

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS

Warme winter maanden

*Inspiratie voor
het najaar*

Voor bakkers, van bakkers!

Alstublieft! Voor u ligt ons nieuwste magazine. Boordevol inspiratie voor het najaar. Gemaakt door het salesteam ambacht. Een team dat iedere zomer met elkaar de proefbakkerij induikt, met dit jaar wéér een mooier magazine dan het jaar ervoor. Het hele jaar doen we inspiratie op: in vakbladen, op vakantie, beurzen, tv, LinkedIn, Facebook enz. Over deze inspiratie praten we iedere maand in een salesvergadering. 's Morgens bakken en 's middags vergaderen. Volle, maar mooie dagen zijn dat!

Een goed team vult elkaar aan, het team ambacht bestaat uit: foodies, creatieveling, relativeerders en rekenaars. Het team is veeleisend en positief kritisch. Niet enkel naar de organisatie, maar ook naar marketing, naar mij én naar elkaar. Alleen zulke teams drijven elkaar en de organisatie naar grotere hoogtes. Ik ben trots dat ik onderdeel van dit team ben!

De laatste tijd hoor ik op de radio regelmatig de slogan 'Aandacht is ons Ambacht'. Voor Royal Steensma zou ik zeggen 'Ambacht heeft onze aandacht'! Dit magazine is daar weer het bewijs van.

Als zoon van een groenteboer én boerin, want ook mijn moeder moest keihard meewerken, heb ik altijd geroepen: "ik word ondernemer óf vertegenwoordiger". Dat eerste was bijna gelukt, maar door de bankencrisis viel deze droom in duigen. Toen ging ik bij Damco voor mijn tweede doel en dat lukte! Nu bij Royal Steensma kan ik het beste van deze twee werelden combineren. Royal Steensma is een echt Nederlands familiebedrijf met korte lijnen, zonder aandeelhouders, raad van commissarissen of een board in Verwegistan. Hier ben je ondernemer binnen je eigen winkel en daar voel ik mij erg prettig bij. Natuurlijk geeft dat ook heel veel verantwoordelijkheid en soms ook de nodige zorgen, maar wat dat betreft heb ik veel van mijn ouders kunnen leren.

Vroeger vond ik die vertegenwoordigers, die bij mijn ouders kwamen, helemaal geweldig. Samen aan de keukentafel en me dan afvragen wat er nu weer uit die koffer zou komen? Die tijd is natuurlijk allang voorbij, maar eigenlijk zouden we vaker samen aan de keukentafel moeten zitten. Uw uitdagingen zijn onze uitdagingen. Niet alles lukt, ook bij ons niet, maar je moet doorgaan en je blijven onderscheiden. Hier zijn geen blauwdrukken voor, Uddel is immers geen Amsterdam. Onderscheid willen we u bieden middels dit magazine; een magazine boordevol inspiratie, niet enkel op het gebied van product, maar ook is er veel aandacht besteed aan verpakkingen. Verpakking is enorm belangrijk! Producten (die je zelf maakt) zijn net mensen, ze hebben oprechte aandacht nodig!

Veel leesplezier en inspiratie toegewenst. Heeft u vragen, schroom dan niet en neem contact met ons op. Wilt u eens met mij praten aan de keukentafel? e.vanegteren@steensma.com

Evert - Jan van Egteren,
Sales Manager MKB -Royal Steensma



4 Passie voor het Ambacht

Ontbijt

- 6 Granola
- 8 Kornspitz
- 10 Kornmix Exotica

Brunch

- 12 Royal tree
- 14 Kerst Petit Fours
- 16 Snowcake
- 17 Choco-cake
- 18 Hazelnootslof
- 20 Tropisch taartje

Dessert

- 22 Honingtaartje
- 24 Tartelettes
- 26 Flødeboller
- 28 Panettone
- 30 Kers(t)gebakje
- 32 Dobra

Lekker bij de thee of koffie

- 34 Florentiner
- 34 Kerstboomkoekje
- 35 Hazelnootbonkies

Borrel

- 36 Olijventwisters
- 38 Oliebollen

Colofon

Dit is het inspiratiemagazine voor het najaar, van Royal Steensma, dat één keer per jaar wordt uitgegeven in een oplage van 2000 stuks.

Redactie: Emina Dencic
Recepten: Team Ambacht
Ontwerp: Mangoa Ontwerp,
Angela van der Knaap
Fotografie: Morel Fotografie,
Sander Morel
Drukwerk: Drukwerkdeal



10



16



24



35



36



Stijl & Kwaliteit

PROFESSIONELE KLEDING

LE NOUVEAU CHEF

Royal Steensma kiest voor kleding van Le Nouveau Chef; hét toonaangevende merk van professionele kleding voor de keuken en het bedienend personeel. De originele ontwerpen, perfecte pasvorm en duurzaamheid zijn de sleutel tot het succes van Le Nouveau Chef. Samen met hun partners streven zij naar innovatie en verbetering van de materialen die gebruikt worden. Alle producten worden vervaardigd in Europa. Duurzaamheid en de toekomst van onze planeet zijn de eerste prioriteit tijdens elke stap van het proces.

Toten met 31-12-2107 geeft Le Nouveau Chef 15% korting op het gehele assortiment (uitgezonderd schoenen, sale en service artikelen) via de webshop. Gebruik actiecode Royal3842 in de winkelmand om de korting te ontvangen.

www.lenouveauchef.com



Passie voor het Ambacht

Alle vijf verschillend, maar stuk voor stuk vakidioten. Pascal, Maarten, Johan-René, Gijs en Freddy hebben allen een bakkersachtergrond. Waarschijnlijk komt daar ook de liefde en passie voor het ambacht vandaan. Smaak en kwaliteit staan bij Royal Steensma altijd centraal, maar de accountmanagers van Team Ambacht verliezen het gemak en rendement voor de bakker nooit uit het oog.

De mannen van Team Ambacht stellen zich op als partner van hun klanten, in plaats van alleen te verkopen. Altijd op zoek naar manieren om processen efficiënter, producten lekkerder en het ambacht beter te maken. Rijst een deeg niet zoals het hoort? Dan zoeken ze uit waar dat aan ligt. Moeite met een bepaald recept? Ze komen een training geven in de bakkerij.

Vlnr: Pascal Goverde, Maarten van Mullekom, Johan-René de Winter, Gijs Kuijntjes en Freddy Jansen

ONTBIJT

GRANOLA

Bakken:

700 gram **Royal Granola**
150 gram Boter
150 gram Honing
150 gram **Notenmix**

Toevoegen:

120 gram **Fruitease zure kers**
120 gram **Fruitease bosbes**



BAKTIJD
CA. 15 MIN



BAKTEMP.
180°C

Werkwijze:

Boter en honing lichtjes verwarmen, mengen met **Royal Granola** en **Notenmix**. Op een bakplaat storten en ca. 15 minuten bakken op 180°C. Indien nodig de granola iets langer bakken. Af laten koelen en **Fruitease zure kers** en **Fruitease bosbes** door de granola mengen.

Smaakt heerlijk met **Frucaps bosvruchtenvulling!**

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,58 per 100 gram
(€ 0,41 zonder Fruitease)

Relaxed **ONTBIJT**



Ruim 50% van de Nederlanders laat regelmatig de traditionele boterham staan bij het ontbijt en kiest voor een alternatief. Granola is één van de alternatieven. Royal Granola is een hoogwaardige basis-mix, waarbij de ambachtelijke bakker een eigen, onderscheidende granola kan roosteren. In het Granola inspiratiemagazine zijn nog meer recepten te vinden.

BROOD

90
stuks

Kornspitz

Kneedtijd: 4 - 6 minuten langzaam
7 - 10 minuten snel

Kneder: Spiraalkneder

Deegtemperatuur: Ca. 28 - 30°C



BAKTIJD
16-18 MIN



BAKTEMP.
260°C > 230°C



AFWEEGGEW.
2.200 GR

Ingrediënten:

3.000 gram	Tarwebloem	73,5%
1.080 gram	KornMix®	26,5%
2.285 gram	Water	54%
165 gram	Gist	3,5%
60 gram	Zout	1,5%
120 gram	Kaisermeister®	2,2%

Werkwijze:

KornMix® 15 minuten weken met water.

Kneed vervolgens van alle grondstoffen een stevig deeg. Het deeg afwegen, opbollen en 10 minuten laten rijzen. Verdelen en opbollen. Een deegstuk van 2.200 gram is goed voor 30 broodjes. De deegstukken 5 minuten los laten komen, met een formatrice tot puntbroodjes rollen en door de roggemeel halen. De broodjes op bakplaten plaatsen, 45 minuten narijzen en de broodjes twee keer schuin insnijden. Bestrooi de broodjes met kummel en grof zeezout en laat nog 15 minuten rijzen. Bak de broodjes met stoom (1,8 liter). Open de schuif na 3 minuten bakken, gedurende 2 minuten. Hierna de schuif weer sluiten en verder afbakken.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,06 per stuk

Tip

Voeg geen extra water toe! Het deeg voelt enigszins stevig aan, dit slapt gedurende het kneedproces en deegrust nog af.



Oostenrijkse klassieker

Het Kornspitz-broodje van backaldrin bestaat al sinds 1984 en is sindsdien niet meer weg te denken uit de Oostenrijkse en Duitse eetcultuur. Wie weleens naar deze landen op vakantie gaat, is ongetwijfeld bekend met de smaak van de Kornspitz. Het ovale broodje met twee inkepingen aan de bovenkant wordt ook in 70 andere landen verkocht. Wereldwijd worden er elke dag zo'n 4,5 miljoen broodjes geconsumeerd. 1 Kornspitz is goed voor 7% van de dagelijkse benodigde vezelname. Het broodje bevat roggebloem, tarwebloem, soja, lijnzaad en zeezout en is rijk aan vitamine B, calcium en magnesium.



Goedemorgen!



Gekonfijt fruit

De wortels van Royal Steensma liggen in het gekonfijt fruit; al meer dan een eeuw wordt in Friesland fruit gekonfijt. Tegenwoordig staat de meest moderne konfijterij van Europa in het rustieke Franeker. Hier wordt onder andere sinaasappel, citroen, papaja en ananas verwerkt. Om de aanlevering van kwalitatieve grondstoffen te garanderen heeft Royal Steensma sinds een aantal jaar een eigen productiefaciliteit in Thailand.

Gekonfijte vruchten worden vaak gebruikt in traditionele producten zoals stollen, cake en koekjes. Ook kan het heel goed toegepast worden in meer eigentijdse producten zoals granola of rustiek brood, waar het zorgt voor een onderscheidende smaak en uitstraling.

BROOD

Kornmix Exotica

18
stuks

Kneettijd: 4 - 6 minuten langzaam
7 - 10 minuten snel
Kneder: Spiraalkneder
Deegtemperatuur: Ca. 28 - 30°C



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
230°C



AFWEEGGEW.
450 GR

Ingrediënten:

3.000 gram	Tarwebloem	73,5%
1.080 gram	KornMix®	26,5%
2.285 gram	Water	56%
245 gram	Gist	6%
60 gram	Zout	1,5%
120 gram	Kaisermeister®	3%

Vulling:

1.600 gram **Notenmix exotica** 40%

Werkwijze:

KornMix® 15 minuten weken met water. Kneed van alle grondstoffen een soepel deeg en voeg vervolgens **Notenmix exotica** toe. Deeg 15 minuten laten rusten. De deegstukken afwegen (ca. 450 gr) en oppunten. Na 15 minuten los opbollen en met de sluiting onder, in broodmandjes leggen en 60 minuten narijzen. Voor het inschieten de broden keren en op de vloer bakken met stoom.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 1,08 per stuk



Feestelijke
BRUNCH

BROOD

20
stuks

Royal tree

Kneettijd: 4 - 6 minuten langzaam
7 - 10 minuten snel

Kneder: Spiraalkneder

Deegtemperatuur: Ca. 28 - 30°C



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
260°C > 230°C



AFWEEGGEW.
1.000 GR

Ingrediënten:

3.000 gram	Tarwebloem	73,5%
1.080 gram	KornMix®	26,5%
2.285 gram	Water	56%
245 gram	Gist	6%
60 gram	Zout	1,5%
120 gram	Kaisermeister®	3%

Vulling:

400 gram	Gedroogde tomaat	10%
400 gram	Groene olijven	10%
400 gram	Zwarte olijven	10%

Decoratie:

50% sesamzaad, 50% geraspte kaas

Werkwijze:

KornMix® 15 minuten weken met water. Kneed van alle grondstoffen een soepel deeg en voeg vervolgens de vulling toe. Deeg 15 minuten laten rusten. Een deegstuk van 1.000 gram is goed voor 30 broodjes, een boom bestaat uit 10 broodjes. Opbollen en decoreren. Vervolgens de bolletjes als een kerstboom op de plaat zetten en ca. 60 minuten narijzen. Inschieten en bakken met stoom.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 1,42 per stuk



Samen genieten...

KERST PETIT FOURS



Ingrediënten sloffendeeg:

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

Ingrediënten vulling:

750 gram	Damco amandelspijs
240 gram	Damco top R
600 gram	Water, koud



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
190°C



Life is all about sweet moments

Ingrediënten crème:

2.000 gram	Boter
800 gram	Pomokrem
20 gram	Arlico trempeerlikeur marasquin 23%

Werkwijze:

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

Voor de vulling het koude water met de **Damco top R** mengen en met een garde een gele room van kloppen. Draai de **Damco amandelspijs** glad met de vlindergarde en voeg de gele room in drie keer toe.

Het gekoelde deeg opnieuw aankneden tot een soepel deeg en uitrollen op 4 mm. Uitsteken met 5cm Ø ringen. Een bol vulling van 10 gram spuiten op de deegplakjes, waarbij de randen moeten worden vrijgehouden.

Voor de crème de roomboter zalvig draaien met de vlinder. Vervang de vlinder voor de garde en draai de crème in 20 minuten in derde versnelling luchtig. Voeg **Pomokrem** en **Arlico trempeerlikeur marasquin 23%** toe. Zodra het goed vermengd is, de machine stoppen. Spuit vervolgens de petit fours op en werk af naar eigen inzicht met **Chocuisse souplesse** en andere decoratie.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,50 per stuk

BRUNCH

25
stuks

Snow cake

Ingrediënten cake:

5.750 gram	Damco cakemix warme methode
2.000 gram	Boter, 40°C
2.500 gram	Heel ei
500 gram	Water
100 gram	Damco koudbindmiddel
1.150 gram	Bakvaste chocoladedruppels

Werkwijze:

Damco cakemix warme methode mengen met **Damco koudbindmiddel**. Ei en water toevoegen en 2 minuten in de tweede versnelling met de vlinder glad draaien. Gesmolten boter toevoegen en 2 minuten mengen in de eerste versnelling. Tot slot bakvaste chocoladedruppels toevoegen. Zodra de druppels vermengd zijn, kan de machine uit.

Ingrediënten croûtedeeg:

1.100 gram	Damco compleet croûtepoeder
480 gram	Boter
120 gram	Water

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 vervolgens het deeg aan, rol het uit op 1,5 mm en steek uit met een ring van 16cm ø.

Een plakje deeg op een bakplaat met papier leggen, hierop een gesmeerde ring van 16cm ø leggen en vullen met 450 gram cakebeslag met chocoladedruppels.



BAKTIJD
45 MIN



BAKTEMP.
170°C

Als de cake is afgekoeld op een rek plaatsen en overgieten met **Chocuisse souplesse neutraal** en afwerken met witte chocoladeschaafsel en **Damcosnow**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 2,25 per stuk

9
stuks

BRUNCH

Choco-cake

Ingrediënten cake:

2.000 gram	Damco chocoladecake
1.000 gram	Boter
1.000 gram	Heel ei
100 gram	Water

**BAKTIJD**
60 MIN**BAKTEMP.**
140°C-
160°C**450 GR****Werkwijze:**

Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen. Boter met een vlindergard soepel draaien (niet luchtig). De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2e versnelling gladdraaien.

Ingrediënten ganache:

500 gram	Chocuisse souplesse puur
200 gram	Slagroom, ongezoet
100 gram	Stroop confiseurs
100 gram	Frucaps spiegelgelei neutraal
100 gram	Boter, zacht

Breng slagroom, samen met **Stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Chocuisse souplesse puur**. Meng vervolgens de **Frucaps spiegelgelei neutraal** en als laatste de zachte roomboter erdoor. Laat de ganache opstijven in de koelkast.

Afwerking:

Laat de cake goed afkoelen, overgiet met gesmolten **Chocuisse souplesse puur** en laat het opdrogen. Spuit de afgekoelde ganache naar eigen inzicht op en decoreer de cake af.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 1,95 per stuk



Tip

Door de afwerking en verpakking krijgt de cake een exclusieve uitstraling.

BRUNCH

Hazelnoot-slof

14
stukks

Ingrediënten sloffendeeg:

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



BAKTIJD
25 MIN



BAKTEMP.
190°C

Werkwijze:

Boter, suiker, heel 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.

Ingrediënten vulling:

1.500 gram	Damco Hazelnootspijs
150 gram	Heel ei
330 gram	Pecannoten, grof gehakt
420 gram	Frucaps caramelvulling

Damco hazelnootspijs afslappen met het ei.

Deeg opnieuw aankneden, uitrollen op 4 mm en uitsteken met een sloffenring.

Een plakje deeg op de plaat leggen en daar 100 gram afgeslapte hazelnootspijs op spuiten. Leg hier 20 gram grof gehakte pecannoten in en spuit 25 gram **Frucaps caramelvulling** over de nootjes. Dek het geheel vervolgens af met een plak sloffendeeg van 4 mm. Bestrijk de slof eenmaal met heel ei, leg er 5 pecannoten bovenop en strijk het nog een keer af met heel ei. Voor het bakken de sloffenring er omheen plaatsen.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 2,20 per stuk





Tip

inspiratie
meer

In het Hazelnootspijs
magazine staan nog
heerlijke recepten met
Damco Hazelnootspijs!



Tip

afwerking worden kan het taartje ook bespoten met Chocuisse souplesse pistache.

Tropisch taartje

25
stuks

Ingrediënten kapsel:

2.000 gram **Damco compleet royal**
1.800 gram Heel ei
200 gram Water



Ingrediënten croûtedeeg:

1.100 gram **Damco compleet croûtepoeder**
480 gram Boter, kamertemperatuur
120 gram Water



Ingrediënten vulling:

1.000 gram Water, koud
200 gram **Damco top R**
2.500 gram **Frucaps mangovulling**, gepureerd
3.750 gram Slagroom, ongezoet
180 gram **Damco multibavaroise**
400 gram Water, 40°C
200 gram **Frucaps frambozen bessenjam**

Afwerking:

Damco amandel marsepein
500 gram **Chocuisse souplesse pistache**
500 gram Slagroom, ongezoet
15 gram Bladgelatine
500 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**

Werkwijze:

Water, ei en **Damco compleet royal** luchtig met de draadgard in de hoogste versnelling 10-12 minuten luchtig kloppen en bakken in een ring van 14cm ø. Na het afkoelen in 4 dunne plakken snijden.

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 en afbakken.

Vulling:

Koud water en **Damco top R** grondig mengen. De gepureerde **Frucaps mangovulling** toevoegen en mengen. Vervolgens **Damco multibavaroise** en water met elkaar mengen en toevoegen. Tot slot in 2 delen de slagroom er doorheen spatelen (de slagroom niet te stijf slaan).

Opbouw taartje:

Smeer het croûtedeegplakje in met **Chocuisse souplesse pistache** en plaats er een rvs ring omheen. Plaats op de ingesmeerde plak een plak kapsel en spuit daar een spiraal **Frucaps frambozen bessenjam** op. Spuit hier een laag mango-bavaroise op. Plaats een 2e plak kapsel en spuit weer een spiraal van **Frucaps frambozen bessenjam**. Spuit hier weer een laag mango-bavaroise op en strijk glad met een glaceermes. Plaats het taartje 24 uur in de vriezer. Los het bevroren taartje uit de ring, overtrek het met, op 1,5 mm dikte uitgerolde, **Damco amandel marsepein** en plaats terug in de vriezer.

Spiegel:

Kook de slagroom, voeg de gesmolten **Chocuisse souplesse pistache** toe en roer dit glad met een spatel. Voeg vervolgens de geweldige blaadjes gelatine toe. Zodra deze zijn opgelost kan de gladgeroerde **Frucaps spiegelgelei neutraal** toegevoegd worden. De pistachespiegel is gelijk klaar voor gebruik. Overgiet de bevroren taart met de spiegel en decoreer naar eigen inzicht, zodra de spiegel gestold is.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 2,75 per stuk

DESSERT

Honing-taartje

15
stuks



BAKTIJD
7-8 MIN



BAKTEMP.
CA. 230°C

Ingrediënten:

1.000 gram	Damco compleet royal
300 gram	Damco amandel broyage 50/50
900 gram	Heel ei
100 gram	Water
100 gram	Boter, gesmolten

Werkwijze:

Doe de **Damco compleet royal**, water, ei en **Damco amandel broyage 50/50** in een bekken en klop in de hoogste versnelling met de gard in 9 minuten luchtig. Voeg de gesmolten boter toe en zet de machine stil zodra dit vermengd is. Bak plakken van 8mm dikte.

Ingrediënten honingslagroom:

3.000 gram	Slagroom, ongezoet
300 gram	Damco D roommix extra
450 gram	Honing

Klop alle ingrediënten tot een zalvige vulling.

Ingrediënten honingaanzetsel:

750 gram	Kapselkrumels
300 gram	Honing

Meng goed de krumels met de honing en verdeel dit over een kapselplaat. Droog gedurende 25 minuten op 170°C met de schuif open. Zodra de krumels zijn afgekoeld, goed zeven tot een mooi goudkleurig aanzetsel.

Opbouw taartje:

Steek met een ring van 18cm ø 4 plakken amandelbiscuit uit. Spuit hier een laag honingslagroom op en plaats hier een laag amandelbiscuit op. Herhaal 3 keer. Maskeer het taartje dun met slagroom en werk af met het honingaanzetsel.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 2,18 per stuk





Inspiratie uit Dubai

In het voorjaar reisde een delegatie van Royal Steensma af naar het Midden Oosten voor een serie demonstraties. In Dubai stonden alle vitrines vol met dit heerlijke Honingtaartje, dus dat moesten we natuurlijk transformeren voor de Nederlandse markt. Hoewel het honingaanzetsel een essentieel onderdeel is van het recept, is dit ook een extra handeling, waar niet altijd tijd voor is. Als alternatief kan de **Nougatine hazelnoot** of fijngemaakte **Victoria amandelbeslag** gebruikt worden.



Relaxte feestdagen:
Gemakkelijk vooraf te maken

TARTELETTES



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
180°C

Ingrediënten tartelettes:

1.100 gram **Damco compleet croûtepoeder**

480 gram Boter, kamertemperatuur
120 gram Water

Werkwijze:

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 vervolgens het deeg aan en rol het uit op 2,5 mm dikte en steek het gewenste formaat uit. Voor de zijkanen, reepjes van 2cm hoog snijden. Het deeg opnieuw koelen voor gebruik.

Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van de ingevette bakvorm en plaats vervolgens de

uitgestoken plakjes op de bodem. Plaats een caisse met bakbonen in de bakvorm en bak gedurende 20 minuten. Verwijder de vulling en bak vervolgens nog 5 minuten tot de tartelettes goudbruin van kleur zijn. Tartelettes af laten koelen en de binnenkant coaten met **Chocuisse sousesse neutraal, puur of melk**.



80
stuks



80
stuks



80
stuks

LEMONCURD-SCHUIM

Ingrediënten vulling:

750 gram Water
300 gram **Damco top R**
750 gram **Frucaps lemoncurdvulling**

Draai van het water en de **Damco top R** een gladde room, in 5 minuten in de hoogste versnelling. Voeg hier **Frucaps lemoncurdvulling** aan toe. Spuit 25 gram lemoncurd-room in de tartelette.

Ingrediënten schuim:

1.500 gram **Pomokrem**
70 gram Water
70 gram **Arlico trempeerlikeur**
15 gram Azijn
1,5 blad Gelatine

Water, **Arlico trempeerlikeur** (smaak naar keuze) en azijn samen met gelatine 15 minuten laten weken. Verwarm vervolgens in de magnetron handwarm totdat de gelatine gesmolten is. **Pomokrem** in een bekken doen en in de hoogste stand samen met de overige ingrediënten 10 tot 15 minuten opkloppen tot een taai schuim. Spuit de tartelette op met het schuim en laat dit 2 uur drogen (niet in de koelkast!). Haal de tartelette door de **Chocuisse sousesse neutraal** en werk af naar eigen inzicht.

CHOCO-CHERRY

Ingrediënten vulling:

1.500 gram **Frucaps kersenvulling**
135 gram **Damco multibavaroise**
300 gram Water, 40°C

Meng het water en **Damco multibavaroise** door elkaar met een gard. Pureer de **Frucaps kersenvulling** en voeg dit toe aan de bavaroise. Meng met een gard. Vul de tartelette met 25 gram vulling.

Ingrediënten ganache:

1.500 gram **Chocuisse sousesse puur**
600 gram Slagroom, ongezoet
300 gram **Stroop confiseurs**
300 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**
150 gram Boter, zacht

Breng de slagroom, samen met **Stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Chocuisse sousesse puur**. Meng vervolgens de **Frucaps spiegelgelei neutraal** en als laatste de zachte boter erdoor. Laat de ganache opstijven in de koelkast. Vul de tartelette tot de rand met de ganache en werk af met drupjes **Frucaps spiegelgelei neutraal**.

STOOFPEER-KANEEL

Ingrediënten vulling:

1.500 gram **Frucaps stoofperenvulling**
135 gram **Damco multibavaroise**
300 gram Water, 40°C

Pureer de **Frucaps stoofperenvulling** glad. Meng met een gard het water met de **Damco multibavaroise** en roer dit met een gard door de gladde **Frucaps stoofperenvulling**. Vul de tartelette met 25 gram van de vulling.

Roer 10 gram kaneel door 1.000 gram **Chocuisse sousesse neutraal** en vul hiermee de tartelette af. Decoreer naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs:

Lemoncurd-schuim: € 0,16 per stuk

Choco-cherry: € 0,28 per stuk

Stoofpeer-kaneel: € 0,21 per stuk



Tip

Het schuim kan ook
op een koekje gespoten worden,
bak hiervoor de plakjes deeg
op een bakplaat.

Heerlijke FLØDEBOLLER



Ingrediënten cupje:

1.100 gram	Damco compleet croûtepoeder
480 gram	Boter, kamertemperatuur
120 gram	Water



BAKTIJD
15 MIN



BAKTEMP.
180°C

Werkwijze:

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 vervolgens het deeg aan en rol het uit op 2,5 mm dikte en steek het gewenste formaat uit. Voor de zijanten, reepjes van 1,5 cm hoog snijden. Het deeg opnieuw koelen voor gebruik.

Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van een ingevet bakvormpje en plaats vervolgens de uitgestoken plakjes op de bakvorm. Plaats hierin een caisse met bonen en bak gedurende 10 minuten. Verwijder de vulling en bak vervolgens nog 5 minuten tot de cupjes goudbruin van kleur zijn. Cupjes af laten koelen en de binnenkant coaten met **Chocuisse souplesse**.

Ingrediënten schuim:

1.000 gram	Pomokrem
45 gram	Water
45 gram	Arlico trempeerlikeur , smaak naar keuze
10 gram	Azijn
1 blad	Gelatine

Werkwijze:

Water, **Arlico trempeerlikeur** en azijn samen met de gelatine 15 minuten laten weken. Verwarm vervolgens in de magnetron handwarm totdat de gelatine gesmolten is. **Pomokrem** in een bekken doen en in de hoogste stand, samen met de overige ingrediënten, 10 tot 15 minuten opkloppen tot een taai schuim. Neem een cupje en spuit hier een laag van de schuimvulling in (ca. 20 gram per bol) en laat het 2 uur aandrogen tot er zich een huidje op het schuim vormt (niet in de koelkast!).

Smelt de gewenste smaak **Chocuisse souplesse** in de magnetron, haal de bollen door de **Chocuisse souplesse** en bestrooi direct met de gewenste decoratie. Voor de metallic afwerking dient de **Chocuisse souplesse** volledig uit te harden voordat deze met een gouden, zilveren of bronzen spray bespoten kan worden.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,07 per stuk

In ons Flødeboller
inspiratie-magazine
zijn nog meer
variatietips te vinden!



Maak de feestdagen extra bijzonder



Heerlijke PANETTONE



14
stuks

Ingrediënten:

2.000 gram	Patentbloem
200 gram	Gist
40 gram	Zout
1.000 gram	Water
600 gram	Damco stollenpoeder
25 gram	Aroma (10 gram Citroenrasp , 5 gram Citroenpasta aroma , 5 gram Arlico trempeerlikeur rhum , 5 gram vanille)

Ingrediënten vulling:

300 gram	Confru orangeade 4x4
200 gram	Notenmix
100 gram	Confru mixed peel
100 gram	Bakvaste chocoladedruppels
1800 gram	Rozijnen

Maak een zetsel van 1.000 gram patentbloem, 100 gram gist en 1.000 gram water. Leg de resterende grondstoffen (behalve de vulling) op het zetsel, zodat deze niet kan indrogen en laat 30 minuten weken. Kneden tot een soepel brooddeeg met een deegtemperatuur van 26°C.

Vulling toevoegen, opbollen en 40 minuten laten rijzen. Nogmaals opbollen en in de ingesmeerde panettone-cups plaatsen. 80 minuten narijzen.

Voor het bakken kruislings insnijden en 20 gram boter per deegstuk erop leggen.

Nadat de panettone is afgekoeld, de bovenkant dippen in de gewenste smaak **Chocuise souplesse** en royaal bestrooien met **Notenmix**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 1,35 per stuk



BAKTIJD
45 MIN



BAKTEMP.
185°C



AFWEEGGEW.
500 GR

Meerwaarde creëren DOOR VERPAKKING



BELOFE

Iedereen is tegenwoordig op zoek naar onderscheidende producten. Naast onderscheidende ingrediënten en receptuur, is verpakking hét middel om producten een exclusieve touch te geven. De panettone ziet er, door de topping van Chocuise souplesse en gemixte noten, al heel feestelijk uit. Met een mooi lint en de prachtige doos van BELOFE, wordt dit effect alleen maar versterkt en daar is de klant naar op zoek!

BELOFE is gespecialiseerd in verpakkingen, dozen en materialen voor de chocolaterie, patisserie en confiserie. Naast een ruim assortiment van meer dan 8.000, uit voorraad leverbare artikelen, zoals de kubusdoos met gemonteerde deksels, decoratielint, transparante dozen, taartonderleggers, taartkarton en schaaltes, is BELOFE ook sterk in gepersonaliseerde bedrukte verpakkingen op maat. Dit kan al vanaf 600 stuks.

www.belofe.com

DESSERT

Kers(t)gebakje

110
stuks

Ingrediënten kersenbavaroise:

- 1.000 gram Water, koud
- 200 gram **Damco top R**
- 2.500 gram **Frucaps kersenvulling**
- 180 gram **Damco multibavaroise**
- 400 gram Water, 40°C
- 3.750 gram Slagroom, ongezoet

Werkwijze:

Het water en **Damco top R** goed met elkaar mengen. De **Frucaps kersenvulling** pureren en door de gele room mengen. **Damco multibavaroise** mengen met het warme water en door het fruit-room mengsel mengen. Spatel er tot slot in 2 delen de slagroom door (de slagroom niet te stijf kloppen!)

Vul een flexipanmat met de kersenbavaroise, strijk glad en plaats in de vriezer tot de bavaroise bevroren is.

Ingrediënten koekje:

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



BAKTIJD
20 MIN



BAKTEMP.
180°C

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 vervolgens het deeg aan en rol het uit op 1,5 mm dikte en steek met een kartelsteker het gewenste formaat uit. Plaats de plakjes deeg op een bakplaat met bakpapier en plaats in de oven.

Ingrediënten spiegel:

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

Kook de slagroom en voeg de gesmolten **Chocuisse souplesse kers** toe, roer dit glad met een spatel. Voeg de geweldige blaadjes gelatine toe. Als deze zijn opgelost, de gladgeroerde **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen.

Afwerking:

De kersenbavaroise uit de vorm lossen, op een rek plaatsen en overgieten met de gekookte spiegel. Afwerken naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,45 per stuk



Nieuw Chocuisse souplesse kers

Royal Steensma introduceert een nieuwe smaak in range Chocuisse souplesse-coatings: kers. De Souplesse-coatings worden meestal gebruikt als decoratie op soesjes, cakes, koeken, muffins, wafels en bladerdeeg of als donutcoating. Chocuisse souplesse is een uniek product dat alleen maar hoeft te worden opgewarmd: daarmee wordt het vloeibaar en kun je ermee aan de slag. Chocuisse souplesse is verder verkrijgbaar in de volgende kleuren en smaken: neutraal, puur, melk, caramel, sinaasappel, limoncello, banaan, aardbei, pistache, advocaat en hazelnoot. De gehele Souplesse-range is RSPO SG, de cacao-houdende varianten zijn bovendien ook UTZ-gecertificeerd





Decoratie is hét instrument **om producten in de kijker te zetten**

DOBLA

Al het gebak uit dit magazine is gedecoreerd met decoratie van Dobla.

Sinds 1950 is Dobla uitgegroeid tot dé autoriteit op het gebied van traditionele, maar ook bijzonder vernieuwende chocolade decoraties. Met verschillende vestigingen over de hele wereld is Dobla bekend met de trends en vernieuwingen die ontstaan in alle werelddelen. Door te kijken, maar vooral ook te luisteren naar de lokale bakker en patissier kent Dobla de wereldwijde ontwikkelingen op het gebied van gebak en patisserie. Hierdoor is Dobla in staat ontwikkelingen om te zetten in oplossingen die het mogelijk maken uw producten nog aantrekkelijker te maken. Meer dan ooit is de huidige consument visueel ingesteld en is het uiterlijk van een product vaker het (eerste) argument voor aankoop. Decoratie is dan hét instrument om uw product in de kijker te zetten. Met de huidige trend van natuurlijke en lokale producten heeft Dobla de Nature lijn ontwikkeld. Chocolade Fruit&Spices, gemaakt van alleen natuurlijke ingrediënten, sluiten aan op deze trend. Een stijlvolle manier om de klanten te vertellen welke smaken men in het product kan verwachten.

Voor de komende feestdagen heeft Dobla prachtige decoraties. Gerechten op tafel moeten er als een feestje uitzien. Consumenten willen kwaliteitsproducten voor een écht verwenmoment. Bovendien is de huidige consument bereid om een hogere prijs te betalen voor een onderscheidend kwaliteitsproduct. De decoraties van Dobla sluiten hier naadloos op aan. Goud/glitter, volume en luxe uitstraling zie je terug in de noviteiten. Het enige wat dan nog toegevoegd moet worden is de glimlach van de verkoopster die uw prachtig kwaliteitsproduct overhandigd aan een tevreden klant.

www.dobla.com

Lekker

BIJ DE THEE OF KOFFIE



24
stuks

FLORENTINER

Ingrediënten:

- 200 gram **Damco compleet florentinerpoeder**
- 200 gram **Confru fruitmix 4x4**
- 80 gram **Damco amandelmeel**
- 100 gram **Chocolade, puur**



BAKTIJD
CA. 14 MIN



BAKTEMP.
CA. 190°C

Werkwijze:

De grondstoffen droog door elkaar mengen. Met een ijslepel ca. 20 gram in een aluminium schaalpje scheppen en afbakken.

Na het afbakken af laten koelen en uit het bakje verwijderen. Vervolgens chocolade in het aluminiumbakje spuiten en de florentiner erop plaatsen, als de chocolade nog vloeibaar is.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,13 per stuk



45
stuks

KERSTBOOMKOEKJES

Ingrediënten:

- 2.000 gram **Damco amandelspijs weespermop/ brussels banket**
- 40 gram **Citroenrasp**
- 300 gram **Heel ei**



BAKTIJD
12 MIN



BAKTEMP.
210°C

Werkwijze:

Doe de **Damco amandelspijs weespermop/brussels banket** in een bekken samen met de **Citroenrasp** en 1 deel heel ei. Draai glad met de vlinder en voeg de rest van het ei in 3 keer toe.

Spuut van het mengsel een kerstboom, met een kartelspuut van 10mm Ø, op bakpapier (ongeveer 50 gram). Laat de kerstbomen 3 uur aandrogen en bak 12 minuten af op 210°C op een onderplaat. Werk de koeken af met **Damcosnow**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,29 per stuk



HAZELNOOTBONKIES

Ingrediënten

1.000 gram **Damco hazelnootspijs**
70 gram Heel ei
Poedersuiker



BAKTIJD
CA. 9 MIN



VLOER 200°C
KAP 240°C

Werkwijze:

Damco hazelnootspijs en ei mengen. De afgeslachte hazelnootspijs tot pillen rollen (dikte van een amandelstaaf). Koekjes snijden van 16 gram. De koekjes per stuk door de poedersuiker rollen, op een plaat met papier drukken en gelijk met de duim en wijsvinger een beetje inknijpen om de gewenste vorm te creëren.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,09 per stuk

Feestelijke
BORREL

BORREL

Olijven- twisters

300
stuks

Kneadtijd: 4 - 6 minuten langzaam
3 - 5 minuten snel
Kneder: Spiraalkneder
Deegtemperatuur: Ca. 26°C



BAKTIJD
14 MIN



BAKTEMP.
230°C



35 GR

Ingrediënten:

3.000 gram	Tarwebloem
2.000 gram	Damco roggesauermix
2.850 gram	Water
500 gram	Desem
100 gram	Kaisermeister®
75 gram	Zout
50 gram	Gist

Vulling:

1.250 gram	Zwarte olijven
50 gram	Pesto

Werkwijze:

Draai van alle grondstoffen een goed gekneet deeg en voeg als laatste de olijven en pesto toe. Het deeg in een, met olie ingesmeerde bak, ca. 90 minuten laten rijzen.

Voorzichtig uit de bak storten op een, royaal met **Damco roggesauermix** bestoven, werkbank. Verdelen met een mal of platdrukken (ca. 2,5 cm dikte) en er stukjes van 3 x 6 cm van steken (ca. 35 gram). Vervolgens tot een twister draaien en op een bakplaat plaatsen. Ca. 60 minuten narijzen. Inschieten en bakken met stoom.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,06 per stuk

170
stuks

Oliebollen

Ingrediënten:

5.000 gram	Damco oliebollenmix speciaal
400 gram	Gist
4.800 gram	Water
15 gram	Kaneel (optioneel)

Vulling:

2.000 gram	Rozijnen
500 gram	Krenten



BAKTIJD
CA. 6 MIN



BESLAGTEMP.
MIN. 30°C



OLIETEMP.
180°C

Verdeel de gist in het water en meng dit, gedurende 2 minuten in de eerste versnelling, met een vlindergard, door de **Damco oliebollenmix speciaal**. Het beslag hoeft niet glad te zijn.

Draai hier direct de vulling door. Het beslag 35 minuten op kamertemperatuur laten rijzen. Voor het bakken, het beslag licht doorslaan en scheppen met een ijslepel.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,09 per stuk



Royal Steensma
bakkerij



Wolkom

STOER, GROOTSTEDELIJK EN THE PLACE TO BE! GRAND CAFÉ & HOTEL POST-PLAZA

Alle foto's voor dit inspiratiemagazine zijn gemaakt in Grand Café Post-Plaza in Leeuwarden. Post-Plaza is gevestigd in het voormalig Postkantoor in Leeuwarden en dat zie je met een knipooog terug tot in de kleinste details. Post-Plaza is stoer door z'n inrichting en design, het is eigentijds, grootstedelijk en informeel. Je ervaart hier een gevoel van thuiskomen, iedereen is "Wolkom"! De medewerkers van Post-Plaza hebben maar 1 doel en dat is gasten ontzorgen en laten genieten van de heerlijkste gerechten en de vers gebrande koffie. Kom gerust eens binnen wandelen op de Tweebaksmarkt.

www.post-plaza.nl



Royal Steensma

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