Strak afsmeren met 500 gram slagroom en gedurende minimaal 12 uur vriezen. Vervolgens lossen uit het kader en snijden snijden van 19x8 cm, opspuiten met de resterende slagroom en decoreren naar eigen inzicht.





Ananas slof

INGREDIËNTEN

Sloffendeeg:

2.400 gram	Damco compleet kanopoeder
950 gram	Boter
250 gram	Melissuiker
60 gram	Heel ei
120 gram	Water

Spijsroom:

290 gram	Damco amandelspijs K+K
180 gram	Damco compleet "R"poeder
400 gram	Water

Ananasbavaroise:

1.800 gram	Frucaps ananasvulling
1.800 gram	Slagroom, yoghurtdikte
300 gram	Water, lauwwarm
135 gram	Damco multibavaroise



BAKTIJD
15 MIN



BAKTEMP.
CA. 210°C



Werkwijze sloffendeeg:

Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen en vervolgens **Damco compleet kanopoeder** toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen. Deeg uitrollen op 8 mm en met de sloffenring een plak uitsteken. Sloffenring met deeg op een met siliconenpapier beklede plaat plaatsen.

Werkwijze spijsroom:

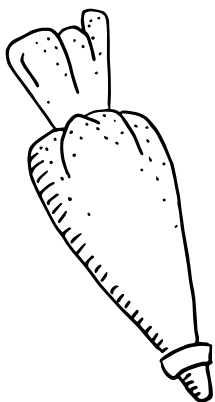
Meng **Damco amandelspijs K+K** met **Damco compleet "R"poeder** en het water tot een gladde massa. Hiervan ca. 40 gram op het sloffendeeg spuiten, de zijanten vrij houden. De met spijsroom gevulde slof bakken.

Werkwijze ananasbavaroise:

Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar. Meng dit met de **Frucaps ananasvulling**. Meng vervolgens met de garde de helft van de slagroom erdoor en spatel het restant er voorzichtig door.

Opbouw slof:

Laat de ring om de sloffenbodem zitten en vul deze tot de rand met de bavaroise. Strijk deze glad af. Verwijder pas na het invriezen de ring en werk de bovenzijde af met een dun laagje **Frucaps spiegelgelei neutraal**, welke licht is gekleurd met **Arlico kleur citroengeel**. Spuit in het midden met slagroom een strakke rij doppen en werk af met verse ananas en chocoladedecoratie.





Slagroomtaart

INGREDIËNTEN

Kapselpannen:

- 1.000 gram **Damco compleet moscovisch**
- 800 gram Heel ei
- 50 gram Water
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**

Crème Suisse:

- 200 gram **Damco Top R**
- 500 gram Water
- 700 gram Slagroom

Overige:

- 3.000 gram Slagroom, lobbig geklopt
- 500 gram **Frucaps aardbeienvulling**



BAKTIJD
CA. 20 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C

4
stuk

Werkwijze kapselpannen:

Draai **Damco compleet moscovisch**, heel ei, water en **citroenrasp ZKZC** gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling. Vervolgens de ingesmeerde taartpannen of kapselplaten vullen.

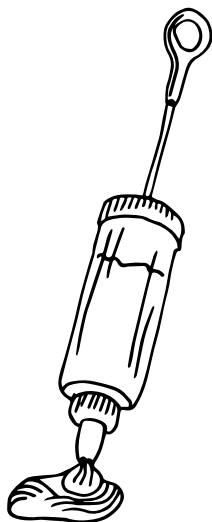
Tip: Voor een nog regelmatigere structuur, draai het beslag na opdraaien 1-2 minuten na op de laagste stand.

Werkwijze crème Suisse:

Damco Top R en water met elkaar mengen en gedurende 3 minuten in de hoogste versnelling gladdraaien, daarna de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf slaan).

Opbouw:

Snijd de afgekoelde kapsels in 3 gelijke stukken. Spuit aan de rand doppen van lobbig geslagen slagroom, breng in het midden de crème Suisse aan en dek af met de 2^e laag kapsel. Breng ook hier aan de rand doppen aan van lobbig geslagen slagroom, in het midden de **Frucaps aardbeienvulling** aanbrengen en de laatste laag kapsel plaatsen. Op de bovenkant wederom een mooie rand doppen van lobbig geslagen slagroom spuiten en in het midden rijkelijk afwerken met vers fruit.





Tante's appeltaart

INGREDIËNTEN

Koekbodem:

- 4.000 gram **Damco compleet kanopoeder**
- 1.500 gram Boter
- 250 gram Heel ei
- 50 gram Water
- 50 gram **Citroenrasp ZKZC**

Vulling:

- 800 gram **Damco bakromix**
- 2.000 gram Water
- 32 stuks Goudrenetten

Optioneel bij variant met raster:

- 1.000 gram **Damco amandelspijs K+K**
- 700 gram Water
- 300 gram **Damco Top R**

Overig:

- Damcosnow**
- Frucaps comfortgelei abrikoos**



BAKTIJD
CA. 45-50 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C



Werkwijze koekbodem:

Alle ingrediënten in de mengmachine storten, grondstoffen in de kruim draaien tot een glad deeg. Zodra het deeg is gevormd, de machine stoppen. Laat het deeg 1 nacht rusten voor verwerking.

Opbouw variant zonder raster:

Rol het deeg uit op 3 mm, fonceer springvormen van 20 cm Ø. Giet de aangemaakte **Damco bakromix** onderin. Snijd de appels in 6 stukken en kerf de stukken in de lengte in. Leg de appels op de vulling en bak.

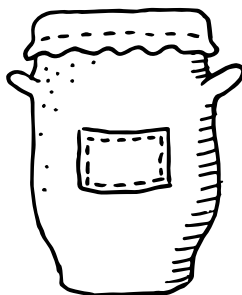
Opbouw variant met raster:

Rol deeg uit op 3 mm, fonceer springvormen van 20 cm Ø. Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan **Damco amandelspijs K+K** tot een klontvrije massa en onderin de vorm spuiten.

Snijd de appels in grove stukken en maak ze aan met kaneel en **Damco bakromix** en vul hier de vorm helemaal mee op. Leg kruislings strookjes deeg op de taart en druk alles goed aan. Strijk af met ei voor een mooie glans.

Afwerking:

Laat de appeltaarten afkoelen in de springvormen en verwijder deze daarna. Werk af met **Damcosnow** of geleer af met **Frucaps comfortgelei abrikoos**.





Hazelnoot ijstaart

INGREDIËNTEN

Hazelnootschuimplakken:

900 gram Eiwit
1.200 gram Melissuiker
700 gram **Damco progrespoeder**
200 gram Hazelnootschaafsel, licht
gebruneerd

Vulling:

2.000 gram Slagroom, lobbij geklopt
Chocuisse souplesse melk
Butterscotch crunch



BAKTIJD
CA. 60 MIN



BAKTEMP.
CA. 120°C



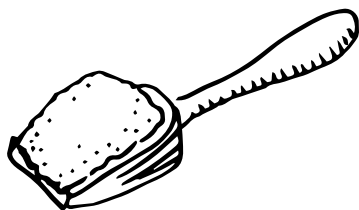
Werkwijze hazelnootschuim:

Eiwit en suiker in een vetvrij bekken verwarmen tot 45°C. Klop in 10-15 minuten een stevig en taai schuim. Spatel hier **Damco progrespoeder** en hazelnootschaafsel doorheen. Spuit het beslag op, met bakpapier beklede, platen in ringen van 19 cm Ø en bak/droog het schuim. Laat de plakken eventueel in een droogkast verder drogen.

Opbouw:

Coat de schuimplakken met **Souplesse melk** aan beide zijden en laat deze stollen. Leg de onderplak in een ring en spuit hierop een laag slagroom, strooi hier **Butterscotch crunch** over. Spuit de randen van de ring vol met slagroom. Leg de tussenplak erop en herhaal dezelfde stappen. Plaats nu de bovenplak, strijk de zijkant en bovenkant strak af met slagroom en plaats de taarten in de vriezer. Laat deze aanvriezen en los daarna de ringen met de brander. Bedek de taart volledig met **Butterscotch crunch** en werk af naar eigen inzicht. Zet de taarten terug in de vriezer.

Tip: Verkoop de taarten uit de vriezer in een mooie verpakking. Adviseer klanten om de taart 15 minuten voor gebruik uit de vriezer te halen zodat deze makkelijker te snijden is.





Charlotte framboos

INGREDIËNTEN

Kapselplakken:

- 1.000 gram **Damco compleet moscovisch**
- 800 gram Heel ei
- 50 gram Water
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**

Bavaroise:

- 100 gram **Damco multibavaroise**
- 150 gram Water, 20-30°C
- 1.000 gram **Frucaps frambozenvulling**
- 1.000 gram Slagroom, gezoet (10%)

Kookschuim:

- 240 gram Eiwit
- 50 gram Suiker
- 450 gram Suiker
- 150 gram Water



BAKTIJD
CA. 5-8 MIN



BAKTEMP.
CA. 220-240°C



Werkwijze kapselplakken:

Draai **Damco compleet moscovisch**, heel ei, water en **citroenrasp ZKZC** gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1-2 cm dik of gebruik een kapseltrekbak. Strooi over 1 plaat fijngehakte pistachenootjes.

Werkwijze bavaroise:

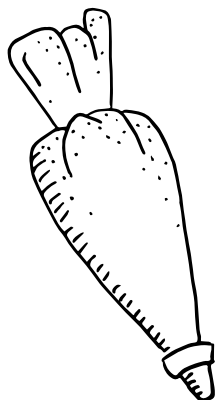
Damco multibavaroise en water met elkaar mengen, daarna de **Frucaps frambozenvulling** erdoor mengen. Tot slot in 2 delen de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf slaan).

Werkwijze kookschuim:

Klop de eiwitten los en voeg daar vervolgens 50 gram suiker aan toe. Klop dit geheel samen nog even op. Kook 450 gram suiker samen met 150 gram water tot 120°C. Voeg dit kokende suikerwater toe aan de opgeklopte eiwitten en laat het geheel al draaiende afkoelen. Doe het kookschuim in een spuitzak met een St. Honoré spuitje.

Opbouw:

Pak 5 ringen van 16 cm Ø en 5 cm hoog. Snijd van de kapselplak met pistache nootjes banen van 5 cm breed en de lengte van de ring, zet deze rechtop tegen de zijkant, steek van de overige kapselplakken ringen uit en leg er 1 onderin de ring, zorg dat het goed afgesloten is. Spuit de frambozenbavaroise in de ring en dek af met nog een kapselplak, zet de taartjes in de vriezer om op te stijven. Spuit van het kookschuim een mooie rand langs de taartjes en brand het voorzichtig af. Leg het midden van de taarten netjes vol met verse frambozen.





Mangotaartje

INGREDIËNTEN

Mango bavaroise:

- 600 gram **Frucaps mangovulling**
- 600 gram Slagroom, lobbig geklopt
- 100 gram Water, 40°C
- 45 gram **Damco multibavaroise**

Kapselplakken:

- 1.000 gram **Damco kapselmix fijn**
- 900 gram Heel ei
- 100 gram Water
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**

Frambozenroom:

- 500 gram Slagroom, lobbig geklopt
- 500 gram **Frucaps frambozenvulling**

Overig:

- Chocuisse souplesse pistache**
- Olie



BAKTIJD
4-5 MIN



BAKTEMP.
240°C



Werkwijze mango bavaroise:

Pureer de **Frucaps mangovulling** met een staafmixer en zorg dat de vulling op kamertemperatuur is.

Roer het water door de **Damco multibavaroise**. Meng deze massa met de gepureerde mango en klop daar de helft van de slagroom doorheen en spatel vervolgens de andere helft slagroom erdoor.

Werkwijze kapselplakken:

Draai alles in een machine met de garde in 8 minuten luchtig in de hoogste versnelling en laat 2 minuten draaien in de 1^e versnelling. Strijk hier dunne plakken van, of gebruik een kapseltrekbak en bak deze.

Werkwijze frambozenroom:

Maak eerst familie en spatel dan de rest door elkaar.

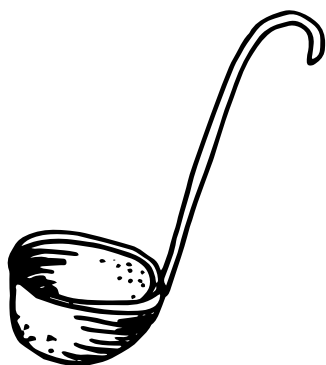
Werkwijze interieur:

Strijk de frambozenroom 1 cm dik op een kapselplak van 1 cm dik en leg daar weer een kapselplak van 1 cm bovenop. Plaats deze in de vriezer en snijd daar een stuk van 15x15 cm van. Gebruik dit als interieur.

Opbouw:

Vul de vorm met de mango bavaroise en druk daar het interieur in. Strijk de vorm glad af en plaats een nacht in de vriezer.

Verwarm **Souplesse pistache** tot 40°C roer hier 10% plantaardige olie doorheen. Los het taartje uit de vorm en plaats het op een rekje. Spuit het taartje af met de afgeslachte **Souplesse pistache** met behulp van een chocoladespuit. Werk af naar eigen inzicht.





Oranje bavaroise taart

INGREDIËNTEN

Croûtedeeg:

- 1.100 gram **Damco compleet croûtepoeder**
- 480 gram Boter
- 120 gram Water

Kapselplakken:

- 1.000 gram **Damco compleet moscovisch**
- 800 gram Heel ei
- 50 gram Water
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**

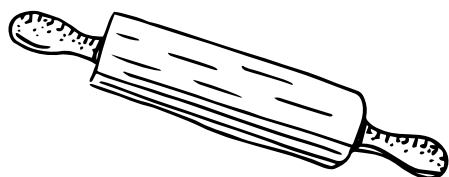
Sinaasappelbavaroise:

- 3.750 gram Slagroom
- 3.750 gram **Frucaps sinaasappelvulling**
- 600 gram Water, ca. 30°C
- 270 gram **Damco multibavaroise**
- 1.000 gram Slagroom (doppen van spuiten en invriezen)

Sinaasappelspiegel:

- 500 gram **Chocuisse souplesse sinaasappel**
- 500 gram Slagroom, ongezoet
- 15 gram Bladgelatine
- 500 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**

20
stuks



Werkwijze croûtedeeg:

Damco compleet croûtepoeder en boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen. Kneed het deeg aan en rol het uit op 2 mm, uitsteken met een ring van 16cm Ø. Bak 10 minuten op ca. 180-200°C.

Werkwijze kapselplakken:

Draai **Damco compleet moscovisch**, heel ei, water en **citroenrasp ZKZC** gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling. Bekleed een bakplaat met bakpapier en giet het beslag hierop. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1-2 cm dik, of gebruik een kapseltrekbak. Bak 5-8 minuten op ca. 220-240°C. Na het bakken, ringen uitsteken van 16 cm Ø.

Werkwijze sinaasappelbavaroise:

Damco multibavaroise en water met elkaar mengen, daarna de **Frucaps sinaasappelvulling** erdoor mengen. Tot slot in 2 delen de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf kloppen).

Werkwijze sinaasappelspiegel:

Kook de slagroom, voeg de gesmolten **Souplesse sinaasappel** toe en roer glad met een spatel. Voeg de geweldige blaadjes gelatine toe. Zodra deze zijn opgelost, kan de **Frucaps spiegelgelei neutraal** toegevoegd worden. De spiegel is gelijk klaar voor gebruik.

Opbouw:

Smeer het croûtedeegplakje in met **Souplesse sinaasappel** en plaats er een rvs ring omheen. Plaats op de ingesmeerde plak een plak kapsel en spuit hem bijna vol met de bavaroise. Druk er vervolgens enkele bevroren doppen slagroom in en strijk glad met een glaceermes. Plaats het taartje 24 uur in de vriezer. Los het bevroren taartje uit de ring, overtrek het met de spiegel en decoreer naar eigen inzicht.



Hazelnoot schnitte

INGREDIËNTEN

Hazelnootbavaroise:

- 2.000 gram Slagroom, lobbig geklopt
- 400 gram **Damco Top R**
- 1.000 gram Water
- 1.000 gram **Chocuisse souplesse hazelnoot**
- 270 gram **Damco multibavaroise**
- 300 gram Water, 40°C

Kapselplakken:

- 1.000 gram **Damco kapselmix fijn**
- 900 gram Heel ei
- 100 gram Water
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**

Interieur:

- 1.000 gram Slagroom, lobbig geklopt
- 1.000 gram **Frucaps stoofperenvulling**

Hazelnootspiegel:

- 500 gram **Chocuisse souplesse hazelnoot**
- 500 gram Slagroom
- 500 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**
- 15 gram Gelatine
- 200 gram Hazelnootstukjes 2-4 mm



BAKTID
4-5 MIN



BAKTEMP.
240°C



Werkwijze hazelnootbavaroise:

Klop **Damco Top R** samen met het water in 4 minuten in de 3^e versnelling met de garde tot een gladde room. Meng **Damco multibavaroise** samen met het water en roer dit door de gele room.

Smelt de **Souplesse hazelnoot** tot 40°C en roer deze ook door de roommassa. Spatel tot slot in 2 keer de slagroom erdoor.

Werkwijze kapselplakken:

Draai alles in een machine met de garde in 8 minuten luchtig in de hoogste versnelling en laat 2 minuten draaien in de 1^e versnelling. Strijk hier dunne plakken van, of gebruik een kapseltrekbak en bak deze.

Werkwijze interieur:

Maak eerst familie en spatel dan de rest door elkaar.

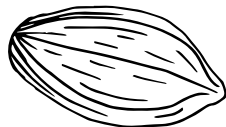
Werkwijze hazelnootspiegel:

Wel de gelatine in ruim water. Kook de slagroom, voeg deze bij de gesmolten **Souplesse hazelnoot** en roer deze glad met een spatel. Knijp de gelatine uit en roer deze door de massa. Vervolgens **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen en als de spiegel glad is, de hazelnootstukjes er doorheen roeren.

Opbouw:

Leg een plak kapsel in het gootje en spuit daar de hazelnootbavaroise op. Leg hier weer een plak kapsel op en spuit daar het interieur op. Vul af met de hazelnootbavaroise en sluit de schnitte af met een plak kapsel. Vries de schnitten in.

Snijd de schnitte op de gewenste maat, overgiet deze met de hazelnootspiegel en werk af naar eigen inzicht.





Witte choco schuimtaart

INGREDIËNTEN

Hazelnootschuim:

900 gram	Eiwit
1.200 gram	Melissuiker
700 gram	Damco progrespoeder
200 gram	Hazelnootschaafsel, licht gebruneerd

Vulling:

2.000 gram	Boter
800 gram	Pomokrem
600 gram	Chocuisse souplesse neutraal



BAKTIJD
CA. 60 MIN



BAKTEMP.
CA. 120°C



Werkwijze hazelnootschuim:

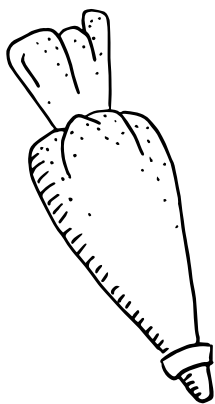
Eiwit en suiker in een vetvrij bekken verwarmen tot 45°C. Klop in 10-15 minuten een stevig en taai schuim. Spatel er het **Damco progrespoeder** en licht gebruneerde hazelnootschaafsel doorheen. Spuit dit beslag op met bakpapier beklede platen in ringen van 19 cm Ø en bak/droog het schuim in de oven. Laat de plakken eventueel in een droogkast verder drogen.

Werkwijze vulling:

Roomboter zalvig draaien met de vlinder, vervang de vlinder voor de garde en draai de crème in 25 minuten luchtig. Voeg als laatste de gesmolten (maar niet warme) **Souplesse neutraal** en de **Pomokrem** toe. Zodra de massa goed vermengd is, de machine stoppen.

Opbouw:

Coat de schuimplakken met **Souplesse neutraal** aan beide zijden en laat deze stollen. Leg de onderplak in een ring en spuit hier een laag crème op. Spuit de randen van de ring vol met crème. Leg de tussenplak erop en herhaal dezelfde stappen. Plaats nu de bovenplak, strijk de zijkant en bovenkant strak af met crème en plaats de taarten in de vriezer. Laat deze aanvriezen en los daarna de ringen met de brander. Bezet aansluitend de onderrand van de taart met bijvoorbeeld **Choco wafel bites** en werk af naar eigen inzicht.





Sachertorte

INGREDIËNTEN

Chocobeslag:

- 1.000 gram **Damco chocolade kapselmix**
- 600 gram Heel ei
- 200 gram Water

Choco-ganache:

- 1.000 gram **Chocuisse souplesse puur**
- 400 gram Slagroom, ongezoet
- 200 gram **Stroop confiseurs**
- 200 gram Boter

Vulling:

- 1.000 gram **Frucaps abrikozenjam**
- Arlico trempeerlikeur rhum**



BAKTIJD
CA. 30-35 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C



Werkwijze chocobeslag:

Ei, water en **Damco chocolade kapselmix** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen. Kapselpannen van 18 cm Ø vullen met 200 gram beslag en bakken

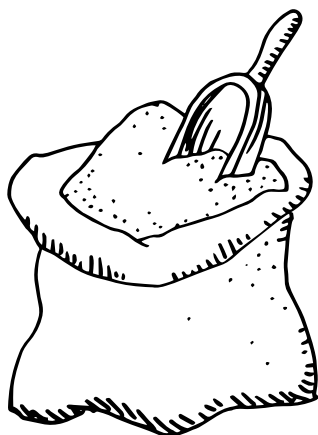
Tip: Voor een nog regelmatigere structuur, draai het beslag na opdraaien 1-2 minuten na op de laagste stand.

Werkwijze choco-ganache:

Breng de slagroom, samen met **Stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Souplesse puur**. Meng als laatste de zachte boter erdoor. Zorg dat de ganache niet warmer dan 37°C is voor verwerking.

Opbouw:

Snijd de gebakken kapselbodem door en trempeer de onderplak rijkelijk met **Arlico trempeerlikeur rhum**. Breng er vervolgens een laag **Frucaps abrikozenjam** op aan en dek af met de bovenlaag, giet er vervolgens een mooie laag choco-ganache overheen en werk de taart af naar eigen inzicht.





Mont Blanc gebak met meringue

INGREDIËNTEN

Sloffenbodem:

- 2.400 gram **Damco compleet kanopoeder**
- 950 gram Boter
- 200 gram Melissuiker
- 180 gram Heel ei
- 50 gram **Citroenrasp ZKZC**

Spijsroom:

- 400 gram **Damco Top R**
- 800 gram Water, koud
- 600 gram **Damco amandelspijs K+K**

Vulling (naar keuze):

- Frucaps kersenvulling**
- Frucaps lemoncurd**
- Frucaps salted caramel**
- Slagroom, lobbij geklopt



BAKTIJD
CA. 30-35 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C



Werkwijze sloffenbodem:

Alle grondstoffen in de machine in de kruim draaien en doorgaan tot het deeg gezet is. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg minimaal 12 uur in de koeling laten rusten.

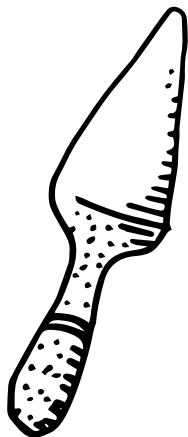
Werkwijze spijsroom:

Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan **Damco amandelspijs K+K** tot een gladde massa ontstaat.

Sloffendeeg opnieuw aankneden en uitrollen op 5 mm. Uitsteken en in een vlaaipan van 20 cm Ø leggen. Vervolgens met een spuitzak de spijsroom op de bodem spuiten. Bak af en laat afkoelen.

Opbouw:

Spuut met een spuitzak een laagje vulling (naar keuze) op de afgekoelde sloffenbodem. Spuit daar bovenop de slagroom en werk af met **Meringue sticks**. Decoreer de taart naar eigen inzicht af.





Amarena tulband

INGREDIËNTEN

Beslag:

- 1.000 gram **Damco compleet boerencake**
- 550 gram Boter
- 500 gram Heel ei
- 20 gram **Damco koudbindmiddel**
- 25 gram **Citroenrasp ZKZC**
- 400 gram **Amarena kersen**, gehalveerd



BAKTijd
45 MIN



BAKTEMP.
220°C



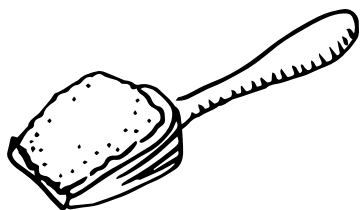
Werkwijze:

Boter met de vlindergard soepel draaien (niet luchtig).

Damco koudbindmiddel mengen met **Damco compleet boerencake**.

De rest van de grondstoffen toevoegen (behalve de **Amarena kersen**) en het geheel 3 minuten in de 2^e versnelling gladdraaien. Als laatste de gehalveerde **Amarena kersen** erdoor spatelen.

De tulbanden afwerken met gesuikerde **Amarena kersen** en **Frucaps salted karamel**.





Schwarzwälder kirschart

INGREDIËNTEN

Chocobeslag:

2.000 gram **Damco chocolade kapselmix**
1.200 gram Heel ei
400 gram Water

Choco-ganache

1.000 gram **Chocuisse souplesse puur**
400 gram Slagroom, ongezoet
200 gram **Stroop confiseurs**
200 gram Boter

Vulling:

1.000 gram **Frucaps kersenvulling**
Amarena kersen, grof gehakt
Arlico trempeerlikeur kirsch

Overig:

Amarena kersen
Damcosnow
Chocoladeschaafsel



BAKTIJD
CA. 30-35 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C



Werkwijze chocobeslag:

Ei, water en **Damco chocolade kapselmix** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen. Springvorm of ringen van 20 cm Ø vullen met 350 gram beslag en bakken.

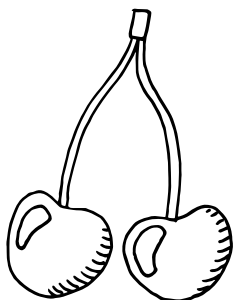
Tip: Voor een nog regelmatigere structuur, draai het beslag na opdraaien 1-2 minuten na op de laagste stand.

Werkwijze choco-ganache:

Breng de slagroom, samen met **stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Souplesse puur**. Meng als laatste de zachte boter erdoor. Zorg dat de ganache niet warmer dan 37°C is voor verwerking.

Opbouw:

Snijd de gebakken chocolade kapselbodem 2 keer door en trempeer de midden- en bovenplak rijkelijk met **Arlico trempeerlikeur kirsch**. Breng vervolgens met een spuitzak doppen slagroom aan op de onderplak en bestrooi deze met **amarena kersen**. Leg de middenlaag erop en spuit doppen **Frucaps kersenvulling** op deze laag. Dek af met de bovenlaag, giet er vervolgens een mooie laag choco-ganache overheen en laat deze opstijven in de koeling. Werk de taart af met doppen slagroom met daarop een hele **amarena kers** en in het midden chocoladeschaafsel en **Damcosnow**.







Talent for Taste

