

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



Banket inspiratie
voor de
herfst & winter

Overwinteren!

Alstublieft, hierbij ontvangt u ons nieuwste banketinspiratiemagazine, gemaakt door de gedreven mensen van team MKB. We hebben overigens ook een magazine vol met broodinspiratie!

Komt u nu met deze magazines de winter door? Dat kan ik u niet beloven. Het zijn roerige tijden voor bakkend Nederland, met vele uitdagingen.

Stijgende (personeels)kosten, prijzen en beschikbaarheid van grondstoffen, personeelstekort, energietransitie, grillige consumenten en digitalisering. Een wereld die steeds kleiner wordt, zowel lokaal als (inter)nationaal, waarbij het lastiger wordt om te bepalen wat nu je doelgroep is. En is er nog een opvolger en een toekomst voor mijn bedrijf? Wat is nu de juiste strategie? Ook ik heb soms momenten waarbij ik denk: 'Ik weet het effe nie!'

Daar komt nog de orkaankracht van (social)media bij. De voedselveiligheid is nog nooit zo hoog geweest, maar het vertrouwen nog nooit zo laag. Dit mede door 'gekleurde' televisieprogramma's en eenzijdige journalistiek.

Zoals ik al vaker heb geschreven, zijn uw uitdagingen ook écht onze uitdagingen! Alle bovenstaande punten zijn ook ónze discussiepunten. En ziet u het als smart? Dan zou ik zeggen: 'gedeelde smart, is halve smart'. Nagenoeg iedere sector kampt immers met personeelstekorten, gebrek aan opvolging, regeldruk, enzovoort. Maar er zijn ook kansen en mooie voorbeelden van bloeiende en florerende bedrijven.

Ik lees mijn eerste alinea's terug en denk: 'Poeh, het is niet bepaald lente!'. Nee, het is (bijna) najaar! De mooiste periode in de bakkerij. De maanden waarin dé omzet gemaakt moet worden, met onderscheidende producten, feestdagen, gezelligheid en volop kansen! Ja, de winter komen we wel door... Maar we moeten niet zijn als een voetbalclub die Europees actief is en denkt 'eerst maar eens zien te overwinteren, dan kijken we wel verder'. Nee, we moeten door en met z'n allen! Alle spontane en vaak ad hoc initiatieven zijn heel goed bedoeld, maar als sector blijven we te lang hangen in een bepaalde 'verdeeldheid'. Als Royal Steensma geloven we dat als het de bakker, links- of rechtsom goed gaat, het met ons ook een beetje beter gaat. Geen corporate beleid, maar lokaal bepaald; één van de grote voordelen van het werken voor een familiebedrijf. Een gedreven ondernemer met een visie, in tegenstelling tot aandeelhouders en een buitenlandse Raad van Bestuur dat Nederland hooguit als een provincie ziet. Maar Royal Steensma, oer-Hollands, met onderhand mensen uit alle windstreken van het land, met vestigingen in Leeuwarden, Vlaardingen, Franeker, Elst en nog even Nijkerk (Bak Speciaal) dat gaat verhuizen naar Vlaardingen.

Ondernemen is plannen maken en vooruit kijken; dat doen wij ook. Laat niet de waan van de dag regeren, maar kijk ook vooruit. Praat met collega's en leveranciers. Vind je de grossiersevenementen en beurzen niets? Bezoek ze toch maar! Even eruit, praten, kijken en luisteren. Als Royal Steensma zijn we ook druk met de hectiek van de dag, maar kijken we ook vooruit. We maken werk van personeelstekort door onder andere de komst van de Food Innovation Academy (FIA). We zien de energietransitie vooral als kans en maken werk van energiebesparing. We borgen onze inkoop en logistiek, zodat we altijd kunnen leveren en we investeren in de toekomst. Ons gloednieuwe magazijn in Vlaardingen en vooral de overname van Bak Speciaal zijn hiervan dé grote voorbeelden. Onderscheidend vermogen voor onze klanten in de juiste balans met (constante) kwaliteit en bruto marge.

In dit magazine vindt u de nodige inspiratie voor banket. Met passie voor u samengesteld, want met passie kun je heel veel bereiken. De bevestiging hiervan krijg ik iedere dag bij het geweldige bedrijf waarvoor ik mag werken!

Evert-Jan van Egteren
Sales Manager MKB - Royal Steensma





Inhoud

- 4 Licor 43 taart
- 6 Pannenkoekentaart
- 8 Amarena kanjer
- 10 Bosvruchtencheesecake
- 12 Hazelnootkoeken
- 14 Fruitcaketaartjes
- 16 Sweet cherry taco
- 18 Macarontaart
- 20 Noten-speltrotsjes
- 22 Abrikozentaart
- 24 Cranberryroom koeken
- 26 Spelt muesli
- 28 Caramel vijgencookie
- 30 Custard puddinkjes
- 32 Carrot cake
- 34 Vijgen-dadel cookies



8



12



22



24

Colofon

Dit is het inspiratiemagazine voor het najaar, van Royal Steensma, dat één keer per jaar wordt uitgegeven in een oplage van 1500 stuks.

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



26

Licor 43 taart

6
stuks

Ingrediënten beslag:

1.000 gram **Damco compleet royal**
800 gram Heel ei
100 gram Water

Ingrediënten vulling:

1.000 gram **Frucaps fruitvulling abrikoos**
1.000 gram Slagroom
45 gram **Damco multibavaroise**
100 gram Licor 43

Overig:

Damco amandelmarsepein
Chocuisse souplesse sinaasappel
Frucaps spiegelgelei



BAKTIJD
CA. 20 MIN



BAKTEMP.
180°C

Werkwijze beslag:

Alle ingrediënten in een bekken doen en in 10 minuten in de hoogste versnelling luchtig kloppen. Daarna nog 2 minuten in de 1^{ste} versnelling fijn draaien.

Werkwijze vulling:

Meng de likeur samen met **Damco multibavaroise** en klop dit door de **Frucaps fruitvulling**. Voeg vervolgens in 2 keer de slagroom toe.

Opbouw:

Snijd de taartjes 2 keer door en vul ze met de vulling. Masceer de taarten met crème en vouw er **Damco amandelmarsepein** omheen. De maat van de marsepeinplak is de omtrek van het taartje en de hoogte van het gevulde taartje plus de helft van de diameter van het taartje.

Plaats het taartje in de koeling. Als het koud genoeg is afspreiten met gesmolten **Chocuisse souplesse** en decoreer met druppels **Frucaps spiegelgelei**.







Pannen- koekentaart

8
stuks

Ingrediënten pannenkoeken:

2.000 gram **Damco pannenkoekmix**

3.300 gram **Water**

Ingrediënten vulling:

2.000 gram **Slagroom, ongezoet**

900 gram **Frucaps fruitvulling, naar keus**

Ingrediënten topping:

Diverse soorten vers fruit, passend bij de gekozen vulling

Damcosnow

Werkwijze pannenkoeken:

Doe alle grondstoffen in de planeetmenger en maak hier in 3 minuten een glad beslag van. Bak, in een met roomboter ingevette koekenpan, 56 dunne pannenkoekjes en laat deze afkoelen.

Werkwijze vulling :

Klop de slagroom lobbig in de planeetmenger. Spatel de **Frucaps vruchtenvulling** hier doorheen.

Opbouw:

Bestrijk het eerste pannenkoekje dun met de vulling en leg de volgende pannenkoek erop en herhaal. Gebruik 7 pannenkoekjes per taart. Bestrijk de bovenkant als laatste met de vulling, decoreer met vers fruit en bestrooi de taart met **Damcosnow**.

Amarena kanjer

15
groot

150
klein

Ingrediënten:

10.000 gram	Bak Speciaal Honing Spelt	100%
800 gram	Bio Desemcultuur	8%
500 gram	Roomboter	5%
300 gram	Bak Speciaal Free	3%
5.400 gram	Water	54%

Ingrediënten vulling:

4.500 gram	Rozijnen	45%
1.500 gram	Orangeade 4x4	15%

Ingrediënten karamelroom:

1.000 gram	Water
400 gram	Damco Top R
400 gram	Frucaps caramelvulling Amarenen

Werkwijze karamelroom:

Hoeveelheid benodigde karamelroom:

Voor de kleine kanjers = 3.900 gram

Voor de grote kanjers = 8.400 gram

Water en **Damco Top R** tot een gele room mengen en hier de **Frucaps caramelvulling** doorheen mengen.

Werkwijze grote kanjers:

De deegbollen uitrollen en in gesmeerde bakvormen van 18 cm Ø leggen. 120 gram karamelroom inspuiten en 8 **Amarenen** verdelen over de karamelroom. De uitgerolde plak erop leggen en decoreren met amandelschaafsel.

Werkwijze kleine kanjers:

Deegbolletjes uitrollen en 12 gram karamelroom opspuiten en 2 **Amarenen** erop leggen, dichtvouwen en decoreren met amandelschaafsel.



BAKTIJD
GROOT CA. 27 MIN
KLEIN CA. 17 MIN



BAKTEMP.
230°C

Werkwijze deeg:

Kneed alle ingrediënten inclusief de vulling ca. 6 minuten in de 1^e versnelling en ca. 5 minuten in de 2^e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C. Het afweeggewicht is 70 gram voor een kleine kanjer en 160 gram (per plak, 2 plakken per kanjer) voor een grote kanjer. Daarna het deeg direct opbollen en bolrijs van 20 minuten geven.

Een verrassende
smaaksensatie





Bosvruchten- cheesecake

8
stuks

Ingrediënten deeg:

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

Ingrediënten vulling:

1.000 gram **Bak Speciaal Diamond Fresco**
2.400 gram Griekse yoghurt 10% vet
500 gram Volle melk
500 gram Heel ei

Overig:

Frucaps fruitvulling bosvruchten

Frucaps comfortgelei neutraal

Slagroom

Vers fruit



BAKTIJD
CA. 35 MIN



BAKTEMP.
190°C

Werkwijze deeg:

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 3 mm en fonceer hier een ingesmeerde ring mee van 24 cm Ø mee.

Werkwijze vulling:

Alle ingrediënten in 3 minuten met de vlinder in de 2^e versnelling tot een gladde massa mengen.

Opbouw:

Vul de gefonceerde ring met de vulling en plaats in de oven.

Na het bakken een laag **Frucaps fruitvulling bosvruchten** aanbrengen op de taart en afsprengen met **Frucaps comfortgelei neutraal**. Werk af met bollen slagroom en vers fruit.



Hazelnootkoeken

40
stuks

Ingrediënten vulling:

1.000 gram **Damco hazelnootspijs**
60 gram Heel ei
80 gram Water

Bladerdeeg

Ingrediënten decoratie:

175 gram Hazelnootstukjes
175 gram Suiker
30 gram Eiwit



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
200°C



Werkwijze:

Bladerdeeg uitrollen op ca. 2 mm dikte. De onderste plak vochtig maken en aftekenen met een steker. Hier ca. 25 gram afgeslapte **Damco hazelnootspijs** op spuiten. De bovenplak er op leggen, licht aandrukken en uitsteken. Tot slot decoreren met het hazelnootsuikermengsel en afbakken.

Fruitcake- taartjes

10
stuks

Ingrediënten koekbodem:

- 1.000 gram **Damco** compleet croûtepoeder
- 500 gram Roomboter
- 20 gram Citroenrasp ZKZC

Ingrediënten cake:

- 3.000 gram **Bak Speciaal Diamond Spelt Royal**
- 1.350 gram Olie (afwegen)
- 1.500 gram Water

Ingrediënten topping:

Frucaps fruitvulling, naar keus



BAKTIJD
40 MIN



BAKTEMP.
170°C

Werkwijze koekbodem:

Van alle grondstoffen een glad deeg zetten en 24 uur laten opstijven. Rol het deeg uit op 2mm en bekleed hiermee de bakvormen.

Werkwijze cake:

Doe alle grondstoffen bij elkaar in een bekken. Vervolgens ongeveer 3 minuten met de planeetmenger tot een glad beslag mengen (niet luchtig draaien). Het beslag gelijkmatig verdelen over de bakvormen (ongeveer 450 gram per stuk).

Werkwijze vulling :

Spuut met een spuitzak diverse doppen **Frucaps fruitvulling** op de cake (ongeveer 100 gram per cake) en bak de caketaartjes. Laat ze afkoelen en bestrooi daarna met **Damcosnow**.







Sweet cherry taco

40
stuks

Ingrediënten croûtebodemp:

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



BAKTIJD
CA. 10 MIN



BAKTEMP.
180°C

Werkwijze deeg:

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 1 mm en plakjes uitsteken met een ring van ca. 9 cm ø. Door het midden snijden en bakken onder 2 flexipan bakmatjes.

Ingrediënten bavaroise:

1.000 gram **Frucaps fruitvulling kersen**
1.000 gram Slagroom
45 gram **Damco multibavaroise**
100 gram Roomboter
100 gram Water, 40°C

Werkwijze:

Meng het water met de **Damco multibavaroise** en roer glad. Meng dit met de gladgepureerde **Frucaps fruitvulling kersen**. Spatel er vervolgens in 2 keer de slagroom door. Vul hier ringen van 8 cm ø mee, strijk glad af en plaats in de vriezer.

Opbouw:

Smeer de gebakken croûteplakjes in met **Souplesse kers**. Los de bavaroise uit de ringen en snijd ze door het midden. Plaats de bavaroise op een croûteplakje en leg daar weer een plakje croûte bovenop. Slaat hier bollen slagroom boven op en plaats in de vriezer. Als de taco's bevroren zijn afspreiten met **Souplesse kers** en afwerken naar eigen inzicht.

Macarontaart

8
stuks

Ingrediënten macaron-plakken:

- 1.000 gram **Damco amandelmeel**
- 1.000 gram Poedersuiker
- 360 gram Eiwit (deel 1) kamertemperatuur
- 1.000 gram Suiker
- 320 gram Water
- 360 gram Eiwit (deel 2) kamertemperatuur
- Snuf zout

Ingrediënten pistachecrème:

- 1.000 gram Roomboter
- 250 gram **Chocuisse souplesse pistache**
- 300 gram **Pomokrem**



Werkwijze Macaron plakken:

Meng **Damco amandelmeel** met poedersuiker (en eventueel een kleurstof en/of specerijen) om een broyage te krijgen. Om het mengsel fijner te maken kan het eventueel fijn gemalen en gezeefd worden. Meng vervolgens de broyage met het eiwit (deel 1) tot een homogene massa. Het water met de suiker aan de kook brengen en bij ca. 113°C het eiwit (deel 2) met het zout opkloppen. Dit eiwit moet schuimig worden, maar nog geen volle stevige meringue.

Als de suikersiroop een temperatuur heeft bereikt van 121°C deze in een dunne straal op het kloppende eiwit gieten. Laat het mengsel al kloppend afkoelen.

Meng $\frac{1}{3}$ van het opgeklopte eiwit met het amandelmengsel. Voeg, als dit goed gemengd is, het overige opgeklopte eiwit toe en meng dit tot het mengsel wat slapper begint te worden. Het heeft de juiste structuur wanneer het langzaam van de spatel af valt.

Spuit gelijkmatige ringen van 18 cm Ø op een bakplaat, sla de bakplaat een paar keer op het werkblad en laat de macarons ca. 40 minuten drogen (tot de bovenkant niet meer plakt). Bak de macarons en laat ze afkoelen.

Werkwijze pistachecrème:

Draai de roomboter en de gesmolten **Souplesse pistache** (de Souplesse dient nog wel vloeibaar, maar niet warm te zijn) met de vlinder in een half uur tot een zeer luchtige massa. Meng op het laatst rustig de Pomokrem door deze massa.

Opbouw:

Spuit de pistachecrème met een spuitzak in toefjes op de macaron. Werk de taart af met diverse soorten fruit, of naar eigen inzicht en bestrooi de randen met gebroken pistachenootjes.

Een feest om op
tafel te zetten





A close-up photograph of several 'Noten-speltrotsjes' (almond-spelt brittle) pieces. The brittle is a light brown color, irregular in shape, and has a bumpy texture with many small, rounded protrusions. It is resting on a dark red surface. The background is a solid, vibrant red color.

Noten-speltrotsjes

100
stuks

Ingrediënten:

150 gram **Bak Speciaal Speltpops**
(geroosterd)

150 gram **Notenmix**

680 gram Melkchocolade Type 667 of 823
(Callebaut)

Werkwijze:

Tempereer de melkchocolade naar 30-31°C en spatel hier de geroosterde **Bak Speciaal Speltpops** en **Notenmix** doorheen.

Schep hier van de noten-speltrotsjes op papier en laat deze stollen.

Abrikozen- taart

8
stuks

Ingrediënten deeg:

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

Ingrediënten vulling:

1.000 gram **Bak Speciaal Diamond Fresco**
2.400 gram Griekse yoghurt 10% vet
500 gram Volle melk
500 gram Heel ei



Werkwijze deeg:

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 3 mm en fonceer hier een ingesmeerde taartpan van 24 cm Ø mee.

Werkwijze vulling:

Alle ingrediënten in 3 minuten met de vlinder in de 2^e versnelling tot een gladde massa mengen.

Opbouw:

Vul de gefonceerde taartpannen met een laag van 2 cm van de vulling en leg hier halve abrikozen op. Bestrooi met wat amandelschaafsel en wat **Damco Florentinerpoeder** voor het bakken.





Cranberry room koeken

50
stuks

Ingrediënten croûtedeeg:

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

Ingrediënten roomvulling:

600 gram **Damco Top R**
1.500 gram Water
400 gram **Bak Speciaal Cranberry's**

Decoratie:

Bak Speciaal Cranberry's
Frucaps comfortgelei



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
CA. 180°C

Werkwijze croûtedeeg:

Draai de boter en **Damco compleet croûtepoeder** in de kruim en voeg vervolgens het water toe. Zodra het deeg is gevormd, de machine stoppen en een nacht laten koelen. Het deeg opnieuw aandraaien en uitrollen op 2,5 mm. Bekleed hier de bakvormen mee.

Werkwijze vulling:

Klop het water en de **Damco Top R** in 4 minuten met de garde in de 3^e versnelling tot een gladde room. Voeg hier de gehakte **Bak Speciaal Cranberry's** aan toe. Vervolgens de, met croûtedeeg bekleedde, bakvormen vullen en decoreren met geweekte **Bak Speciaal cranberry's**.

Na het bakken geleren met **Frucaps comfortgelei**.



Spelt muesli

Ingrediënten deel 1:

- 500 gram **Bak Speciaal Spelt Pops**
- 100 gram Zonnebloempitten
- 200 gram Hazelnoten
- 150 gram Pompoenpitten

Ingrediënten deel 2:

- 250 gram Honing
- 300 gram **Notenmix**
- 200 gram **Bak Speciaal Cranberry's**



Een heerlijk begin van de dag



BAKTIJD
CA. 15 MIN



BAKTEMP.
2 X 170°C

Werkwijze:

Bak Speciaal Spelt Pops samen met de hazelnoten en pitten mengen en niet te dik verdelen over een bakplaat. Vervolgens ca. 15 minuten roosteren op 170°C

Hierna de honing, **Notenmix** en **Bak Speciaal Cranberry's** er doorheen mengen. Vervolgens verdelen over de bakplaat en nogmaals ca. 15 minuten roosteren op 170°C.

Caramel vijgencookie

100
stuks

Ingrediënten deeg:

- 550 gram **Damco compleet croûtepoeder**
- 500 gram **Damco compleet kanopoeder**
- 425 gram Boter
- 25 gram Heel ei
- 145 gram Water

Ingrediënten vulling:

- 250 gram Bakvaste chocoladedrups wit
- 250 gram Bakvaste chocoladedrups puur
- 250 gram **Bak Speciaal gesneden vijgen fijn**
- 550 gram **Frucaps caramelvulling**
- 250 gram Hazelnoten, fijn gehakt



BAKTIJD
15-18 MIN



BAKTEMP.
200°C

Werkwijze deeg:

Draai **Damco compleet croûtepoeder** en **Damco compleet kanopoeder** met de boter in de kruim en voeg vervolgens het water en heelei toe. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg een nacht koelen.

Werkwijze vulling:

Vermeng alle ingrediënten voor de vulling.

Werkwijze:

Deeg uitrollen op 3 mm dikte en 3 stroken aftekenen van elk 5 cm. Op de middelste baan een dunne baan van de vulling aanbrengen, één zijde van het deeg hierover vouwen, vervolgens aan de open zijde (inslagkant) een baan vulling aanbrengen en de laatste strook hier overheen slaan. De plak is nu in 3-en gevouwen. De koeken aftekenen op 5 cm breedte, op de bakplaat plaatsen en afstrijken met heel ei. Voor het bakken de koeken goed koelen, om vloeien te voorkomen.





Custard puddinkjes

8
stukks

Ingrediënten custard:

1.000 gram Water, kokend
400 gram **Damco rapido**

Ingrediënten slagroombavaroise:

600 gram Slagroom, gezoet
100 gram Water, lauw
50 gram **Damco multibavaroise**

Ingrediënten tussenvulling:

500 gram **Frucaps fruitvulling bosvruchten**



BAKTIJD
40-45 MIN

Werkwijze custard:

Breng het water aan de kook, voeg hier de **Damco rapido** aan toe en meng dit met de garde. Kook de massa kort door. Verdeel de custard over de 8 glaasjes en dek af met folie.

Werkwijze tussenvulling:

Spuut **Frucaps fruitvulling bosvruchten** met een spuitzak op de afgekoelde custard.

Werkwijze slagroombavaroise:

Meng **Damco multibavaroise** met het lauwe water en spatel deze door de lobbige geklopte slagroom. Doe de massa in een spuitzak en spuit deze bovenop de fruitvulling. Laat de glaasjes minimaal een uur opstijven in de koeling. Tot slot afwerken met een melange van roodfruitsoorten of met ander fruit naar keus en bestrooien met **Meringue sticks**.





Carrot cake

16
stuks

Ingrediënten koekbodem:

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

Ingrediënten carrot cake:

1.500 gram **Diamond Spelt Royal**
675 gram Olie
750 gram Water
450 gram Bruine basterdsuiker

Ingrediënten vulling:

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

Ingrediënten topping:

500 gram Mascarpone
200 gram Slagroom, yoghurtdikte
20 gram Vanillesuiker



BAKTIJD
CA. 45 MIN



BAKTEMP.
180°C

Werkwijze koekbodem:

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

Diamond Spelt Royal samen met olie, water en bruine basterdsuiker mengen tot een glad beslag (niet luchtig draaien). Tot slot de vulling door het beslag werken. Het beslag gelijkmatig verdelen over de bakplaat en bakken

Werkwijze topping:

De mascarpone luchtig draaien en vermengen met iets van de opgeslagen slagroom. Vervolgens rustig de rest van de op smaak gebrachte slagroom erdoor spatelen. De topping gelijkmatig verdelen over de afgekoelde carrot cake. Vervolgens de carrot cake invriezen en bevroren in stukken snijden van ca. 8 x 18 cm. Ter decoratie iets van de geraspte wortel op de topping aanbrengen.

Vijgen- dadel cookies

28
stuks

Ingrediënten:

1.200 gram	Damco compleet kanopoeder
600 gram	Roomboter
125 gram	Witte basterdsuiker
30 gram	Heel ei
60 gram	Water
100 gram	Bak Speciaal gesneden Vijgen Fijn
100 gram	Bak Speciaal gesneden Dadels
100 gram	Chocolade chunks, puur



BAKTIJD
CA. 12 MIN



BAKTEMP.
220°C

Werkwijze:

Draai de roomboter, basterdsuiker en **Damco compleet kanopoeder** in de kruim. Voeg vervolgens het ei, water en de rest van de ingrediënten 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.





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

