



Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS

**Een heerlijk
najaar**

*Inspiratie voor de
herfst & winter*

De 'P' van Product!

In een markt met veel concurrentiedruk zie je dat de 'P' van Prijs steeds centraler komt te staan. Hierdoor komt er onder andere steeds meer focus op inkoop. Natuurlijk is een scherpe inkoop erg belangrijk, maar zeker in bepaalde segmenten is de 'P' van Product veel belangrijker dan de 'P' van Prijs. En hier schuilt een groot gevaar voor onze branche en voor ambacht in het bijzonder! Op het moment dat de kwaliteit van het product achteruit gaat door te bezuinigen op inkoop, ga je het nooit meer winnen. Van kwalitatief goede grondstoffen iets slechts maken, kan iedereen... maar van mindere grondstoffen de beste kwaliteit maken is erg moeilijk, zo niet onmogelijk.

Als toeleverancier voelen wij de verantwoordelijkheid voor onze klanten. Als wij onze klanten niets gunnen, zullen ze geen klant blijven. Daarentegen zijn wij vaak de sluitpost in de begroting of het neerzetten van een prijsstelling. Door de margedruk en krimp van met name ambacht loop je het risico dat er elders bezuinigd gaat worden. Dat kan op 'P' van promotie zijn, maar ook in de ondersteuning; dus de 'P' van Personeel.

Uiteindelijk komt dit de aandacht, innovatie en promotie en dus de kwaliteit niet ten goede. Gelukkig zijn wij als Royal Steensma, sinds de overname van Damco, altijd tegen de stroom in gegroeid en is dit (nog) niet aan de orde. We nemen actief deel aan beurzen en evenementen en hebben acties met andere leveranciers en grossiers. Tevens houden we R&D, marketing en het salesteam op peil; we hebben dit zelfs uitgebreid! Dit alles om onze klanten de beste kwaliteit voor de juiste prijs te kunnen bieden. Niet alleen in product, maar ook in promotie en personeel.

Ons salesteam bestaat dan ook uit een bont gezelschap van specialisten, die gefaciliteerd worden door diverse R&D, marketing- en communicatiemedewerkers.

Accountmanager, vertegenwoordiger, proefbakker...persoonlijk zeggen mij al die titels niet zoveel. De juiste benaming heb ik ook niet gevonden: dat is ook moeilijk in een titel te omschrijven. Maar what's in a name?

We hebben natuurlijk onze Meester Boulanger Hiljo Hillebrand, maar met Pascal Goverde hebben we ook een Pâtissier in huis van meesterlijk niveau. Samen met hem heb ik acht sessies van de workshop 'rendabel gebak' mogen doen. Wat waren dit waardevolle en goede sessies! Elders in dit magazine is dan ook een stuk te lezen met bevindingen uit die sessies.

Frank Zweekhorst is jaren productontwikkelaar geweest bij één van de grootste industriële bakkerijen in Nederland en heeft hierdoor enorm veel kennis van product- en procestechnologie. Johan-René de Winter is onze konfijt- en ijspecialist, gediplomeerd ijsbereider zelfs. Freddy Jansen heeft veel ervaring in brood en lijnmatige productieprocessen en onze jongste telg, Gijs Kuijntjes, heeft gewerkt bij een bedrijf dat de metamorfose heeft ondergaan van prijsgedreven naar product/kwaliteitsgedreven en dat heeft dit bedrijf geen windeieren gelegd en is hierdoor bij de top van Nederland gaan horen. Met Maarten van Mullekom hebben we een retail- en foodservicespecialist in huis. De foodservice is een belangrijke tak geworden. Je ziet de horeca steeds meer de bakkerij opzoeken, maar gebeurt dit andersom ook al voldoende?

Bedreigingen, kansen en keuzes. Dat geldt niet alleen voor ons, maar zeker ook voor u. Laten we door de focus op prijs niet onze kansen missen en geen keuzes meer durven maken in nieuwe producten en concepten. En laten we al helemaal niet denken dat we door de scherpste prijs alle bedreigingen kunnen afwenden. Gelukkig zijn er ook in onze branche nog steeds veel voorbeelden te vinden waar het wél lukt! Zowel bij de leverancier als bij de ondernemer. Passie voor wat je doet, is hierbij het sleutelwoord. Ik ben iedere dag dankbaar dat ik onderdeel uitmaak van een team met zoveel passie!

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



Inhoud

- 4 Triple raspberry cake
- 6 Room-kaneel broodjes
- 8 Bavaroise gebakje
- 10 Brownietaart
- 12 Laagjesgebak
- 14 Notenkoek
- 16 Chocolate chip cookies
- 18 Florentiner boterkoek
- 20 Noten tartelette
- 22 Boterkruimel caramel cake
- 24 Noten plaatcake
- 26 Pascal Goverde: taart en rendement
- 28 De missie van Hiljo Hillebrand
- 30 Appel-kaneel brood
- 32 Marikenbrood
- 34 Choco-notenpie
- 36 Choco-orange tulband
- 38 Kokos Ananasbrood

4

12

24

32

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
Hilco Wagenaar
Recepten: Team Ambacht
Ontwerp: Mangoa Ontwerp,
Angela van der Knaap
Fotografie: Morel Fotografie,
Sander Morel
Drukwerk: Drukwerkdeal

36

Triple raspberry cake

12
stuks

Ingrediënten bodem:

1.000 gram **Damco compleet croûtepoeder**
500 gram Boter
20 gram **Citroenrasp ZKZC**

Ingrediënten chocoladecake:

2.000 gram **Damco dark chocolate cake**
1.000 gram Boter
1.000 gram Heel ei
100 gram Water



Werkwijze:

Croûte: **Damco compleet croûtepoeder**, **Citroenrasp ZKZC** en boter met de deeghaak mengen. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, machine stoppen en deeg 24 uur koelen. Deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken met een ring van 18 cm ø.

Cake: Boter met een vlinder soepel draaien (niet luchtig). De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2^e versnelling gladdraaien. Spuit met de spuitzak 1,5 cm cakebeslag op de plak croûte en bak af tot de cake net gaar is. Laat afkoelen in de ringen en los de cake.

Ingrediënten frambozenbavaroise:

1.000 gram **Frucaps frambozenvulling**
1.000 gram Slagroom, ongezoet lobbij geklopt
100 gram **Damco multi bavaroise**
100 gram Water, lauwwarm

Ingrediënten yoghurtbavaroise:

200 gram **Damco multi bavaroise**
200 gram Water, lauwwarm
750 gram Slagroom, gezoet lobbij geklopt
350 gram Yoghurt

Overig:

1.300 gram **Frucaps frambozenvulling**
300 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**

Opbouw:

Plaats de schoongemaakte ringen terug over de bodems en bekleed de ringen met een banderol. Maak de frambozenbavaroise en vul de ring voor 50% met de spuitzak. Laat de bavaroise even opstijven in de vriezer. Spuit hier een laagje **Frucaps frambozenvulling** op met de spuitzak. Maak de yoghurtbavaroise, vul de ring tot bovenin met de spuitzak en strijk deze glad met een glaceermes. Zet de vervolgens de taarten minimaal 2 uur in de vriezer. Meng 300 gram **Frucaps frambozenvulling** en **Frucaps spiegelgelei neutraal**, strijk dit mengsel strak op de taart en plaats weer terug in de vriezer. Los de taarten door de randen warm te maken met de brander en werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €3,61 per stuk



Meesterlijk **GENIETEN**



65
stuks

Room-kaneel broodjes



Ingrediënten:

2.000 gram	Bloem	100%
400 gram	Damco stollenpoeder met boter	20%
200 gram	Damco vruchtenbroodcrème	10%
120 gram	Gist	6%
30 gram	Zout	1,5%
ca. 1.200 gram	Water	60%



BAKTIJD
10-12 MIN



BAKTEMP.
240°C

Ingrediënten boterkruimels:

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

Ingrediënten room:

1.400 gram	Damco Top R
3.500 gram	Water

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgeknead 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 het brood een narijs van 80-90 minuten en strooi er hierna 25 gram boterkruimels overheen.

Bak het brood op 240°C in 10-12 minuten gaar.

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

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,21 per stuk

Bavaroise gebakje

30
stuks

Ingrediënten croûtebodem:

- 275 gram **Damco compleet croûtepoeder**
- 120 gram Roomboter
- 30 gram Water

Werkwijze:

Damco compleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen. 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 het deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken of snijden.



Ingrediënten frambozenbavaroise:

- 600 gram **Frucaps frambozenvulling**
- 600 gram Slagroom (yoghurt dikte)
- 100 gram Water, lauwwarm
- 45 gram **Damco multibavaroise**

Werkwijze:

Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar. Meng dit met de **Frucaps frambozenvulling**. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor. Spuit de flexipanmal vol met 65 gram bavaroise en plaats in de vriezer.

Ingrediënten choco-spiegel:

- 85 gram Slagroom, ongezoet
- 85 gram **Chocuisse souplesse puur**
- 85 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**
- 3 gram Bladgelatine

Werkwijze:

Kook de slagroom en doe deze bij de gesmolten **Chocuisse souplesse puur**. Roer dit goed door elkaar met een spatel tot het helemaal glad is. Voeg vervolgens de geweekte bladgelatine toe en roer goed glad. Tot slot de **Frucaps spiegelgelei neutraal** erbij doen en goed glad roeren.

Opbouw gebakje:

Los het gebakje uit de flexipan-mal, doop deze in de choco-spiegel en plaats op de croûtebodem. Werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,24 per stuk
(excl. decoratie)





Brownietaart

8
stuks

Ingrediënten chocoladebeslag:

2.000 gram **Damco dark chocolate cake**
1.200 gram Plantaardige olie
1.000 gram Heel ei
200 gram Witte basterdsuiker
150 gram Water
200 gram **Notenmix**

Werkwijze:

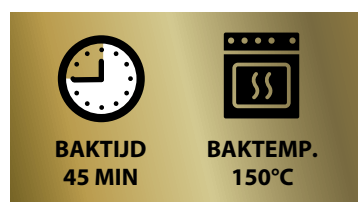
Alle ingrediënten, behalve de **Notenmix**, in een bekken doen en in 3 minuten tot een homogeen beslag mengen. Voeg op het laatst de **Notenmix** toe.

Ingrediënten croûtebodems:

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

Werkwijze:

Damco compleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen. 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, het deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken met een ring van ca. 15 cm ø.



Ingrediënten choco-ganache:

500 gram **Chocuisse Souplesse puur**
200 gram Slagroom
150 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**
100 gram Roomboter

Werkwijze:

Slagroom aan de kook brengen samen met de roomboter, daarna de overige ingrediënten toevoegen en vermengen tot een homogene massa.

Overige:

Frucaps abrikozenjam

Opbouw:

Smeer 8 ringen van 15 cm ø in en leg deze op een bakplaat met papier. Leg onderin de ringen de plakjes croûtedeeg. Spuit of giet hier ongeveer 2 cm dik het chocoladebeslag op.

Smeer 4 ringen in en leg deze op een bakplaat met papier. Spuit of giet het restant van het beslag 2 cm dik in deze 4 ringen zonder croûtebodems en gebruik deze later ter decoratie.

Bak alles af in de heteluchtoven, de cake moet net niet gaar zijn. Laat de taarten minimaal 2 uur afkoelen en los de 8 brownietaarten met de croûtebodems uit de ringen. Bestrijk deze met een laag **Frucaps abrikozenjam**.

Snijd de overige 4 taarten zonder bodem in dikke plakken, breek deze in stukken en leg deze bovenop de 8 bestreken taarten.

Tenslotte de chokolade ganache over de taarten gieten: niet alles hoeft volledig bedekt te zijn, het mag er een beetje robuust uitzien.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €2,98 per stuk



LAAGJESGEBAK

80
stuks



BAKTIJD
5-10 MIN



BAKTEMP.
220-240°C

Ingrediënten kapsel:

1.000 gram **Damco kapselmix extra fijn**
1.000 gram Heel ei

Werkwijze:

Draai **Damco kapselmix extra fijn** en ei 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.

Ingrediënten botercrème:

400 gram **Pomokrem**
1.000gram Boter

Werkwijze:

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:

Leg een dunne plak kapsel in een kader van 60/40 en breng daar de op smaak gebrachte crème op. Leg er vervolgens een plak kapsel op en breng er de andere smaak crème op aan. Afdekken met de laatste plak kapsel. Strak afsmeren met crème en gedurende minimaal 6 uur vriezen. Vervolgens bekleden met marsepein en gebakjes snijden van 10x3 cm.



SMAAKCOMBINATIES

Sinaasappel-caramel:

1.

1.000 gram Botercrème
200 gram **Frucaps**
sinaasappelvulling

2.

1.000 gram Botercrème
200 gram **Frucaps** caramelvulling

Bosvruchten-chocolade:

1.

1.000 gram Botercrème
200 gram **Frucaps**
bosvruchtenvulling

2.

1.000 gram Botercrème
200 gram **Chocuisse souplesse melk**

Stoofpeer-kaneel:

1.

1.000 gram Botercrème
200 gram **Frucaps**
stoofperenvulling

2.

1.000 gram Botercrème
10 gram Kaneel

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,17 per stuk (excl. decoratie)

Voor elk wat wils...

Notenkoek

56
stuks

Ingrediënten:

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



Werkwijze:

Draai de roomboter, basterdsuiker en **Damco compleet kanopoeder** in de kruim. Voeg vervolgens het ei en water toe. 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 5 mm dikte. Leg deze plak in een bakplaat met bakpapier van 60/40/5.

Ingrediënten vulling:

400 gram Water
160 gram **Damco Top R**
500 gram **Damco amandelspijs superieur**

Overige:

600 gram **Notenmix**
50 gram **Kompleet florentinerpoeder**

Werkwijze:

Doe de **Damco amandelspijs 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. Smeer de vulling gelijkmatig uit over het deeg en strooi hier de **Notenmix** overheen. Tenslotte met een zeefje de **Kompleet florentinerpoeder** gelijkmatig er overheen strooien en bakken.

Als de koek is afgekoeld in stukken van 9x4 cm snijden.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,30 per stuk



Let's go
NUTS



Tip

Vervang de pure chocoladedruppels
door witte, melk of de **Royal Steensma Notenmix**

Chocolate chip cookies

28
stuks



BAKTIJD
CA. 12 MIN



BAKTEMP.
220°C

Ingrediënten:

1.200 gram	Damco compleet kanopoeder
600 gram	Roomboter
125 gram	Witte basterdsuiker
30 gram	Heel ei
60 gram	Water
240 gram	Bakvaste pure chocoladedruppels

Werkwijze:

Draai de roomboter, basterdsuiker en **Damco compleet kanopoeder** in de kruim. Voeg vervolgens het ei, water en de chocoladedruppels toe. Na het toevoegen van het water dient het deeg 2 à 3 keer goed door gekneet te worden (dit heeft effect op de bakaard).

Deel het deeg in 2 stukken, rol hiervan pillen van 56 cm en plaats deze 24 uur in de koeling.

Snijd de pillen in stukken van 4 cm, leg deze met de snijkant op een plaat met bakpapier. Bak gedurende ca. 11 minuten, de koeken moeten in het midden zacht blijven.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,25 per stuk

Florentiner Boterkoek

18
stuks

Ingrediënten boterdeeg:

- 600 gram Zeeuwse bloem
- 600 gram Patentbloem
- 1.100 gram Boter
- 950 gram Basterdsuiker
- 100 gram Heel ei
- 25 gram Citroenrasp ZKZC
- 12 gram Zout

Ingrediënten frangipane:

- 3.000 gram Damco amandelspijs K+K
- 1.000 gram Boter
- 750 gram Heel ei
- 50 gram Bloem

Ingrediënten florentinermassa:

- 600 gram Kompleet florentinerpoeder
- 250 gram Amandelschaafsel
- 150 gram Biggareaux Rood, gehakt



BAKTIJD
20 MIN



BAKTEMP.
CA. 225°C ▲
CA. 220°C ▼

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een homogeen deeg. Deeg uitrollen op 4 mm dikte. Met een gladde steker plakken uitsteken van ca. 20 cm Ø. Leg de deegplakken in de (papieren) bakvormen.

Voor de frangipane de boter met de vlinder soepel draaien, samen met de **Damco amandelspijs K+K**. Het ei toevoegen en als laatste de bloem doormengen.

Vulling in een spiraal aanbrengen op de koekbodem, met een spuitzak met ronde spuit.

De Florentinermassa droog mengen met het amandelschaafsel en de gehakte **Biggareaux**. Deze gelijkmatig verdelen over de gevulde frangipane-bodem.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €2,66 per stuk







Noten tartelette

40
stuks

Ingrediënten:

1.000 gram **Damco compleet croûtepoeder**
450 gram Roomboter
100 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 zijkanten, reepjes van 2 cm 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 souplesse puur**.

Ingrediënten room:

1.000 gram Water
400 gram **Damco Top R**

Werkwijze:

Klop het water en de **Damco Top R** samen in een bekken met garde in 4 minuten tot een homogene massa. Spuit met een spuitzak wat room onderin de tartelettes.

Ingrediënten vulling:

1.000 gram **Frucaps salted caramel**
1.000 gram **Notenmix**

Werkwijze:

Smelt de **Frucaps salted caramel** in de magnetron en vermeng deze met de **Notenmix**. Schep, met een ijsschep, een bolletje van het mengsel bovenop de room.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,34 per stuk

Boterkruimel caramel cake

19
stuks



BAKTIJD
75-80 MIN



BAKTEMP.
175-180°C

Ingrediënten cake:

- 3.000 gram **Damco Zeeuwsch plaatcake**
- 600 gram (Donker)bruine basterdsuiker
- 250 gram Boter
- 800 gram Heel ei
- 700 gram Water
- 40 gram **Damco koudbindmiddel**

Ingrediënten vulling:

- 600 gram **Geconfijte appel 7x7**
- Frucaps caramelvulling**

Ingrediënten donkere boterkruimels:

- 600 gram Patentbloem
- 600 gram Boter (koel)
- 150 gram (Donker)bruine basterdsuiker
- 350 gram Witte basterdsuiker
- 200 gram **D Roomix extra**

Werkwijze:

Damco koudbindmiddel door **Damco Zeeuwsch plaatcake** mengen. De (donker)bruine basterdsuiker en boter met de vlindergard glad en luchtig draaien.

Vervolgens de eieren, het water en **Damco Zeeuwsch plaatcake** om en om doormengen.

Massa goed bijkrabben en het beslag ± 5 minuten in de 2e versnelling goed doorkloppen. De **Geconfijte appel 7x7** door het beslag spatelen.

Het beslag op een met siliconenpapier belegde koekplaat van 75x25 cm met besmeerde houten rand uitgieten.

Op de bovenzijde van het beslag met een spuitzak **Frucaps caramelvulling** in diagonale banen aanbrengen en als laatste deze ruim bestrooien met de donkere boterkruimels.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,43 per stuk







Noten plaatcake

30
stuks



BAKTIJD
25 MIN



BAKTEMP.
180°C

Ingrediënten sloffendeeg:

- 1.200 gram **Damco compleet kanopoeder**
- 475 gram Boter
- 125 gram Melissuiker
- 30 gram Heel ei
- 60 gram Water

Werkwijze:

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.

Ingrediënten vulling:

- 500 gram **Damco hazelnootspijs**
- 350 gram Water
- 150 gram **Damco Top R**

Werkwijze:

Meng het water en **Damco Top R** en voeg dit mengsel in 3 keer toe aan de **Damco hazelnootspijs** tot een klontvrije massa.

Ingrediënten cake:

- 1.725 gram **Damco cakemix warme methode**
- 600 gram Boter, 40°C
- 750 gram Heel ei
- 150 gram Water
- 80 gram **Citroenrasp ZKZC**

Werkwijze:

Damco cakemix warme methode, **Citroenrasp ZKZC**, ei en water 2 minuten mengen in de 2^e versnelling. Gesmolten boter toevoegen en 2 minuten in de 1^e versnelling mengen.

Sloffendeeg opnieuw aankneden, uitrollen op 2 mm en in een kader van 60/40 leggen. Daarop de vulling aanbrenge en tenslotte het cakebeslag gelijkmatig opspuiten, bovenop strepen **Frucaps caramelvulling** aanbrenge en bestrooien met **Notenmix**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,35 per stuk



Banketspecialist Pascal Goverde over taart en rendement:

‘Blijf rekenen en durf te vernieuwen!’



Het liefst staat Pascal Goverde iedere dag naast een bakker aan de werkbank te praten over het vak, onderwijl het probleem oplossend waar naar is gevraagd. Of hij geeft tips en advies. De 46-jarige, goedlachse accountmanager Ambacht van Royal Steensma heeft ruim drie decennia ervaring in de banketbakkerij en deelt die kennis graag. Zijn missie: bakkers vooruit helpen. In dat kader heeft de specialist in banket een aantal tips om meer rendement uit banket te halen.

Gewicht en prijs moeten in verhouding zijn

“In de praktijk kom ik nog bijna dagelijks tegen dat banketbakkers te weinig oog hebben voor het gewicht van een taart of stuk banket, in relatie tot de prijs die ze er voor vragen. Met name bij bavaroispunten zie je dat. Die zijn bijna altijd te zwaar. Dat kan funest zijn, want de kans bestaat dat je dan geld verliest op banket. Je kunt heus een goede boterham verdienen aan gebak. Blijf rekenen! Natuurlijk kan het zo zijn dan het in jouw buurt of regio normaal is dat je een flinke taart

moet aanbieden, omdat je klanten dat zo gewend zijn. Prima, maar hang er dan ook een prijskaartje aan dat in verhouding staat tot dat gewicht. En denk eens goed na in hoeveel punten je een taart snijdt: twaalf, of toch veertien stukjes? Dat scheelt al meteen. Een ander voorbeeld: het uitrollen van een sloffendeeg. Houd je 12 millimeter aan, of 8? Dat scheelt 50 procent, hè? Het is heel verstandig goed na te denken over dat soort aspecten. Probeer verder rationeel te produceren. Flexipan-matjes zijn daarbij een heel goed hulpmiddel.”

Varieer met decoraties

“Decoraties zijn nog te vaak het ondergeschoven kindje op een taart of gebakje. Ik merk dat veel bakkers de bestellijst voor decoraties klakkeloos invullen, zonder er goed over na te denken. Maar kijk nu eens goed naar de prijs van een decoratie, in plaats van je oordeel te vellen door alleen naar het plaatje te kijken. Vaak is een decoratie waarvan je denkt dat die duur is, goedkoper dan een decoratie die de bakker

‘Zet iets hips naast je standaardassortiment’



standaard kiest. Kies je een bloemdecoratie, omdat je denkt dat een vlinderdecoratie duurder is? Maar is dat ook echt zo? Kijk verder eens goed in de supermarkt naar wat voor decoraties daar op banket worden toegepast en durf het anders te doen. Wees kritisch! Dat loont.”

Waak voor te grote caisses

“Een caisse is ook zo’n punt waar een bakker meer aandacht aan zou kunnen schenken”, vindt Goverde. “Nog regelmatig kom ik tegen dat een mooi bolgebakje is geplaatst op een veel te grote onderzetter. Dat doet afbreuk aan je gebakje! Het valt dan in het niet en mist meteen een heel stuk wow-factor. Pas



daar voor op! Een chique, passende caisse geeft meer cachet aan je product, waardoor je er ook een hogere prijs voor kunt vragen. Denk aan (goud)schaaltjes, (goud)kartons of plastic onderzetters.”

Aandacht voor marketing óp de taart

“Het valt me op dat bakkers over het algemeen steeds meer aandacht hebben voor de verpakking van een taart, maar te weinig oog voor een stukje marketing óp het gebakje. Zo sprak ik laatst een banketbakker die me vol trots zijn nieuwe gebaksdozen liet zien: schitterende, chique exemplaren. Elegant zwart, met in sierlijke letters de naam van de bakkerij erop gedrukt. Maar toen ik de betreffende bakker vroeg of hij zijn naam ook terug laat komen op de taart zelf, bleef het stil. Kijk, een mooie doos is heel belangrijk. Net als de tas waarin de gebaksdoos wordt meegegeven. Want met een tas loop je over straat, en dat moet al een gevoel van trots geven. De doos zet je in de keuken weg en zorgt natuurlijk ook voor een stukje x-factor. Maar de doos komt niet op tafel te staan en dus ‘missen’ de gasten die worden getraakteerd op jôuw lekkernij, je naam. Daarom raad ik bakkers aan om naamdecoraties te gebruiken of te maken. Subtiel, en passend in het geheel. Maar laat het niet na. Wees niet te bescheiden! Want met een naamdecoratie gaat bij een genietmoment je naam letterlijk over de tong.”

Durf te variëren en te vernieuwen

“Misschien wel de belangrijkste tip is dat ik bakkers adviseer meer te variëren en te vernieuwen in hun banketassortiment. Begrijp me goed: er is niets mis met een moorkop, tompouce of slagroomtaart. Maar durf daar ook iets hips bij te zetten. En wissel dat assortiment af, zodat je je klanten naast iets vertrouwds, ook altijd iets nieuws kunt aanbieden. Zo is momenteel kokos heel hip. Durf daar wat mee te doen! We zien ook dat taart en gebak met spiegels het goed doen. Een goede geleispiegel heeft naast dat het je gebak een meer luxe look geeft, ook als voordeel dat je taart en stuksgebak er langer houdbaar door wordt: je hebt dus minder kans op derving. Ga ook eens aan de slag met een macaron, éclair of

tartelette: Franse specialiteiten die het in Nederland heel goed doen! En het zijn producten met onderscheidend vermogen, waar de bakker zijn stempel mee kan drukken. Bovendien hebben ze een goede marge. Wees dus niet te bang!”

Geen concessies

“Doe als vakman nooit concessies aan je grondstoffen”, besluit Goverde zijn, op de praktijk gestoelde, adviezen. “Maak je taart lékker en goed gevuld. Dat is toch wat je als bakker wilt? Je klant verwennen met iets echt lekkers! Zorg ervoor dat dat je drive blijft. Dat is de essentie van banket. Je creëert een genietmoment, een verwennerij. Een moment waar je blij van wordt. Hoe gaaf is dat!

Werk rationeel, maar maak niet alles volledig af. Vers is namelijk altijd het lekkerst. Blijf rekenen en let op het gewicht van je product. Met die handvaten in het achterhoofd is er prima geld te verdienen aan banket.”

Toekomst banket

Kijkend naar de toekomst is Goverde niet bang dat banket zal verdwijnen door maatschappelijke discussies over vet, zout en suiker. “Zolang mensen iets willen vieren, zal er banket blijven. En een taartje moet gewoon zoet zijn. Je eet een biefstuk toch ook niet zonder zout? Suiker hoeft je niet te definiëren als dikmaker. Bekijk het als een grondstof die zorgt voor smaak, textuur en structuur. Bedenk dat suiker geen eerste levensbehoefte is: het is meer een guilty pleasure. Gun jezelf dat stukje verwennerij van tijd tot tijd. Alles met mate, dan is er niets aan de hand. En zorg dat je als bakker dames in de winkel hebt staan die door een goede instructie een passend antwoord hebben op kritische consumentenvragen.”



De missie van Meester Boulanger Hiljo Hillebrand: **'Echt lekker brood uit de schatkamer van Damco'**

Strontchagrijnig wordt hij als de gesmeerde boterham tijdens het ontbijt niet naar wens is. "Mijn brood moet voedzaam zijn, goed en stevig gebakken, een krokante korst, een veerkrachtige kruim en bovenal broodsmáák hebben. Is dat niet het geval, dan kan ik daar letterlijk de hele ochtend ziek van zijn", lacht Hiljo Hillebrand, technical support manager bij Royal Steensma. "Brood is een dagelijkse levensbehoefte: dat moet goed zijn!" Hij ademt boulangerie in alles wat hij doet. "Mijn drive is dat ik het lekkerste brood van Nederland wil maken." Bij Royal Steensma denkt hij die wens in vervulling te laten gaan. "Ik heb hier een schatkamer ontdekt: Damco. Zij waren qua brood hun tijd vër vooruit. Die schat poetsen we op en gaan we de komende tijd delen met alle bakkers."

Nieuwe uitdagingen

"Royal Steensma voelt voor mij heel goed en heeft met Damco een sterk broodmerk in huis. Het is alleen een beetje in de vergeethoek geraakt. Ik ontdekte hier een schatkamer aan kennis, recepten en ontwikkelingen op het gebied van brood: met name vruchtenbrood, stollen en kleinbrood. Gedateerd, omdat Damco jaren geleden besloot de focus te verleggen

naar banket. Maar dat gaat veranderen! Royal Steensma heeft de ambitie om uit te groeien tot dé specialist in gevuld brood. Ik zie het als een fantastische uitdaging om samen met mijn collega's hier, die ambitie waar te maken. En het gaat ons lukken ook: alle ingrediënten voor succes zijn aanwezig."

Trots op broodcultuur

"Brood moet lékker zijn", vervolgt Hiljo zijn ode aan brood. "Het is dagelijkse kost, een basisbehoefte. Net als water. Daar doe je toch geen concessies aan? Begin je de dag met een lekker broodontbijt, dan voel je je de hele dag goed en fit. We hebben als bakkers het geluk dat Nederland een echte broodcultuur heeft: daar mogen we best trots op zijn! Ons busbrood is, mits goed gemaakt, luchtig met een knapperige korst. En we springen er zuinig mee om: we stoppen het na aankoop in de vriezer zodat we niets hoeven weg te gooien." Niet dat Hiljo wat tegen vloerbrood heeft. "Integendeel! Het bakken van een goed desembvloerbrood triggert iedere vakman. Maar consumenten eten dat niet dagelijks. Tachtig procent van de omzet bestaat uit busbrood. Zorg er dan voor dat je je klanten het beste geeft. Daag jezelf iedere dag uit."

'Royal Steensma wil een totaalleverancier voor de bakker zijn'

Kleinbrood

Hillebrand, groot geworden in de (banket)bakkerij van zijn ouders, is vol vuur als hij zijn visie etaleert over kleinbrood, vruchtenbrood en stollen. Producten waar Damco tot eind vorige eeuw naam mee maakte. "In Nederland zijn we doorgeschooten in malsheid als het gaat om kleinbrood en vruchtenbrood", vindt hij. "De meeste bolletjes zijn te klef, plakken in je mond en hebben een kunstmatige smaak en geur vanuit de broodpoeders. Je proeft niet meer wanneer een brood oud wordt. Maar vers en mals is niet hetzelfde als klef en plakkerig. De eeteigenschappen van de meeste witte bolletjes zijn ondermaats." Bij Royal Steensma ontdekte Hiljo het Damco-kleinbrood: "Een product naar mijn hart", zegt hij naar eer en geweten. "Je proeft duidelijk de smaak van de ingrediënten: melkpoeder, suiker en boter. De basis van een





witte bol. Het broodje heeft eeteigenschappen zoals het is bedoeld en is geen transportmiddel voor beleg. En het is een natuurlijk, wit broodje. Zo hoort het! Een witte bol hoort wit te zijn. Punt, uit.”

Vruchtenbrood

Ook van het Damco-vruchtenbrood is Hillebrand een groot fan. “Vruchtenbrood is in Nederland een ondergeschoven kindje geworden. Het is een weekendbrood waar over het algemeen te weinig aandacht aan wordt gegeven. Zonde, want in het weekend geven mensen juist meer geld uit bij de bakker. Ze moeten daarin ook worden verleid. Veel mensen denken dat vruchtenbrood geel van kleur is en gevuld moet zijn met krenten en rozijnen. Onzin! In mijn ogen is een vruchtenbrood natuurlijk licht van kleur. En ik zou er veel meer vruchten in verwerken; denk aan aardbei, abrikoos of papaya. Maak het brood fruitiger!”

Hij merkte dat de Damco-variant er eentje is die bestaat uit een ideale combinatie van poeder en vet. “Poeder zorgt voor stabiliteit en een goede verwerking. Vet draagt bij aan soepelheid en korte eeteigenschappen. Damco heeft die twee perfect gecombineerd. Verder heeft ons vruchtenbrood een accent met sinaasappelsmaak: dat is onderscheidend! Mijn persoonlijke voorkeur voor een vruchtenbrood matcht dan ook uitstekend met wat ik hier in de keuken vond.”

Stollen

Kijkend naar de stollen vindt Hillebrand dat het over het algemeen treurig is gesteld met het niveau van dit feestbrood. “De stol is sinds de komst van alle aanbiedingen niet meer zoals die was”, vindt hij. “Een stol was voorheen een luxe, rijk gevuld product: een échte traktatie. Dat is niet meer. Een stol is rond de feestdagen geworden tot een dagelijks brood van inferieure kwaliteit; geen echte specialiteit meer. Terwijl er met een echt goede stol zoveel onderscheid is te maken!” De Meester Boulanger vond bij Damco een stol waar hij zijn hand voor in het vuur steekt: “Een uniek recept met kruiden, sinaasappel, citroen, vanille en zelfs amandelen. Dat laatste heeft écht niemand! Er zitten zoveel ingrediënten in, dat past niet eens op één etiket!”, grapt hij. Dan weer serieus: “We werken eraan dit unieke recept nóg beter te krijgen. En bakkers merken dat waarschijnlijk dit najaar al. De basis is in ieder geval al top!”

Tips

Kleinbrood: “Gebruik een goede basis: bloem met en een juist en goed eiwitgehalte. Meet het water correct af. Kneed het deeg goed af en controleer de deegtemperatuur. Druk de bolletjes met een appelpartsteker: dat maakt de bol net weer wat luxer. Strijk ze af met ei of een glansmiddel. Geef het deeg voldoende narijs. Bak vooral goed af: durf te bakken! Niet standaard 7-8 minuten in de oven stoppen, maar geef je broodje smaak vanuit je bakproces. Strijk je bolletjes na het bakken weer af met echte geklaarde boter.”

Vruchtenbrood: “Een krentenbrood bestaat qua vulling niet alleen uit krenten en rozijnen. Durf te variëren met fruit: aardbeien, abrikoos of papaya. Maar bijvoorbeeld ook met chocolade, karamel of iets hartigs als kaas. Maak er weer een écht verwenproduct van. Werk het brood na het bakken netjes af: bestrijk deze met ei. En tot slot: maak de prijs van het brood niet te duur. Reken je er niet rijk op.”

Feestdagen: Tot slot werpt Hillebrand de blik alvast even vooruit de op de feestdagen. Hoe kun je daar als bakker het meeste profijt uit halen, specifiek als het gaat om brood? “Begin mensen in de weken voor Sinterklaas, Kerst en Oud&Nieuw al lekker te maken”, raadt hij bakkers aan. “Verleid ze met tongstrelers, zoals chocolade- en rijke (fruit) vullingen. Bedenk dat consumenten tijdens de feestdagen meer te besteden hebben, en benut dat! Let verder goed op je drogestofgehalte: klopt dat? Check dit. Is je brood niet te zwaar? Zo ja, reken dat dan door in de verkoopprijs. Anders verdienen je geen geld. Nog een andere tip: bezuinig niet op de kwaliteit en hoeveelheid van je grondstoffen. Ga voor kwaliteit! Want kwaliteit overwint altijd.”

Actieagenda: Wat in de ogen van Hillebrand ook niet mag ontbreken in de aanloop naar de feestdagen, is een actieagenda. “Zorg ervoor dat je ieder weekend een nieuwe verrassing in petto hebt. Nogmaals: bedenk dat consumenten in het weekend meer uitgeven bij de bakker, helemaal tijdens de feestdagen. Speel daar optimaal op in. Verleid je klanten niet met korting, maar met lekkere producten waar een goede prijs voor wordt betaald. Denk aan weekend-verwenners. Consumenten moeten zich gaan afvragen welke verrassing zijn bakker dit weekend weer heeft.”

Hij besluit: “Alles wat een bakker maakt moet lekker zijn. Daar worden mensen blij van. En ze komen er voor terug...”

Appel-kaneel brood

34
stuks

Ingrediënten:

5.000 gram	Bloem	100%
1.250 gram	Damco stollenpoeder met boter	25%
500 gram	Damco vruchtenbroodcrème	10%
500 gram	Gist	10%
100 gram	Zout	2%
ca. 3.100 gram	Water	62%



BAKTIJD
25 MIN



BAKTEMP.
CA. 190°C



Ingrediënten vulling:

1.500 gram	Gekonfijte appel 7x7	30%
1.000 gram	Kaneelgranules	20%
1.500 gram	Suikernibs P4	30%

Ingrediënten boterkruimels:

900 gram	Bloem
300 gram	Damco Top R
30 gram	Kaneel
600 gram	Boter
600 gram	Suiker

Werkwijze:

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

Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg en houd een deegtemperatuur van 26°C aan. Weeg het deeg af op 60 gram en plaats 7 bollen in de houten, zeshoekige bakvorm. Geef het brood een narijs van 70-80 minuten en strooi er hierna 75 gram boterkruimels overheen. Bak het brood op ca. 190°C in 25 minuten gaar.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,13 per stuk





Mariken- brood

50
stuks

Ingrediënten:

2.000 gram	Bloem	100%
30 gram	Zout	1,5%
300 gram	Damco vruchtbroodpoeder	15%
100 gram	Damco vruchtenbroodcrème	5%
160 gram	Gist	8%
ca. 1.300 gram	Water	65%



BAKTIJD
30 MIN



BAKTEMP.
230°C

Ingrediënten vulling 1:

2.000 gram	Rozijnen	100%
1.000 gram	Krenten	50%

Ingrediënten vulling 2:

1.700 gram	Damco amandelspijs K+K
400 gram	Damco compleet R poeder
1.000 gram	Water
250 gram	Kaneelsuiker
	Mandarijnpartjes

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgeknead deeg. Vervolgens de vulling doorwerken. Geef het deeg een bulkrijs van 15 minuten en weeg daarna af op 200 gram en direct opbollen. Laat de bollen 15 minuten rusten, uitrollen en de onderplak in de vorm leggen. 100 gram **Damco amandelspijs K+K**, 75 gram gele room, de mandarijnpartjes en 25 gram kaneelsuiker op de onderplak leggen. Vervolgens de bovenplak erop leggen. Geef dit een narijs van 50 minuten en bak af. Na het afkoelen, bestrijken met boter.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,11 per stuk

Choco-notenpie

13
stuks



Ingrediënten suikerbrooddeeg:

1.000 gram	Bloem (eiwitrijk)	100%
200 gram	Damco stollenpoeder met boter	20%
100 gram	Damco vruchtenbroodcrème	10%
60 gram	Gist	6%
20 gram	Zout	2%
ca. 520 gram	Water	52%

Ingrediënten chocodeeg:

1.000 gram	Bloem (eiwitrijk)	100%
200 gram	Damco stollenpoeder met boter	20%
100 gram	Damco vruchtenbroodcrème	10%
50 gram	Cacaopoeder	5%
60 gram	Suiker	6%
80 gram	Gist	8%
20 gram	Zout	2%
ca. 540 gram	Water	54%

Ingrediënten vulling 1:

1.200 gram	Damco hazelnootpijs
110 gram	Water



BAKTIJD
25 MIN



BAKTEMP.
210°C

Ingrediënten vulling 2:

415 gram	Suikernibs P4
415 gram	Notenmix
285 gram	Bakvaste chocoladedruppels
185 gram	Orangeade 4x4

Werkwijze:

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

Voor het chocodeeg alle grondstoffen door elkaar mengen en kneden tot een goed afgekneed deeg. Haal vervolgens het suikerbrooddeeg naturel uit de koeling en weeg deze op 145 gram af en bol deze vervolgens op. Geeft dit 15 minuten bolrijs.

Vervolgens het chocodeeg afwegen op 155 gram, opbollen en een bolrijs geven van 10 minuten. Rol alle bolletjes uit op 1,5 mm (voor 1 broodje 2 kleuren gebruiken). Bestrijk het suikerbrooddeeg naturel met 100 gram vulling 1 en strooi er 100 gram vulling 2 over. Plaats het chocodeeg over de gedecoreerde plak en rol deze op. De opgerolde pil onregelmatig inknippen en in een ronde pie-plate van 16 cm Ø en 4,5 cm hoog plaatsen. Laat het brood ca. 90 minuten narijzen en zorg dat de pie-plate volgerezen is met deeg. Na het bakken afwerken met geklaarde boter.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,19 per stuk

Feestelijke **BRUNCH**





8
stuks

Choco- orange tulband



Ingrediënten:

2.000 gram	Bloem	100%
400 gram	Damco stollenpoeder met boter	20%
200 gram	Damco vruchtenbroodcrème	10%
180 gram	Cacaopoeder	8%
200 gram	Gist	10%
40 gram	Zout	2%
ca. 1.300 gram	Water	65%



BAKTIJD
40 MIN



BAKTEMP.
190°C

Vulling:

900 gram	Mixed Peel 4x4	45%
400 gram	Bakvaste chocoladedruppels	20%
800 gram	Suikernibs P4	40%

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg en houd een deegtemperatuur van 26°C aan.

Weeg het deeg af op 800 gram. Bol de stukken op en laat deze 20 minuten rijzen. Bol het deeg nogmaals op, plaats deze in de bakvorm en geef het brood een narijs van 90-100 minuten.

Bak het brood op 190°C in 40 minuten gaar.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,61 per stuk

Kokos Ananasbrood

78
stuks

Ingrediënten:

10.000 gram	Patentbloem	100%
800 gram	Gist	8%
150 gram	Zout	2%
2.500 gram	Damco stollenpoeder met boter	25%
ca. 6.000 gram	Water	60%



Vulling:

10.000 gram	Rozijnen	70%
2.000 gram	Refru ananas 5x5	10 %

Ingrediënten room:

2.000 gram	Water
800 gram	Damco D-roommix

Kokosmakronenmix:

1.000 gram	Kompleet Kokosmakronenmix
250 gram	Water (100°C)

Kompleet Kokosmakronenmix in een bekken doen en al draaiend met de vlinder het kokend hete water toevoegen. Het geheel 3 minuten in de 2^e versnelling aandraaien. Het beslag 15 minuten laten staan alvorens te verwerken.

Werkwijze:

Kneden:	Ca. 1400 kneedslagen.
Vulling:	Direkt doorwerken.
Deegtemperatuur:	25 - 26 °C.

Broodjes afwegen op ca. 300 gram en lichtjes oppunten. Puntrijs: 10 minuten.
Broodjes opmaken en in gesmeerde sloffenringen leggen. Narijs: 60 - 70 minuten.

Op 2/3 van de narijs de bovenzijde voorzichtig in de lengte insnijden met een scherp mes en dunne banen gele room aanbrengen. Hierover de eerder aangemaakte kokosmacronenmix aanbrengen.

Na het bakken afwerken met parten ananasschijven, en afwerken met **Frucaps comfortgelei**. Eventueel bestrooien met iets geraspte kokos.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,66 per stuk





Royal Steensma

Hoofdkantoor
Galvanistraat 1, 8912 AX Leeuwarden
Postbus 351, 8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, 8801 JW Franeker
Postbus 515, 8800 AM Franeker

Industrieweg 14, 3133 EE Vlaardingen
Postbus 22, 3130 AA Vlaardingen

Einsteinweg 12, 6662 PW Elst

Tel. 088 16 32 000
Fax. 088 16 32 002

info@steensma.com
www.steensma.com

