

Royal  Steensma
BAKERY INGREDIENTS

FOODSERVICE
Sweet treats

FOODSERVICE

Al meer dan 180 jaar levert Royal Steensma een breed assortiment bakkerijgrondstoffen aan ambachtelijke en industriële bakkers, om hiermee het lekkerste brood en banket te maken.

Met een veranderende wereld, veranderen ook de consumenten en dus ook onze klanten. Het Foodservice kanaal wordt voor Royal Steensma dan ook steeds belangrijker.

In plaats van thuis ontbijten met een boterham, gaan we naar een hip koffietentje voor een cappuccino en yoghurt met muesli. En tijdens het shoppen stillen we onze lekkere trek met een donut of zakje churros.

In dit magazine hebben we een aantal 'treats' gebundeld, die niet alleen maar sweet, maar vooral ook easy zijn om te maken.

Kies ervoor om iets helemaal zelf te maken met één van onze mixen, of koop producten in, om het vervolgens een persoonlijke touch te geven met één van de 12 kleurtjes Souplesse choco-coatings en onze range strooisels. Royal Steensma levert niet alleen de juiste producten, maar biedt ook ondersteuning op maat.

Royal Steensma

COLOFON

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

Recepten: Maarten van Mullekom & Gijs Kuijntjes
Ontwerp: Mangoa Ontwerp, Angela van der Knaap
Styling: Emina Dencic
Fotografie: Morel Fotografie, Sander Morel
Drukwerk: Mazeline

Sweet treats





So good



CHURROS

.....

Ingrediënten:

1.000 gram Churros mix

1.000 gram Water, koud

Werkwijze:

Koud water en **Churros mix** mengen bij een trage snelheid. Doser en bakken in frituurolie.

Baktijd: 2 minuten

Baktemp: 180°C

Na het bakken bestrooien met poedersuiker, of dippen in de verschillende kleuren **Souplesse** en eventueel decoreren met **Royal Steensma** strooisels.

.....

CRÊPES

Ingrediënten:

1.000 gram Crêpe mix
1.600 gram Water, koud

Werkwijze:

Meng de **Crêpe mix** door het water tot een homogeen beslag. Beslag op de plaat gieten en dmv een crêpestokje uitstrijken. Beide zijden bakken op ca. 230°C.

Na het bakken bijvoorbeeld bestrijken met **Royal Steensma choco-pasta**, twee keer dubbelvouwen en serveren met vers fruit, slagroom en poedersuiker.

Mmmmm





TARTELETTES

40
stuks

Ingrediënten:

1.000 gram **Damco compleet croûtepoeder**
450 gram Roomboter
100 gram Water
Chocuisse souplesse puur

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.

Baktijd 25 minuten
Baktemp.: 180°C





In plaats van de noten-caramel vulling, kunnen de tartelettes ook afgewerkt worden met vers fruit en vervolgens worden afgespoten met Jelleasy.



Mmmm

**Gebruik Royal Steensma
fruitvullingen, Soupllesses en
strooisels om freakshakes
en wafels mee te versieren!**





TORNADOWAFELS

Ingrediënten:

1.000 gram **Damco Cakino**
750 gram Water, koud

Werkwijze:

Mix Damco Cakino met het water tot een beslag. Er kunnen nog kleine klontjes in blijven, maar die verdwijnen na het bakken.

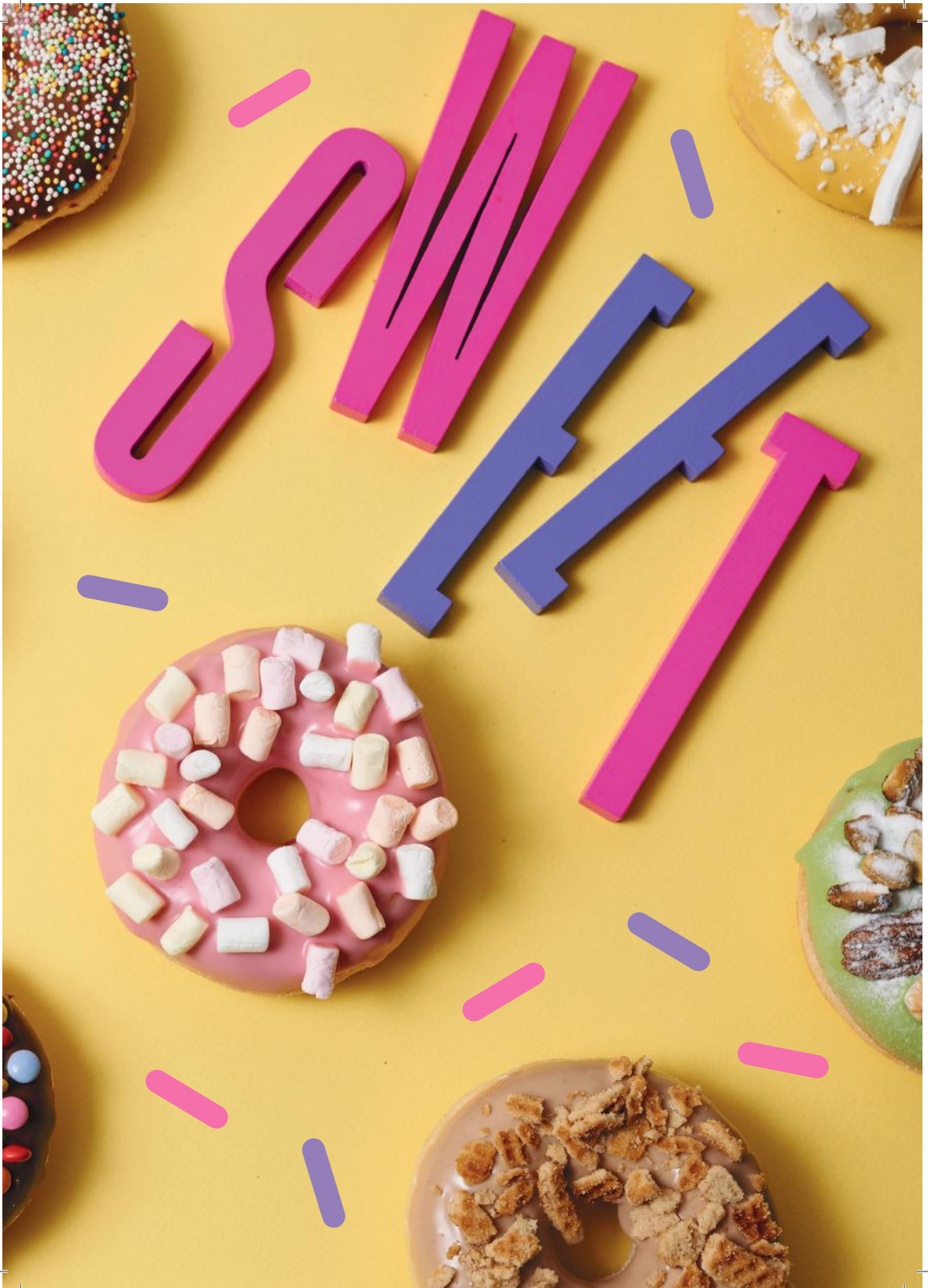
Baktijd: 2,5 minuten
Baktemp. wafelijzer: 175°C

Werk af met verschillende kleuren **Souplesse**.



Geef plain donuts een
eigen touch met één
van de twaalf kleuren
Souplesse en de
strooisels van Royal
Steensma.





PANNEN- KOEKENTAART SINAASAPPEL

8
stuks

Ingrediënten pannenkoeken:

2.000 gram **Damco pannenkoekmix**

3.300 gram Water

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.

Ingrediënten vulling:

2.000 gram Slagroom, ongezoet

900 gram **Frucaps fruitvulling sinaasappel**

Werkwijze vulling:

Klop de slagroom lobbijg in de planeetmenger.

Spatel de **Frucaps fruitvulling** hier doorheen.

Werkwijze opbouw:

Bestrijk het eerste pannenkoekje dun met de vulling, leg de volgende pannenkoek erop en herhaal. Gebruik 7 pannenkoekjes per taart.

Bestrijk de bovenkant als laatste met de vulling, decoreer met schijfjes sinaasappel en bestrooi de taart met **Damcosnow**.

.....





Tasty



ZOMERPUDDINKJES

CHOCOLADE AARDBEI

50
stuks

Ingrediënten chocoladecake:

1.000 gram Damco dark chocolate
cake
500 gram Boter
500 gram Heel ei
50 gram Water

Werkwijze:

Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen. 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. Bakken en af laten koelen.

Ingrediënten vulling 1:

1.000 gram Slagroom, ongezoet,
lobbig geklopt
1.000 gram Frucaps fruitvulling
aardbei

Ingrediënten vulling 2:

1.000 gram Slagroom, gezoet,
lobbig geklopt
1.000 gram Mascarpone

Ingrediënten vulling 3:

1.000 gram Frucaps fruitvulling
aardbei

Werkwijze:

1: Meng 1.000 gram Frucaps fruitvulling aardbei met de ongezoete slagroom.
2: Meng de gezoete slagroom met de mascarpone.
3: Pureer de andere helft van de Frucaps fruitvulling aardbei tot een homogene vruchtencoulis.

Opbouw:

Breek de cake in kleine stukjes en bouw het dessertje op in laagjes. Eindig met de stukjes cake.

Baktijd: 60 minuten

Baktemp.: 140-160°C

.....

Delicious



PANNENKOEKEN- TAART AARDBEI

8
stuks

Ingrediënten pannenkoeken:

2.000 gram **Damco** pannenkoekmix

3.300 gram Water

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.

Ingrediënten vulling:

2.000 gram Slagroom, ongezoet

900 gram **Frucaps** fruitvulling aardbei

Werkwijze vulling:

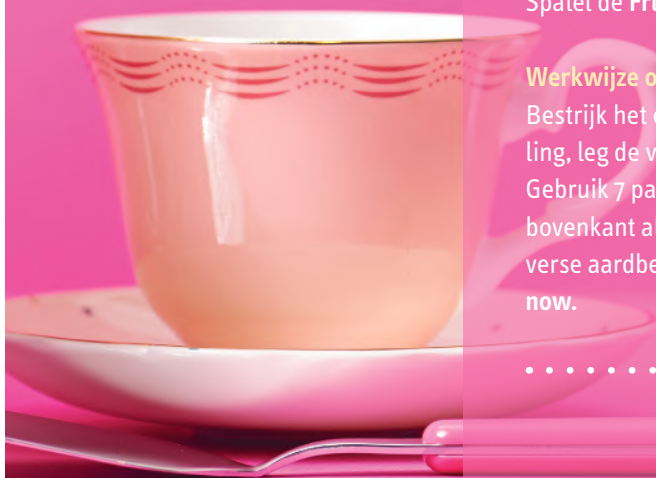
Klop de slagroom lobbijg in de planeetmenger.

Spatel de **Frucaps** fruitvulling hier doorheen.

Werkwijze opbouw:

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

.....



KOKOSBOLLEN

25
stuks

Ingrediënten beslag:

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

Werkwijze:

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

Choco-kokosmakronen

Toevoegen: 150 gram bakvastе chocoladedruppels
Volg het recept en de werkwijze voor de kokosmakronen.
Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de chocoladedruppels toe. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.

Ananas-kokosmakronen

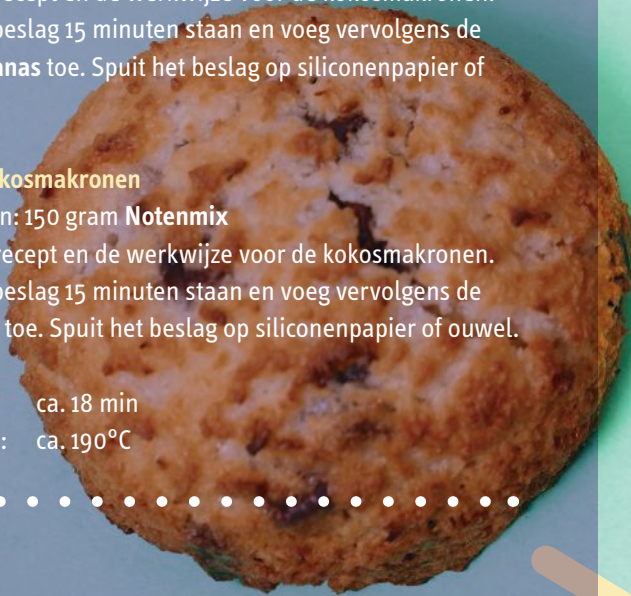
Toevoegen: 150 gram Refru ananas
Volg het recept en de werkwijze voor de kokosmakronen.
Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de Refru ananas toe. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.

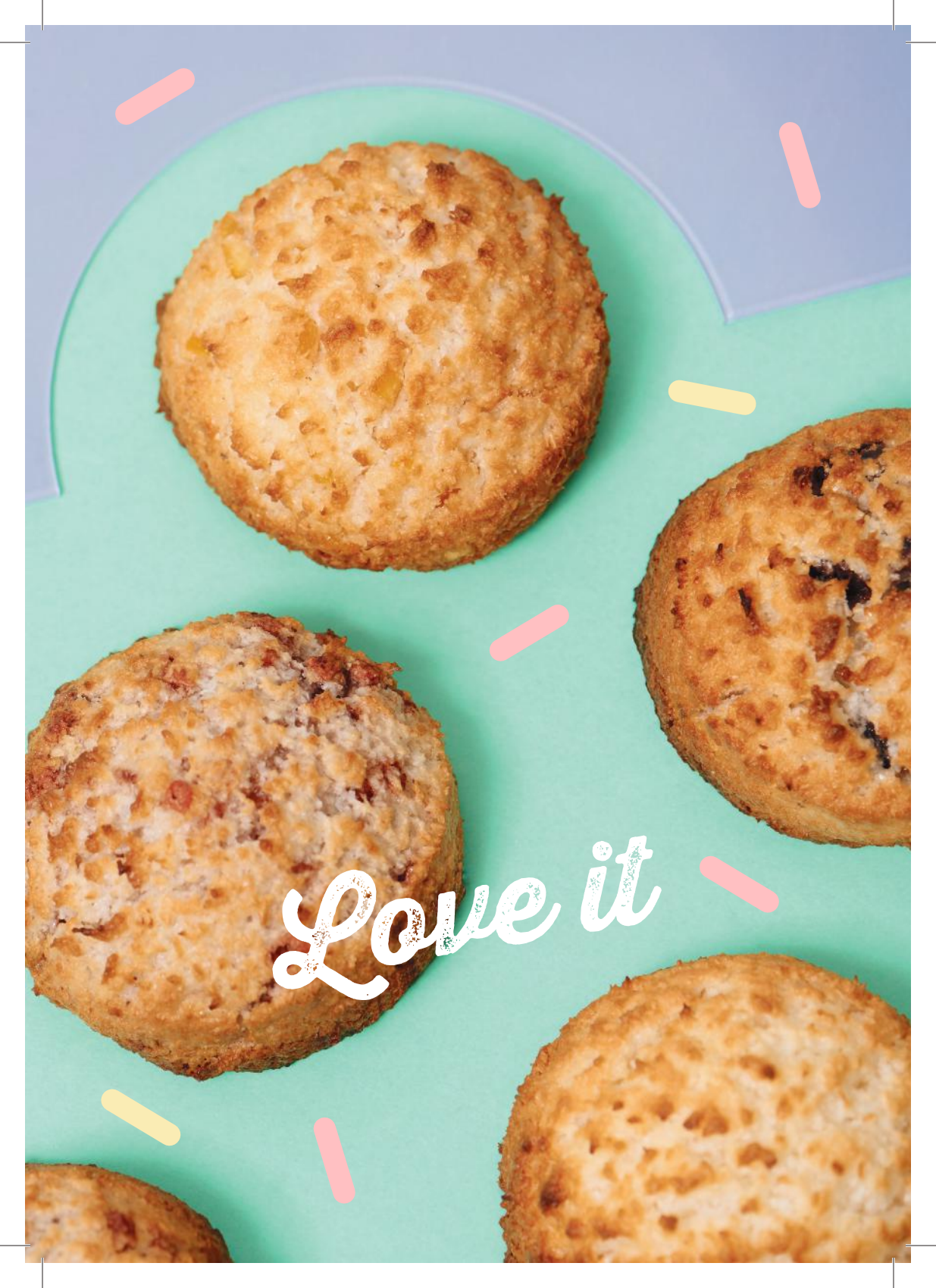
Noten-kokosmakronen

Toevoegen: 150 gram Notenmix
Volg het recept en de werkwijze voor de kokosmakronen.
Laat het beslag 15 minuten staan en voeg vervolgens de notenmix toe. Spuit het beslag op siliconenpapier of ouwel.

Baktijd: ca. 18 min

Baktemp.: ca. 190°C



A top-down view of four round, golden-brown baked goods, possibly cookies or small cakes, arranged on a teal-colored plate. The plate has a light blue border. The background is a solid light blue. Several small, rectangular confetti pieces in shades of pink and yellow are scattered around the baked goods. The text "Love it" is written in a white, cursive font across the center of the image.

Love it





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**

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

.....

Hello Sunshine

Royal Steensma B.V.

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

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

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

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31(0)88 16 32 000
Fax +31(0)88 16 32 002
info@steensma.com

www.steensma.com

