Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



Inspiratie voor Pasen

LEMON-MASCARPONE TAARTJE

7 stuks

Citroencake:

850	gram	**Damco citroen-mascarpone cake**
15	gram	Maanzaad
510	gram	Zonnebloemolie
425	gram	Heel ei
45	gram	Water

BAKTIJD CA. 35 MIN

BAKTEMP. CA. 180°C MET STOOM

Lemoncurd vulling:

600	gram	**Frucaps lemon curd**
5	gram	Gelatineblaadjes

Mascarponeroom:

150	gram	Slagroom, ongezoet, lobbig geklopt
300	gram	Mascarpone

Meringue:

160	gram	Eiwit
250	gram	Kristalsuiker, fijn
70	gram	Water

Werkwijze citroencake:
Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 3 minuten in middelste versnelling met een vlindergard. Spuit het beslag in een plaat van 60x20 cm met een hoge rand.

Werkwijze lemoncurd vulling:
Verwarm **Frucaps lemon curd** tot 45°C en laat de gelatineblaadjes een ruime tijd in koud water wellen. Los de gewelde gelatineblaadjes op in de warme **Frucaps lemon curd** en laat deze afkoelen.

Werkwijze mascarponeroom:
Draai de mascarpone even los met de vlinder. Voeg vervolgens de opgeklopte slagroom bij de mascarpone tot een homogene massa.

Werkwijze meringue:
Kook het water en de suiker tot 121°C en klop het eiwit op met de garde. Zodra de eiwitten goed luchtig zijn opgeslagen, de hete suikermassa rustig toevoegen. Als alle suikerstroop erbij zit, de massa koud draaien tot een taai schuim.

Opbouw:
Snij de cake 1 maal door. Spuit aan de buitenkant een baan mascarponeroom en vervolgens een baan lemoncurd vulling. Spuit zo om en om banen en plaats dan de bovenkant weer op de vulling. Laat de cake met vulling even aanvriezen en snij er dan taartjes van 7 cm breed van. Werk de taartjes af met de meringue; spuit met een kartelspuit een dopje en trek er punten aan. Decoreer met wat **Lemon zest 2mm** en wat citroenschijfjes.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,75 per stuk excl. decoratie



YOGHURT-FRAMBOOS SLOFGEBAKJE

28 stuks

Sloffendeeg:

2.400	gram	**Damco kompleet kanopoeder**
950	gram	Boter
250	gram	Melissuiker, middel grof
60	gram	Heel ei
120	gram	Water

Spijsroom:

290	gram	**Damco amandelspijs K+K**
175	gram	**Damco kompleet "R" poeder**
400	gram	Water

Yoghurtbavaroise:

1.000	gram	Slagroom, lobbig geklopt
60	gram	**Damco multibavaroise**
30	gram	Babbi Yoghito 30, verkrijgbaar via Vipam International
200	gram	Water, 40°C

Overig:
Frucaps frambozenvulling
Frambozengruis, verkrijgbaar via Fruitlife
Frucaps spiegelgelei neutraal
Water

Werkwijze sloffendeeg:
Boter, suiker, water en heel ei klontvrij mengen. Vervolgens **Damco kompleet kanopoeder** door deze massa mengen tot een zetdeeg. Stop de machine zodra het deeg gevormd is. Koel het deeg 24 uur. Werk het deeg opnieuw aan en rol uit op 4mm. Steek plakjes uit met een ring van 6 cm Ø.

Werkwijze spijsroom:
Meng **Damco amandelspijs K+K, Damco kompleet "R" poeder** en het water tot een gladde massa. Spuit hier een bolletje van op het deeg en hou de zijkanten vrij.

Werkwijze yoghurtbavaroise:
Babbi Yoghito 30 en **Damco multibavaroise** mengen met het water. Vervolgens de helft van de slagroom erdoor roeren en tot slot de rest van de slagroom erdoor spatelen.

Opbouw:
Spuit een bolletje **Frucaps frambozenvulling** op het slofje en spuit hier met een grote gladde spuit een bol yoghurtbavaroise overheen. Rol de gebakjes door frambozengruis en plaats in de vriezer tot ze bevroren zijn.
Verwarm **Frucaps spiegelgelei neutraal** tot 40°C en meng hier 15% water doorheen. Haal de bevroren gebakjes door en werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,52 per stuk excl. decoratie

BAKTIJD CA. 30 MIN

BAKTEMP. CA. 190°C







LUXE VOORJAARS VERWENNER

46 stuks

Deeg:			
5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	100%
1.000	gram	**Damco stollenpoeder met boter**	20%
500	gram	Boter	10%
350	gram	Blokgist	7%
100	gram	Zout	2%
ca. 3.000	gram	Water	60%
Vulling:			
2.000	gram	**Orangeade 6x6**	40%
2.000	gram	Rozijnen	40%
Spijs:			
7.000	gram	**Damco amandelspijs superieur KK**	120%

Afwerking:
Boter, gesmolten
Amandelschaafsel
Damcosnow

Werkwijze:
Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Direct de vulling zorgvuldig doorwerken. Gewenste deegtemperatuur is 26°C. Weeg het deeg af in stukken van 1.800 gram. Geef deze een voorslag. Laat deze 5 minuten los komen. Rol er een plak van 54 cm breed en 5 mm dik van. Leg de plak weg op de werkbank en maak deze licht vochtig.
Rol 900 gram **Damco amandelspijs** uit op 26 cm breed en ongeveer 5 mm dikte.
Plaats de spijs op de onderste helft van het deeg en vouw het deeg over de spijs. Snij banen van 7 cm (ongeveer 450 gram), twist ze en rol ze op. Leg ze vervolgens in een ring of kapselpan van 18 cm Ø.
Geeft de broodjes een narijs van 70 minuten, bestrooi ze met amandelschaafsel en bak. Na het bakken, de broodjes lossen en afstrijken met gesmolten boter. Zodra de broodjes zijn afgekoeld, afwerken met **Damcosnow**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,75 per stuk excl. decoratie

BAKTIJD CA. 25 MIN

BAKTEMP. CA. 190°C

DRIPCAKE

3 stuks

Kapsel:

1.000	gram	**Damco kompleet Royal**
800	gram	Heel ei
100	gram	Water
25	gram	Citroensap (optioneel)

Botercrème:

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

Toevoegen voor mango-botercrème:

450	gram	**Frucaps mangovulling**

Werkwijze kapsel:
Ei, water en **Damco kompleet Royal** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 10 minuten luchtig kloppen. Draai het beslag nog 2 minuten in de 1e versnelling. Vul hiermee ringen van 15 cm Ø.

Werkwijze botercremé:
Draai de boter soepel en glad met de vlinder. Meng het water met **Damco Top R** en voeg dit bij de boter. Laat de crème minimaal 1 uur in de 1e versnelling rustig luchtig draaien.
Meng voor de mango-botercrème 500 gram botercrème met 150 gram **Frucaps mangovulling**.

Opbouw:
Snij de kapseltaartjes 1 keer door, vul ze met een laag botercrème en doe de bovenkant van het taartje er weer op. Spuit hier een laag mango botercrème op en plaats hier de bodem van het 2e taartje op en vul deze weer met de botercrème. Herhaal dit 3 keer.
Maskeer de taart en bekleed deze met **Damco decorice**. Plaats de taart minimaal 1 uur in de koelkast.
Smelt **Souplesse** (kleur naar keuze) naar 40°C en vul hier een spuitzak mee. Laat vervolgens vanaf de rand kleine druppeltjes naar beneden lopen en decoreer de taart af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €4,50 per stuk excl. decoratie

BAKTIJD 25-30 MIN

BAKTEMP. 180-190°C








Delicious



SPELT ABRIKOZEN APPEL CAKE

8 stuks

Deeg:

2.000	**gram**	**Bak Speciaal Diamond Spelt Royal**
900	gram	Zonnebloemolie
1.000	gram	Water
20	gram	Kaneel
10	gram	Anijszaad, gemalen

Decoratie:

Verse Appelparten gehalveerd
Abrikozen gehalveerd

Afwerking:

Frucaps comfortgelei abrikoos

Werkwijze:

Alle grondstoffen met de vlinder in 4 minuten gladdraaien in de 1e versnelling en vervolgens 3 minuten in de middelste versnelling. Verdeel het beslag in ringen van 18 cm Ø en 6 cm hoog (ongeveer 450 gram). Leg er royaal fruit op (ca. 80 gram appel en 75 gram abrikoos) en bak.
Na het bakken de cakes af laten koelen, de ringen lossen en afgeleren met **Frucaps comfortgelei abrikoos**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,70 per stuk excl. decoratie

BAKTIJD CA. 50-60 MIN

BAKTEMP. CA. 200°C



18 stuks

BREEKBROOD MAISOLIVO

Deeg:

5.000	gram	**Bak Speciaal Maisano**	50%
5.000	gram	Tarwebloem	50%
150	gram	Zout	1,5%
400	gram	**Bio desem cultuur Royal**	4%
5.000	gram	Water	50%

Vulling:

1.500	gram	Groene olijven	15%

BAKTIJD CA. 12-14 MIN

BAKTEMP. 260°C

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 4 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C. Voeg in de laatste 20 seconden de olijven toe en kneed deze heel kort mee.
Weeg deegstukken van 1.200 gram af, bol deze op en geef ze een bolrijs van 30 minuten.

Na de bolrijs de deegstukken opbollen met de verdeel/opbolmachine en 24 bolletjes in een bakvorm van 56 x 10 cm bij elkaar zetten. Decoreer de bolletjes met Bak speciaal deco mais en zonnebloempitten en laat een aantal bolletjes ongedecoreerd. Geef de breekbroodjes een narijs van ca.50 minuten. Schiet de broodjes in op 260 °C en breng terug naar 240 °C.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,35 per stuk excl. decoratie



32 stuks

GEVULD KAASBROOD

BAKTIJD CA. 20 MIN

BAKTEMP. CA. 230°C

Deeg:

5.000	gram	Bloem, eiwitrijk	100%
750	gram	**Damco kleinbrood superieur**	15%
250	gram	Boter	5%
200	gram	Blokgist	4%
75	gram	Zout	1.5%
ca. 2.600	gram	Water	52%

Kaascrème:

3.000	gram	Boter
1.000	gram	**Damco smaakmix kaas**
1.000	gram	Oude kaas, geraspt

Afwerking:
Heel ei
Boter, gesmolten
Kaas, geraspt

Werkwijze deeg:
Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C. Weeg het deeg af in stukken van 900 gram (30 stuks). Geef deze een bolrijs en laat deze 5 minuten loskomen. De bollen verdelen en opbollen.
Plaats 9 bollen in een vierkante bakvorm van 16x16x5 cm en geef de broodjes een narijs van 70 minuten. Na de narijs de broodjes eventueel voorzichtig bestrijken met heel ei. Bak de broodjes, los ze en strijk ze af met gesmolten boter.

Werkwijze kaascrème:
Draai de boter zacht met de vlinder, meng hier **Damco smaakmix kaas** en geraspte oude kaas doorheen.

Opbouw:
Laat de broodjes volledig afkoelen en snij deze voorzichtig 1 keer door. Vul het brood met 155 gram van de kaascrème en druk de zijkanten in de geraspte kaas.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,95 per stuk excl. decoratie



KOKOS-MANGO SCHNITTE

7 stuks

Amandelkapsel:

1.000	gram	**Damco kapselmix extra fijn**
200	gram	**Amandelmeel**
1.000	gram	Heel ei
200	gram	Boter, gesmolten (koud)

Kokosvulling:

50	gram	Babbi pasta kokos, via Vipam International
60	gram	Water, 40 °C
27	gram	**Damco multibavaroise**
625	gram	Slagroom, lobbig geklopt

Mangovulling:

375	gram	Slagroom, lobbig geklopt
375	gram	**Frucaps mangovulling**

Werkwijze amandelkapsel:
Ei en **Damco kapselmix extra fijn** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 10 minuten luchtig kloppen. Voeg vervolgens de gesmolten boter en **amandelmeel** toe en meng het beslag nog 1 minuut in de laagste stand. Bekleed een bakplaat van 80x40 of 60x80 cm met bakpapier en giet het beslag hierop. Strijk het uit tot een mooie rechthoek van ongeveer 1 cm dik. (Of gebruik een kapseltrekbak.)

Werkwijze kokosvulling:
Babbi pasta kokos oplossen in water en **Damco multibavaroise** erdoor roeren. Vervolgens de helft van de slagroom erdoor roeren en tot slot de rest van de slagroom erdoor spatelen.

Werkwijze mangovulling:
Meng de helft van de slagroom door de **Frucaps mangovulling** en spatel de rest van de slagroom er vervolgens doorheen.

Opbouw:
Leg een plak amandelkapsel in een plaat van 60x20 cm. Verdeel hier de kokosvulling gelijkmatig overheen. Bedek dit met een plak amandelkapsel en verdeel hier de mangovulling gelijkmatig overheen. Sluit af met een plak amandelkapsel en laat dit opstijven in de vriezer. Los het gebak uit de vorm en maskeer. Bekleed met gele **Damco amandelmarsepein 1:2**. Snij schnitten van 8 cm breed en decoreer naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €2,21 per stuk excl. decoratie

BAKTIJD 6 MIN

BAKTEMP. 250°C





TROPICAL KOEKEN

30 stuks

Deeg:

2.000 gram	**Damco kompleet kanopoeder**
200 gram	Patentbloem
700 gram	Boter
200 gram	Heel ei

Vulling:

1.000 gram	**Damco amandelspijs kk**
50 gram	Water
50 gram	**Citroenrasp ZKZC**
350 gram	**Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal**

Kruimel-topping:

650 gram	**Damco kompleet kanopoeder**
250 gram	Boter

Werkwijze deeg:
Draai de boter soepel. Vervolgens de rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel tot een glad deeg draaien. Stop de machine zodra het deeg zich gevormd heeft. Laat het deeg een nacht rusten in de koeling.

Werkwijze vulling:
Laat de **Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal** 20 minuten wellen in lauwwarm water. Meng het water en de **citroenrasp ZKZC** door de **Damco amandelspijs kk** heen en voeg vervolgens de gewelde **Bak Speciaal Multi Fruit Speciaal** toe.

Werkwijze kruimel-topping:
Meng **Damco kompleet kanopoeder** en boter tot er een kruimeldeeg ontstaat.

Opbouw:
Rol het deeg uit op 2,5 mm en steek hier plakjes uit. Leg de plakjes deeg in kartelbakjes, vul deze met de vulling, strooi hier de kruimel-topping overheen en bak.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,46 per stuk excl. decoratie

BAKTIJD CA. 11 MIN

BAKTEMP. BOVEN 230 °C, ONDER 215 °C MET STOOM


Tasty



DESEM APPELSLOF

71 stuks

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem	100%
2.000 gram	**Damco stollenpoeder met boter**	20%
200 gram	Zout	2%
800 gram	**Bio desem cultuur Royal**	8%
50 gram	Kaneel	0,5%
6.000 gram	Water	60%

Vulling:

3.000 gram	Rozijnen	30%
1.000 gram	Abrikozenstukjes	10%
1.000 gram	**Bak Speciaal appelstukjes**	10%
1.000 gram	**Notenmix**	10%

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen 6 minuten in de 1e versnelling en ca. 4 minuten in de 2e versnelling tot een goed afgekneed deeg. Werk er direct de vulling zorgvuldig doorheen. De gewenste deegtemperatuur is 27°C. Geef het deeg een bulkrijs van 30 minuten.
Na de bulkrijs deegstukken van 350 gram afwegen. Bol deze op en geef ze een bolrijs van 20 minuten. Vervolgens licht oppunten en in het midden met een rolstok een gleuf rollen.
Plaats het deeg in een sloffenring en laat deze 60 minuten rijzen in de narijskast.

Inspuiten:

3.550 gram	**Damco amandelspijs KK Superieur,** afgeslapt met water

Werkwijze:

Spuit 50 gram afgeslapte amandelspijs in de gleuf, laat het brood nog 15 minuten narijzen en bak de sloffen af.
Los de sloffen van de ringen en laat de broden volledig afkoelen. Werk de broden af met een streep **Frucaps appelvulling** en geleer ze tot slot af met **Frucaps afdekgelei**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,32 per stuk excl. decoratie

BAKTIJD 25 MIN

BAKTEMP. 220°C



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

