

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



Inspiratie van de Meesters



*Boulangers
Pâtisseries*





Inspiratie van de Meesters

Wereldklasse, visie, innovatie, creatie. Het zijn kernwoorden die van toepassing zijn op de Meesters: het neusje van de zalm van de bakkers in Nederland. De titel Meester Boulanger en/of Meester Pâtissier is alleen weggelegd voor de állerbesten. Hiljo Hillebrand, Daan Hesseling en Hidde de Brabander zijn drie van deze Meesters. Alle drie hebben ze hun eigen visie op het bakkersvak, maar één ding hebben ze gemeen: ze gaan voor kwaliteit. Dat geldt ook voor Royal Steensma. Bakkers vinden de gewenste kwaliteitsgrondstoffen binnen ons uitgebreide assortiment. Zowel op brood- als op banketgebied. En dat al 180 jaar. Onze missie is om bakkers groot en klein, nationaal en internationaal, vooruit te helpen. Speciaal voor u ontwikkelden Hiljo, Daan en Hidde daarom een aantal smaakvolle, inspirerende en omzetgenererende recepten op basis van grondstoffen van Royal Steensma. Doe er uw voordeel mee!

Royal Steensma

Viennoiserie noisette-chocolat

RECEPT VAN MEESTER BOULANGER HILJO HILLEBRAND

INGREDIËNTEN

Suikerbrooddeeg naturel:

500 gram	Bloem (eiwitrijk)	100%
100 gram	Damco stollenpoeder met boter	20%
50 gram	Damco vruchtenbrood-crème	10%
10 gram	Zout	2%
30 gram	Gist	6%
ca. 250 gram	Water	50%

Chocodeeg:

500 gram	Bloem (eiwitrijk)	100%
100 gram	Damco stollenpoeder met boter	20%
50 gram	Damco vruchtenbrood-crème	10%
25 gram	Cacaopoeder	5%
30 gram	Suiker	6%
10 gram	Zout	2%
40 gram	Gist	8%
ca. 255 gram	Water	51%

Vulling 1:

650 gram	Damco hazelnootspijs (om tussen het deeg te rollen)
450 gram	Damco hazelnootspijs (voor het midden van het broodje)

Vulling 2:

300 gram	Damco Top R
120 gram	Cacaopoeder
750 gram	Water

Afwerking:

350 gram	Frucaps salted caramel (licht verwarmd)
1.000 gram	Notenmix



BAKTIJD
12-14 MIN



BAKTEMP.
220°C



Werkwijze suikerbrooddeeg naturel:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed goed af tot een soepel deeg. Na het afkneeden het deeg in de koeling plaatsen en vervolgens het chocodeeg kneden.

Werkwijze chocodeeg:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed goed af tot een soepel deeg.

Werkwijze:

Weeg beide degen af op 700 gram en gebruik de rest van beide degen voor de onderkant (ca. 450 gr).

Geef de degen een voorslag en koel beide ca. 20 minuten in de koelkast.

Rol het restdeeg uit op 1,5 mm dikte, prik het deeg met een prikker en steek hier rondjes met een ronde steker van 6 cm Ø. Plaats dit in een kartelvormpje van 10 cm Ø boven en 7 cm Ø onder.

Rol de stukken van 700 gr. uit op 2 mm dik en 20 cm breed. Rol ook de **Damco hazelnootspijs** uit op 3 mm.

Plaats op het witte deeg eerst de **Damco hazelnootspijs** en daarop het chocodeeg. Snijd hiervan banen van 1,5 cm, spiraliseer deze en leg dit rond in het kartelvormpje.

Plaats in het midden van de vorm 10 gram **Damco hazelnootspijs**. Laat dit ca. 70 minuten narijzen.

Meng **Damco Top R** met het water en cacaopoeder om chocoladeroom te maken.

Bestrijk voor het bakken het broodje voorzichtig met heel ei en spuit ca. 20-25 gram chocoladeroom op de **Damco hazelnootspijs**. Bak af op 220°C gedurende 12-14 minuten.

Na het afkoelen de broodjes licht bestrijken met geklaarde boter en afwerken met 25-30 gram van het **notenmix** en **Frucaps salted caramel**-mengsel.



Kefirbrood

RECEPT VAN MEESTER BOULANGER HILJO HILLEBRAND

INGREDIËNTEN

Bakstuk:

3.000 gram	Zadenmix	30%
3.000 gram	Kefir	30%

Deeg:

7.000 gram	Bloem	70%
3.000 gram	Bakstuk	30%
150 gram	Zout	1,5%
150 gram	Gist	1,5%
200 gram	Kaisermeister	2%
ca. 6.000 gram	Water	60%
500 gram	Inwaswater	5%



BAKTIJD
30-35 MIN



BAKTEMP.
220°C



Werkwijze:

Zadenmix en kefir door elkaar mengen en in een koekblik plaatsen. Het stuk ca. 10 uur bakken op 100-120°C of in de restwarmte van de oven. Draai het bakstuk fijn in de kneder, nadat het is afgekoeld.

Meng voor het deeg alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Draai vervolgens het inwaswater door. Plaats het deeg in een met olie ingesmeerde bak en dek deze af met plastic. Laat het deeg 90 minuten bulkrijzen.

Weeg het deeg af op 475 gram en direct licht opbollen. Laat de bollen 30 minuten rijzen. Punt het deeg op en decoreer met de **zadenmix**. Geef het brood een narijs van ca. 60 minuten.

Schiet het brood in bij 240°C met stoom en bak af op 220°C in 30-35 minuten.



Honing-noten Brood

RECEPT VAN MEESTER BOULANGER HILJO HILLEBRAND

INGREDIËNTEN

Deeg:

5.000 gram	Bloem	100%
150 gram	Damco vruchtenbrood-crème	3%
75 gram	Zout	1,5%
200 gram	Gist	4%
100 gram	Kaisermeister	2%
100 gram	Honing	2%
1.000 gram	Roggedesem	20%
ca. 3.000 gram	Water	60%

Vulling:

1.500 gram	Notenmix	30%
2.500 gram	Rozijnen	50%
1.000 gram	Refru Papaya/Abrikoos	
	8-10 mm	20%



BAKTIJD
30-32 MIN



BAKTEMP.
210°C met stoom



Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Meng vervolgens de vulling zorgvuldig erdoor. Plaats het deeg in een met olie ingesmeerde bak en dek deze af met plastic. Laat het deeg 60 minuten bulkrijzen.

Weeg het deeg af op 450 gram en direct licht opbollen. Laat de bollen 30 minuten rijzen.

Bol de bollen vervolgens nogmaals op en geef de broden een narijs van ca. 60 minuten.

Snijd het brood 1x in de lengte in en bak af op 210°C met stoom, gedurende 30-32 minuten.

Na het bakken, honing spuiten op de plek waar het brood is ingesneden.

Tip:

Doe een takje rozemarijn één dag van tevoren in de honing die je gaat gebruiken voor het afsprengen van het gebakken brood.



Mediterranean sweet bread

RECEPT VAN MEESTER BOULANGER HILJO HILLEBRAND

INGREDIËNTEN

Bitterkoekjes:

1.000 gram	Damco amandel bitterkoek
100 gram	Eiwit

Deeg:

5.000 gram	Bloem	100%
150 gram	Damco vruchtenbrood- crème	3%
75 gram	Zout	1,5%
200 gram	Gist	4%
100 gram	Kaisermeister	2%
100 gram	Honing	2%
1.000 gram	Tarwedeseem	30%
ca. 3.000 gram	Water	60%

Vulling:

1.000 gram	Bitterkoekjes, in stukjes gesneden	20%
1.000 gram	Vijgenstukjes	20%
1.000 gram	Dadelstukjes	20%



BAKTIJD
30 MIN



BAKTEMP.
210°C met stoom



Werkwijze bitterkoekjes:

Damco amandel bitterkoek aandraaien met eiwit en dopjes spuiten op gesmeerde en bestoven bakplaten of op siliconenpapier. Laat de gespoten koekjes ± 30 minuten op de bakplaat rusten. Voor het bakken licht afplatten met een vochtige theedoek. Gedurende 16-18 minuten bakken op 180°C.

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen, behalve de vulling, door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Meng er vervolgens de vulling zorgvuldig door. Plaats het deeg in een met olie ingesmeerde bak en dek deze af met plastic. Laat het deeg 60 minuten bulkrijzen. Weeg het deeg af op 400 gram en direct licht opbollen. Laat de bollen vervolgens 30 minuten rijzen. Bol de bollen vervolgens nogmaals op en decoreer deze met rijstegries.

Geef het brood een narijs van ca. 60 minuten, snijd een vierkant in het brood en bak gedurende 30 minuten op 210°C met stoom.

Na het bakken, honing spuiten op de plekken waar het brood is ingesneden.



Nougat

RECEPT VAN MEESTER PATISSIER HIDDE DE BRABANDER

INGREDIËNTEN

600 gram	Amandelen, gebrand met vlies
50 gram	Pistachenoten
300 gram	Refre ananas 5x5
100 gram	Refre citronade 4x4 S
675 gram	Melissuiker
175 gram	Stroop confiseurs
120 gram	Water
480 gram	Honing
96 gram	Eiwit
2 vellen	Ouwel, A4 formaat

Werkwijze:

Verwarm de melissuiker, **stroop confiseurs** en het water tot een temperatuur van 145°C. Verwarm de honing in een aparte pan tot 130°C. Klop de eiwitten in een standmixer met garde luchtig.

Zet de mixer op halve snelheid. Schenk, terwijl de mixer draait, de honing en vervolgens de suikersiroop bij de eiwitten en draai taai.

Kneed de amandelen, pistache en gekonfijte vruchten door het eiwitmengsel. Verdeel deze massa in een gelijkmatige laag over de ouwel en laat uitharden.

Je kunt ook een deel van het garnituur achterhouden en op de nougat strooien in plaats van een tweede laag ouwel aan te brengen.



Calissons

RECEPT VAN MEESTER PATISSIER HIDDE DE BRABANDER

INGREDIËNTEN

125 gram **Amandelmeel**
250 gram **Refru Orangeade 4x4 S**
30 gram Sinaasappellikeur
70 gram Water
125 gram Rietsuiker
1 vel Ouwel (A4 formaat)

Glazuur:

100 gram Poedersuiker
20 gram Eiwit



BAKTIJD
6 MIN



BAKTEMP.
130°C



Werkwijze:

Maal voor de calissons de **orangeade** met de likeur en het water in de keukenmachine fijn. Voeg het amandelmeel en de rietsuiker toe en meng zodat er een soort spijs ontstaat.

Leg de ouwel op een snijplank en rol de massa hierop uit tot ongeveer 1,5 cm dikte. Snijd de overtollige massa af en laat het 6 uur rusten.

Zeef voor het glazuur de poedersuiker twee keer en roer het eiwit erdoor. Bestrijk de calissons met een laagje glazuur en snijd ze met een scherp mes in rechthoekjes of elke andere gewenste vorm.

Leg de calissons op een met bakpapier beklede bakplaat en droog ze ongeveer 6 minuten in een op 130°C voorverwarmde oven.



Candybars

RECEPT VAN MEESTER PATISSIER HIDDE DE BRABANDER

INGREDIËNTEN

Karamel:

- 300 gram Slagroom
- 250 gram Basterdsuiker
- 2 gram Zout
- 2 gram 5 spice powder

Ganache:

- 175 gram Slagroom
- 15 gram **Stroop confiseurs**
- 240 gram Melkchocolade
- 2.000 gram Chocolade, puur
- 100 gram **Gember gehakt grof**
- 100 gram **Notenmix**, fijngehakt

25
stuks

Werkwijze:

Kook voor de karamel de slagroom op. Karamelliseer in een droge pan ondertussen de basterdsuiker. Blus de basterdsuiker af met de slagroom en breng opnieuw, kort, aan de kook. Breng het geheel op smaak met het zout en de specerijen.

Kook voor de ganache de slagroom op, samen met de **stroop confiseurs**. Los hierin de melkchocolade op. Homogeniseer de massa met de staafmixer.

Brush een bonbonvorm met goudpoeder. Mouleer nu met pure chocolade. Spuit eerst een laagje karamel in, strooi hierover de **gember** en **notenmix** en spuit er daarna de ganache over. Sluit af met chocolade.



Mirror glaze cake

RECEPT VAN MEESTER PATISSIER HIDDE DE BRABANDER

INGREDIËNTEN

Semelcuit:

675 gram	Eiwit
110 gram	Kristalsuiker
675 gram	Poedersuiker
675 gram	Amandelmeel
270 gram	Patentbloem

Glaçage:

900 gram	Kristalsuiker
600 gram	Gecondenseerde melk
450 gram	Water
57 gram	Gelatine
1.150 gram	Witte chocolade – W2
120 gram	Witte kleurstof

Overig:

320 gram	Melk
100 gram	Damco amandelspijs Volente
	K+K extra grof
25 gram	Kristalsuiker
20 gram	Eidooier
8 gram	Gelatine
375 gram	Room



BAKTIJD
CA. 9 MIN



BAKTEMP.
190°C



Werkwijze semelcuit:

Draai het **amandelmeel** met de poedersuiker fijn. Voeg de patentbloem hieraan toe.

Klop het eiwit met de suiker luchtig. Meng beide massa's met elkaar, spuit cirkels van 13,5 cm Ø en bak af op 190°C, ca. 9 minuten.

Werkwijze glaçage:

Kook de suiker met gecondenseerde melk en water, voeg hier de voorbereekte gelatine aan toe. Emulgeer in vijf stappen met de chocolade en homogeniseer met de staafmixer. Voeg nu de kleurstof toe en laat geleren. Smelt opnieuw af op 37°C.

Werkwijze blanc manger:

Verwarm de melk met **Damco amandelspijs Volente** en laat het trekken. Meng hier de kristalsuiker en eidooier door. Roer het mengsel goed door, giet het uit in een kom en laat het afkoelen. Week de gelatine in koud water. Klopt de slagroom lobbijg. Los de gelatine in wat aanhangend water op en giet op de basis van de blanc manger. Roer goed door, meng een beetje met de geslagen room en giet het in de vorm. Giet eerst de bodem in de vorm, laat opstijven en giet vervolgens verder vol

Opbouw taartje:

Drie laagjes biscuit met drie laagjes blanc manger in een taartring plaatsen en overgieten met de glaçage.



Koeklinker

RECEPT VAN MEESTER BOULANGER DAAN HESSELING

INGREDIËNTEN

Basis gronddeeg:

1.000 gram	Roggebloem
840 gram	Koekzoet
40 gram	Stroop confiseurs
105 gram	Restant koek
490 gram	Water

Koekdeeg:

2.400 gram	Gronddeeg
310 gram	Koekzoet
65 gram	Honing
18 gram	Azijn
20 gram	Koekkruiden
24 gram	Langzaam werkend bakpoeder
8 gram	Snelwerkend bakpoeder

Vulling:

135 gram	Appeltjes, gedroogd in kaneel
135 gram	Refru Papaya/Abrikoos 3-5 mm
50 gram	Greinsuiker
15 gram	Kaneelesprit

Boterkrumels:

120 gram	Bloem
40 gram	Damco Top R
4 gram	Kaneel
80 gram	Boter
80 gram	Suiker



BAKTIJD
55 MIN



BAKTEMP.
200°C



Werkwijze:

Zeef de roggebloem. Los het restant koek op in water en breng het aan de kook met het koekzoet en **stroop confiseurs**. Draai de kokende massa door de roggebloem tot het geheel 65°C is. Smeer de massa uit over een plaat, breng hier een dun laagje olie op aan en laat het 24 uur rusten.

Plaats het deeg de volgende dag weer in de machine en draai de azijn, koekzoet en honing erdoor. Draai vervolgens de koekkruiden erdoor. Zeef de bakpoeders en draai deze er ook door. Draai tot slot de vulling erdoor. Stort het mengsel in een bakblik, strijk het geheel glad en strooi er de boterkrumels overheen voor het bakken.



Royal & Steensma
BAKERY INGREDIENTS

Hollands glorie

RECEPT VAN MEESTER BOULANGER DAAN HESSELING

INGREDIËNTEN

Deeg:

4.000 gram	Bloem met AC	100%
72 gram	Zout	1,8%
60 gram	Gist	1,5%
800 gram	Desem	20%
40 gram	Kaisermeister	1%
ca. 2.000 gram	Water	50%
800 gram	Inwaswater	20%

Vulling:

1.150 gram	Jonge kaas	20%
1.150 gram	Oude kaas	20%
114 gram	Mosterd, met grove pit	2%
855 gram	Notenmix	15%



BAKTIJD
35 MIN



BAKTEMP.
225°C (vloer) / 235°C (kap)



Werkwijze:

Draai het deeg voor 80% af en haal er vervolgens 2.000 gram sierdeeg af. Was er in etappes 20% water bij. Door bij te wassen, ontstaat een lossere structuur en een meer spekkige kruim.

Draai de vulling er voorzichtig door, zet de menger op de laagste stand. Plaats het deeg met vulling in een geoliede bak en laat het 75 minuten rijzen.

Rol het sierdeeg uit op 2 mm dikte en koel terug naar 4°C. Strijk het sierdeeg in met een cacaopasta (1 deel cacao, 2 delen water) en maak er deegstrips van 50 cm bij 5 cm van. Plaats de deegstrips in de vriezer.

Weeg het deeg met vulling af op 500 gram per stuk en geef het een bolrijs van 30 minuten. Bol het weer losjes op en haal de onderkant door de **volgranen zadenmix**.

Bekleed de ringen halverwege de narijs met de deegstrips. Deze worden soepel op de werkbank. Plaats hierin het deeg met vulling en bak het na voldoende narijs (ca. 90 minuten) op papier.



Dessert koek

RECEPT VAN MEESTER BOULANGER DAAN HESSELING

INGREDIËNTEN

Basis gronddeeg:

500 gram	Roggebloem
420 gram	Koekzoet
20 gram	Stroop confiseurs
52 gram	Restant koek
245 gram	Water

Koekdeeg:

1.200 gram	Gronddeeg
155 gram	Koekzoet
32 gram	Honing
9 gram	Azijn
15 gram	Koekkruiden
12 gram	Langzaam werkend bakpoeder
4 gram	Snelwerkend bakpoeder

Vulling:

300 gram	Damco Hazelnootspijs
350 gram	Damco luchtige Zwitserse roommix
500 gram	Water, koud Trempeerlikeur Irish coffee

Bodem:

400 gram	Bastogne koek
200 gram	Melkchocolade



BAKTIJD
45 MIN



BAKTEMP.
190°C



Werkwijze:

Zeef de roggebloem. Los het restant koek op in water en breng aan de kook met het koekzoet en **stroop confiseurs**. Draai de kokende massa door de roggebloem tot het geheel 65°C is. Smeer de massa uit over een plaat, breng hier een dun laagje olie op aan en laat het 24 uur rusten.

Plaats het deeg de volgende dag weer in de machine en draai de azijn, koekzoet en honing erdoor. Draai vervolgens de koekkruiden erdoor. Zeef tot slot de bakpoeders en draai deze er ook door. Stort het mengsel in een bakvorm en strijk het geheel mooi glad.

Breng **Damco hazelnootspijs** aan en leg een stukje buis op de spijs zodat deze mooi laag blijft tijdens het bakken. Laat de koeken voldoende afkoelen na het bakken.

Klop het water met de **Damco luchtige Zwitserse roommix** en breng het op smaak met **trempeerlikeur Irish coffee**. Spuit de room in het midden van de koek en maak het af met wat cacao. Plaats de koek tenslotte op de bodem van gesmolten chocolade en Bastogne koek. Koel het geheel totdat de chocolade is uitgehard.



Brioche

RECEPT VAN MEESTER BOULANGER DAAN HESSELING

INGREDIËNTEN

Zetsel:

100 gram	Super patent kristal	10%
100 gram	Volle melk	10%
50 gram	Gist	5%

Deeg:

900 gram	Super patent kristal	90%
500 gram	Heel ei	50%
16 gram	Zout	1,6%
100 gram	Suiker	10%
500 gram	Boter	50%
20 gram	Honing	2%
50 gram	Damco vruchtenbroodcrème	5%

Vulling:

450 gram	Damco amandelspijs Volente K+K extra grof
300 gram	Amarenen kersen
300 gram	Notenmix
	Frucaps salted caramel



BAKTIJD
CA. 9 MIN



BAKTEMP.
190°C



Werkwijze:

Zetsel maken en 20 minuten laten rusten. Vervolgens bloem, honing, ei, **Damco vruchtenbroodcrème** en zout toevoegen aan het zetsel. Kneed het af tot een mooi, glad deeg. Voeg de boter beetje bij beetje toe. Plaats het deeg in de koelkast en verwerk het de volgende dag.

Rol 500 gram deeg uit op 2 mm en fonceer de ringen van 10 cm Ø, de rest van het deeg kan bij de vulling.

Leg onderin een plakje van 10 gram **Damco amandelspijs Volente**. Rol de rest van het deeg uit op 5 mm en snijd blokjes van een halve cm. Plaats de vulling met de blokjes in een bak en roer alles door elkaar. Vul de gefonceerde blikjes met de vulling en geef het een narijs van 60 minuten.

Werk de broodjes na het bakken mooi af met **Frucaps salted caramel**.





Royal Steensma B.V.

Hoofdkantoor

Galvanistraat 1, NL-8912 AX Leeuwarden

Postbus 351, NL-8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, NL-8801 JW Franeker

Postbus 515, NL-8800 AM Franeker

Industrieweg 14, NL-3133 EE Vlaardingen

Postbus 22, NL-3130 AA Vlaardingen

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31(0)88 16 32 000

Fax +31(0)88 16 32 002

info@steensma.com

www.steensma.com

