Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



Inspiratiemagazine

DE WERELD OP Z'N KOP...

De afgelopen maanden is heel onze wereld op z'n kop gezet door COVID-19. Tijdens Bakkersvak 2020 werd er door sommigen wellicht nog wat lacherig over gedaan, maar daarna ging alles op slot. Dit heeft gigantische gevolgen gehad voor iedereen, op verschillende vlakken.

Binnen onze branche heeft de ene er meer last van dan de ander en iedereen probeert er het beste van te maken. Ook Royal Steensma moest omschakelen; de accountmanagers kwamen bijvoorbeeld niet meer bij u op bezoek, maar sprongen bij in de productie. We zijn meer online gaan doen en zijn eerder begonnen met het maken van het inspiratiemagazine.

Vanuit de branche horen we veel verschillende geluiden, van prachtige winkelomzetten tot 'overleven' in de horeca en drama in bijvoorbeeld de evenementen- en luchtvaartbranche. Iedereen houdt zijn hart vast voor de tweede golf en je proeft met name veel onzekerheid. Die voel ik zelf ook. Vaak hoor je de term; in tijden van (extreme) verandering zullen niet perse de grootste en sterkste bedrijven overleven, maar overleven de bedrijven die zich snel kunnen aanpassen en die in kunnen spelen op de nieuwe situatie. Makkelijker gezegd dan gedaan natuurlijk maar als Royal Steensma hebben we serieuze stappen gezet en zitten we vol nieuwe projecten en ideeën.

Gelukkig zijn heel veel bakkers inmiddels online gaan denken; de webshop functioneert en via social media wordt er druk gepromoot. Voor ons is het ook een uitdaging om onze klanten op afstand te inspireren. Daarom hebben we van elk recept in dit magazine ook een filmpje opgenomen. Door de QR-code met je camera te scannen kun je die bekijken, zo wordt het nóg duidelijker hoe iets wordt gemaakt.

We gaan er het beste van maken de komende tijd, blijf gezond en ik wens iedereen veel lees- én kijkplezier.

Met vriendelijke groet,
Evert-Jan van Egteren



COLOFON

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

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

INHOUD

4 Franse tompouce
6 Banoffee pie
8 Franeker loskop
10 Hazelnoottaartje
12 Frambozen champagne gebakje
14 Double chocolate hazelnut cake
16 Luxe choco orange slof
17 Pistache brioche
20 Opgerold taartje
22 Cherry mellons cake
23 Notenrol
24 Desem
25 Quinoette pomodoro
26 Ciabiettas
28 Olijf twisters
30 Emmer oerkoren
32 Cointreau brood
34 Donker vruchten noten brood
36 Cornuit spinazie feta
40 Banoffee tulband
42 Cointreau cakjes
43 Very cherry cake
44 Papaya suikerbrood
46 Cheezies variaties











Bekijk onze bedrijfsfilm

FRANSE TOMPOUCE

15 stuks

Korstdeeg
1 plak gebakken korstdeeg van 60x80 cm
Damcosnow

Werkwijze
Bestrooi de korstplak met **Damcosnow** en bak gedurende 7 min op 200°C tot de **Damcosnow** volledig opgelost is. Snijd na het afkoelen de korstplak in 6 banen van 12 cm.

Vulling

700 gram	Water
100 gram	Slagroom
320 gram	**Damco rapido bvb**
4 gram	Vanille extract met zaden*
50 gram	Eigeel
1.500 gram	Slagroom, lobbig geklopt
1.000 gram	**Frucaps bosvruchtenvulling**

Werkwijze
Breng de slagroom en het water aan de kook, voeg hier de **Damco rapido bvb**, eigeel en vanille extract aan toe en meng met de garde tot een gladde room.
Meng de afgekoelde room met de lobbige slagroom en breng met een spuitzak 5 mooie dunne banen aan op een plak van de korst, breng er vervolgens 2 banen **Frucaps bosvruchtenvulling** op aan. Leg vervolgens een korstplak erop en herhaal het nogmaals de stappen. Dek af met de laatste baan korstdeeg. Snijd de tompouce in stukken van 3 cm en draai ze op de zijkant.

Afwerking
Spuit de tompouce op met lobbige slagroom en werk af naar eigen inzicht.

* Verkrijgbaar via Vipam International

BAKTIJD 7 MIN

BAKTEMP. 200°C

Bekijk de video



BANOFFEE PIE

8 stuks

Banoffee cake

800	gram	**Damco Banoffee cakemix**
400	gram	Boter
400	gram	Heel ei

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. Vervolgens ca. 200 gram in een ring spuiten en afbakken.

Bananenbavaroise

1.600	gram	**Frucaps bananenvulling**
1.600	gram	Slagroom, lobbig geklopt

Werkwijze

Klop de slagroom lobbig, meng de **Frucaps bananenvulling** met de slagroom.
Plaats een banderol in de ringen. Vul de ringen met ca. 400 gram bavaroise en strijk glad. Plaats de ringen in de vriezer en laat minimaal 2 uur opstijven.

Carameldrip afwerking

500	gram	**Frucaps caramelvulling**
100	gram	Slagroom

Werkwijze carameldrip

Maak de slagroom warm in de magnetron en meng door de **Frucaps caramelvulling** en laat goed afkoelen.

Caramel cream afwerking

1.000	gram	**Frucaps caramelvulling**
1.000	gram	Slagroom

Werkwijze caramel cream

Slap de **Frucaps caramelvulling** af zoals bij de drip. Klop de slagroom en spatel dit door de **Frucaps caramelvulling**. Leg het met een krabber op de taartjes en werk af met gebakken banaan.

BAKTIJD CA. 30 MIN

BAKTEMP. 160°C

Bekijk de video





FRANEKER LOSKOP

90 stuks

Beslag

600 gram	Eiwit
800 gram	Suiker
600 gram	**Damco progrespoeder**
200 gram	**Damco amandel broyage 50/50**
ca. 50 gram	**Chocuise hazelnootpasta**

Werkwijze

Het eiwit met suiker in een vetvrije bekken verwarmen tot ca. 45°C. Klop hiervan een goed stevig en taai schuim (niet te luchtig). Spatel vervolgens de **Damco progrespoeder**, **Damco amandel broyage 50/50 en Chocuise hazelnootpasta** door. Opspuiten tot de gewenste modellen. Bak hierna af.

Crème (houdbaar)

1.000 gram	Boter
250 gram	Margarine
300 gram	Castor, melis- of basterdsuiker
100 gram	Fondant
50 gram	**Chocuise hazelnootpasta**
200 gram	Water
500 gram	**Damco pomokrem**

Werkwijze

Klop alle ingrediënten, behalve de **Damco pomokrem**, luchtig. Wanneer de massa goed standig is, de **Damco pomokrem** toevoegen.

Afwerking

Gebruineerde gebroken hazelnoten (fijn gehakt)
Chocuise souplesse melk
Orangeade 4x4

Werkwijze

Spatel de gebruineerde gebroken hazelnoten en de **Orangeade 4x4** door de gesmolten **Souplesse melk**.
Vul 1 hazelnootschuimdop met de crème en plaats daar de 2e dop tegenaan. Haal dit door de vloeibare **Souplesse melk**. Koel het product vervolgens terug.

BAKTIJD CA. 18 MIN

BAKTEMP. 160-170°C (WASEMSCHUIF HALF OPEN)

Bekijk de video





HAZELNOOTTAARTJE

14 stuks

Croûtebodem

1.000 gram	**Damco kompleet croûtepoeder**
450 gram	Boter
100 gram	Water

Werkwijze croûtebodem

Damco kompleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen. Zodra het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Als 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 van 16 cm Ø.

BAKTIJD 10 MIN | BAKTEMP. 180°C

Kapsel

1.500 gram	**Damco kompleet royal**
800 gram	Heel ei
100 gram	Water

Werkwijze kapsel

Alle ingrediënten in een bekken doen en in 10 minuten in de hoogste versnelling luchtig kloppen. Daarna nog 2 minuten in de 1e versnelling fijn draaien. Vul ringen van 16 cm Ø voor 75% met het beslag.

BAKTIJD 20 MIN | BAKTEMP. 180°C

Hazelnoot interieur

200 gram	**Chocuise hazelnootpasta**
200 gram	Slagroom, ongezoet
50 gram	Hazelnoot, gebruineerd en gebroken

Werkwijze hazelnoot interieur

Verwarm de **Chocuise hazelnootpasta** kort in de magnetron, zodat deze vloeibaar is. Roer hier de stukjes hazelnoot doorheen. Met een garde vervolgens de helft van de slagroom erdoor roeren en tot slot de andere helft slagroom erdoor spatelen. Spuit op een plaat met bakpapier 3 plakken van 14 cm Ø en plaats in de vriezer.

Tonka bavaroise

1.000 gram	Slagroom, ongezoet, lobbig
90 gram	**Damco multibavaroise**
150 gram	Water, lauw
50 gram	De Kuyper Tonka esprit*

Werkwijze tonka bavaroise

Meng het water, de Tonka esprit en de **Damco multibavaroise**. Meng eerst de helft van de slagroom met de garde er doorheen en vervolgens de andere helft met de spatel toevoegen.

Spiegel

500 gram	**Chocuise souplesse neutraal**
500 gram	Slagroom
500 gram	**Frucaps spiegelgelei neutraal**
15 gram	Gelatine

Werkwijze spiegel

Wel de gelatine in ruim water.
Kook de slagroom en voeg deze bij de gesmolten **Souplesse neutraal**. Roer deze glad met een spatel, knijp de gelatine uit en roer deze door de massa. Vervolgens de **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen en de spiegel glad roeren.

Opbouw taartje

Smeer het plakje croûte in met **Souplesse hazelnoot** en leg deze in een ring van 16 cm Ø. Leg hier een plakje kapsel op en spuit hier een spiraal hazelnootpasta op. Spuit hier vervolgens een dunne laag Tonka bavaroise op en druk er een bevroren hazelnoot interieur op. Vul de ring af met de Tonka bavaroise en plaats in de vriezer.

Afwerking

Los het taartje en plaats deze op een ring of rekje en overgiet deze met de spiegel. Strooi hier voldoende **Damcosnow** overheen en tril het geheel waardoor de scheuring ontstaat.
Werk af met wat hele hazelnoten die door goudpoeder zijn gerold.

* Verkrijgbaar via Vipam International

Bekijk de video



FRAMBOZEN CHAMPAGNE GEBAKJE

Kapsel

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

Werkwijze

Draai **Damco kapselmix extra fijn** en ei gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling. Bekleed een bakplaat van 80x40 cm 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 en bak het af.

Vulling

200 gram	**Frucaps salted caramel**
100 gram	**Butterscotch Crunch**
1.100 gram	Slagroom, lobbig geklopt
200 gram	Melk
200 gram	Schokinag Wit Chocolade 30%*
90 gram	**Damco multi bavaroise**
9 gram	Marc de Champagne 60%*
500 gram	**Frucaps frambozenvulling**



50 stuks

BAKTIJD CA. 6 MIN

BAKTEMP. 250°C

Opbouw

Snijdt het kapsel in banen van 4,5 x18 cm en zet ze in een kader. Meng de **Frucaps salted caramel** met de **Butterscotch Crunch**. Verhit de melk en smelt daarin de witte chocolade. Meng er vervolgens de champagne en de **Damco multi bavaroise** doorheen, spatel er als laatste de slagroom doorheen.

Vul de kaders voor de helft met de bavaroise en breng er vervolgens een laagje van het butterscotch-caramel mengsel op aan. Vul vervolgens tot net aan de rand af met de bavaroise en spuit er als laatste een toef **Frucaps frambozenvulling** op en vries de gebakjes in. Los de kaders na een uur en laat de gebakjes vervolgens minimaal 12 uur in de vriezer staan.

Afwerking

1.000 gram	Slagroom, lobbig geklopt
100 gram	**Frucaps frambozen bessenjam**

Werkwijze

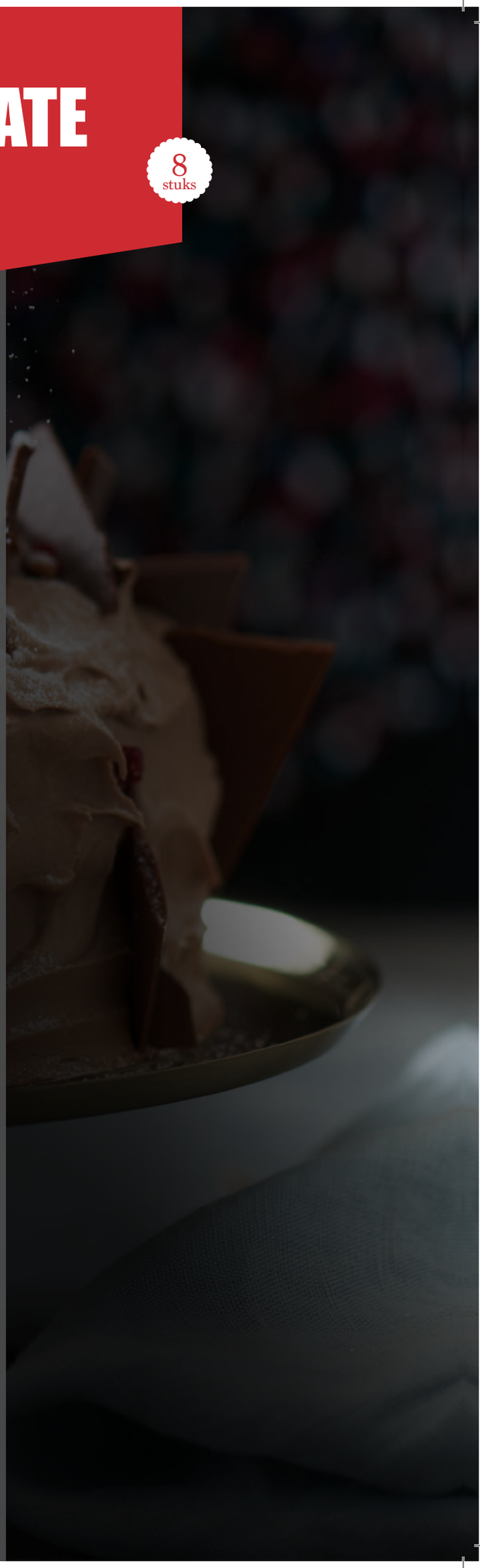
Spatel de **Frucaps frambozen bessenjam** door de lobbige slagroom en spuit de gebakjes op. Werk af naar eigen inzicht.

* Verkrijgbaar via Vipam International

Bekijk de video

DOUBLE CHOCOLATE HAZELNUT CAKE

8 stuks



Kapsel

1.000 gram	**Damco chocolade kapselmix**
600 gram	Heel ei
200 gram	Water

Werkwijze

Alle ingrediënten 12 minuten kloppen in de hoogste stand. Tot slot 1 minuut nadraaien in de laagste stand. Het beslag verdelen over kapselpannen of ringen van 18 cm Ø en bakken.

Botercrème

700 gram	**Damco Top R**
1.300 gram	Water, koud
2.000 gram	Boter
1.000 gram	**Chocuise hazelnootpasta**

Werkwijze

Damco Top R en water tot een gele room draaien. Boter met de vlinder luchtig draaien in 15 minuten. De gele room en luchtige boter gedurende 45 minuten in de laagste stand laten draaien. Tot slot de Hazelnootpasta toevoegen en draaien tot alles goed vermengd is.

Opbouw

Chocoladekapsel tremperen met **Arlico trempeerlikeur Irish Coffee**. Vervolgens vullen met botercrème, **Frucaps frambozenbessenjam** en **Chocuise hazelnootpasta**. De taart maskeren en afwerken naar eigen inzicht.

BAKTIJD 25 MIN

BAKTEMP. 175°C MET LICHTE STOOM

Bekijk de video





LUXE CHOCO ORANGE SLOF

ZIE PAG. 18

PISTACHE BRIOCHE

ZIE PAG. 19





98 stuks

LUXE CHOCO ORANGE SLOF

Deeg

10.000	gram	Bloem, eiwitrijk	100%
3.000	gram	**Damco stollenpoeder met boter**	30%
600	gram	Cacaopoeder	6%
1.000	gram	Gist, blok	10%
200	gram	Zout	2%
ca. 6.800	gram	Water	ca.68%

Vulling

5.000	gram	**Orangeade 4x4**	50%
4.000	gram	Chocodrups, bakvast	40%

Werkwijze

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Werk er direct de vulling zorgvuldig doorheen. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Weeg het deeg af in stukken van 300 gram. 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 15 minuten rijzen.

Choco-room

3.500	gram	Water	100%
1.400	gram	**Damco Top R**	40%
175	gram	Cacaopoeder	5%

Afwerking

Frucaps afdekgelei

Videca sinaasappelschijven met schil, ca. 4 uur drogen in oven op 190°C

Chocokrullen

Werkwijze

Meng het water, **Damco Top R** en de cacaopoeder tot een chocoroom. Spuit ca. 50 gram van de chocoroom in de gleuf en laat het brood nog 30 minuten narijzen.

Bak de broodjes gedurende 25 minuten op 190°C gaar. Los de broodjes van de ringen en laat deze afkoelen.

Werk de sloffen af met **Frucaps afdekgelei**, gedroogde sinaasappelschijven en chocokrullen.

BAKTIJD 25 MIN

BAKTEMP. 190°C

Bekijk de video



PISTACHE BRIOCHE

Briochedeeg

2.000 gram	Bloem	100%
600 gram	**Bak Speciaal Douceur**	30%
60 gram	Gist	3%
1.100 gram	Water	55%
30 gram	Zout	1,5%
400 gram	Boter	20%

Werkwijze

Kneed van alle ingrediënten (behalve de boter) een goed afgekneed deeg. Als het deeg voor 70% is gekneed, de boter toevoegen. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
Weeg stukken af van 250 gram. Maak de deegstukken op als broden, door ze een beetje plat te drukken. Leg de deegstukken minimaal 30 minuten in de koelkast voor verwerking.

Vulling

2.000 gram	**Damco amandelspijs KK superieur**
150 gram	Water
250 gram	Babbi pistache 100% Deluxe*

Werkwijze

Draai de **Damco amandelspijs KK superieur** en het water zacht en voeg vervolgens de pistachepasta toe, draai tot een homogene massa.

Afwerking

Zorg dat het deeg goed gekoeld is voor verwerking. Rol een stuk deeg uit op 1.75 mm zodat er een langwerpige vierkante plak ontstaat van 20x35cm.

Bestrijk deze volledig met 150 gram amandel-pistachevulling. Rol de plak op zodat er een rol van ca. 35 cm ontstaat en steek deze over de lengte door het midden.
Zorg dat de snijkant boven ligt en vlecht dan de twee strengen met elkaar.

Rol deze op zodat de vulling boven blijft en leg deze in een bakvorm van 16 cm Ø.
Plaats de brioches ongeveer 60 minuten in een rijskast van 28°C en bak vervolgens.

Smeer de brioches na het bakken af met honing en strooi hier een paar geroosterde pistachenootjes overheen.

* Verkrijgbaar via Vipam International

BAKTIJD
28 MIN

BAKTEMP.
220°C
(AFZAKKEND)

Bekijk de video

OPGEROLD TAARTJE

6 stuks

Kapsel

2.000 gram	**Damco kapselmix extra fijn**
2.000 gram	Heel ei
500 gram	Hazelnootstukjes

Werkwijze

Draai **Damco kapselmix extra fijn** en heel ei gedurende 10 minuten in de hoogste versnelling. 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.) Bestrooi het beslag met de fijne hazelnootstukjes en bak het af.

Afwerking

1.000 gram	Slagroom, lobbig geklopt
500 gram	**Frucaps frambozen bessenjam**

Opbouw

Strijk een dun laagje **Frucaps frambozen bessenjam** op het kapsel en breng er vervolgens een dun laagje slagroom op aan, snijd er banen van 4 cm van. Zet in de midden van de taart een kleine ring en leg daar vervolgens je dunne plakken omheen. Ga uit van 6 ‘cirkels’. Werk af naar eigen inzicht.

BAKTIJD CA. 6 MIN

BAKTEMP. CA. 250°C

Bekijk de video







10 stuks

CHERRY MELLONS CAKE

Beslag

2.300 gram	**Damco cakemix warme methode**
1.000 gram	Heel ei
200 gram	Water
800 gram	Boter, gesmolten
40 gram	**Citroenrasp ZKZC**
450 gram	**Cherry Mellons**

Werkwijze

Damco cakemix warme methode, citroenrasp, ei en water 2 minuten mengen in de 2e versnelling. Gesmolten boter toevoegen en 2 minuten in de 1e versnelling mengen. Tot slot de **cherry mellons** door het beslag draaien. Giet 480 gram beslag in cakeblikken en bak.

De cake na het bakken goed laten afkoelen, overgieten met **Souplesse neutraal** en afwerken met **cherry mellons**, **amarena kersen** en **Damcosnow**.

BAKTIJD 65 MIN

BAKTEMP. 160°C

Bekijk de video



30 stuks

NOTENROL

Filodeeg

200 gram	Filodeeg, kant en klaar
200 gram	Boter, gesmolten

Werkwijze filodeeg

Leg een plakje filodeeg op een vochtige doek.
Bestrijk het plakje deeg met gesmolten roomboter, gebruik minimaal 4 plakjes filodeeg om voldoende stevigheid te krijgen, ieder plakje bestrijken met boter.

Vulling

1.000 gram	**Notenmix**
150 gram	**Damco kompleet florentinerpoeder**

Werkwijze vulling

Rooster de Notenmix gedurende 10 minuten op 175°C.
Meng na het afkoelen 150 gram **Damco kompleet florentinerpoeder** door de Notenmix.
Verdeel de vulling over het filodeeg en laat de onderste 2 cm vrij. Rol het filodeeg met de vulling op tot een strakke rol en leg dit minimaal 2 uur in de koeling. Snijd vervolgens plakken van ca. 2 cm, leg op een bakplaat en bak. Na het bakken, honing op een schaal verdelen en daarop de koeken leggen.

BAKTIJD CA. 15 MIN

BAKTEMP. CA. 180°C

Bekijk de video

DESEM

Desembrood is de laatste jaren steeds populairder geworden. Consumenten worden steeds bewuster bij het eten van brood. Zo bevat zuurdesem meer foliumzuur en antioxidanten dan andere broodsoorten. Door een lager fytaatgehalte kunnen voedingsstoffen ook beter worden opgenomen.

Wat is desem?

Zuurdesem ontstaat doordat bloem of meel wordt gemengd met water. Als dat bij elkaar komt op een bepaalde temperatuur ontstaan er op natuurlijke wijze allerlei gezonde kolonies van melkzuurbacteriën. De melkzuurbacteriën in het mengsel zorgen voor de fermentatie van de suikers en produceren gas, aroma en zuur. Op gezette tijden worden aan het mengsel water en deeg toegevoegd zodat de processen in gang worden gehouden en je het mengsel kunt blijven gebruiken om te bakken.

Nieuwe wetgeving

Sinds 1 juli 2020 is de nieuwe wetgeving van kracht voor de benaming van desembrood. De nieuwe wetgeving omschrijft “Desem” als volgt: Desem is een product dat ontstaat na fermentatie van een mengsel op basis van graan, water en van nature aanwezige micro-organismen, waarbij de micro-organismen in een actieve toestand aanwezig zijn of reactiveerbaar zijn. Vanaf 1 juli 2022 moet al het brood voldoen aan deze nieuwe wetgeving.

Wanneer mag je als bakker de benaming desem geven aan brood?

- Als desem als enige rijsmiddel is gebruikt en maximaal 0,2% droge gist of maximaal 0,5% verse gist is toegevoegd aan het meelbestanddeel.
- Indien een brood met vruchten, noten, zaden en pitten (minimaal 30% van het totaal gewicht) wordt aangeduid met desem, mag de hoeveelheid droge gist maximaal 0,5% of verse gist maximaal 1,2% van het meelbestanddeel bedragen.

Binnen de Bak Speciaal range hebben we Desem Traditioneel, dat volledig voldoet aan de nieuwe wetgeving. Desem Traditioneel voegt een krachtige desemgeur toe aan brood, zorgt voor een spekkige structuur, krokante korst en geeft een heerlijke robuuste smaak.

Het doorstarten van Bak Speciaal Desem Traditioneel gaat als volgt:

- 1 deel Bak Speciaal Desem Traditioneel
- 2 delen water, 40°C
- 2 delen T65
- Massatemperatuur op 26°C aanhouden
- 16 uur laten fermenteren op 26°C

Bekijk de video



117 stuks

QUINOETTE POMODORO

BAKTIJD 18 MIN

BAKTEMP. 230°C MET STOOM

Deeg

2.500	gram	Bloem	50%
2.500	gram	**Bak Speciaal Quinoette**	50%
750	gram	**Bak Speciaal Desem Traditioneel**, doorgestart	30%
25	gram	Gist	0,5%
75	gram	Zout	1,5%
100	gram	**Bak Speciaal Max**	2%
250	gram	Olijfolie	5%
ca. 2.500	gram	Water	ca. 50%

Werkwijze deeg

Kneed van alle ingrediënten een goed afgekneed deeg. De gewenste deegtemperatuur is 26°C. Weeg stukken af van 1740 gram. De deegstukken mooi invouwen tot vierkante stukken. Plaats de deegstukken 45 minuten in deegbakken in de rijskast.

Vulling

1.500	gram	Tomaten tapenade, afgeslapt met water
750	gram	Kaas, geraspt
750	gram	Zongedroogde tomaatjes, in kleine stukjes

Afwerking

Rol de deegstukken uit op 4 mm met de uitrolmachine, leg het deegstuk op een met bloem bestoven werkbank. Per uitgerolde plak 300 gram afgeslapte tomaten tapenade uitstrijken (boven- en onderrand 1 cm vrijhouden). Vervolgens 150 gram zongedroogde tomaatjes verdelen over de bestreken deegplak en 150 gram geraspte kaas erover strooien.

De onderste rand van de deegplak licht vochtig maken met een kwast, het deeg van boven naar beneden oprollen tot een deegpil, vervolgens schijven afsnijden van 100 gram, deze op met siliconenpapier belegde bakplaten zetten en 60-70 minuten in de narijskast plaatsen.

Voor het bakken het broodje met 4 plakjes cherrytomaat decoreren en bestrooien met wat geraspte kaas.

Bekijk de video

CIABIETTAS

180 stuks

Deeg

10.000 gram	**Bak Speciaal Twister**	100%
2.000 gram	**Bak Speciaal Desem Traditioneel**, doorgestart	20%
50 gram	Gist	0,5%
150 gram	Zout	1,5%
ca.5.000 gram	Water	ca. 50%
1.000 gram	Water, bijwassen	10%
1.500 gram	Rode biet, gekookt en gepureerd	15%

Werkwijze deeg

Meng alle grondstoffen ca. 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 8 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C. Meng de rode biet er halverwege in de 2e versnelling door.

Deegstukken van 3.500 gram afwegen en vervolgens in een met olijfolie ingesmeerde bak van 60x40 cm plaatsen.
Het deeg 15 minuten laten ontspannen en vervolgens vouwen tot een mooi vierkant deegstuk. Wat olijfolie erop strijken het deegstuk in zijn geheel omdraaien en gelijkmatig tot in de hoeken van de bak uitdrukken.
De bakken afgesloten in de koeling plaatsen (6 -7°C) en minimaal 18 uur laten fermenteren.

Verwerking

Bestrooi de werkbank met roggebloem. Keer het deegstuk voorzichtig uit de deegbak om en bestrooi deze licht met roggebloem. Snijd het deeg in stukken van 13,5 x 6 cm. Daarna op geperforeerde bakplaten of op een inschietapparaat plaatsen.
Bakken met lichte stoom en de laatste 5 minuten met de schuif open.

BAKTIJD 18 MIN

BAKTEMP. 230°C MET LICHTE STOOM

Bekijk de video





OLIJF TWISTERS

180 stuks

Deeg

10.000 gram	**Bak Speciaal Twister**	100%
2.000 gram	**Bak Speciaal Desem Traditioneel**, doorgestart	20%
50 gram	Gist	0,5%
150 gram	Zout	1,5%
ca. 5.000 gram	Water	55%
1.500 gram	Water, bijwassen (in 2 delen toevoegen)	15%
3.000 gram	Olijven, uitgelekt	30%

Werkwijze

Meng alle grondstoffen ca. 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 8 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C. Meng de uitgelekte olijven er halverwege in de 2e versnelling door!

Deegstukken van 3.500 gram afwegen en vervolgens in een met olijfolie ingesmeerde bak van 60x40 cm plaatsen.

Het deeg 15 minuten laten ontspannen en vervolgens vouwen tot een mooi vierkant deegstuk. Iets olijfolie erop strijken, het deegstuk in zijn geheel omdraaien en gelijkmatig tot in de hoeken van de bak uitdrukken.

De bakken afgesloten in de koeling plaatsen (6-7°C) en minimaal 18 uur laten fermenteren.

Verwerking

Bestrooi de werkbank met roggebloem. Keer het deegstuk voorzichtig om uit de deegbak en bestrooi deze licht met roggebloem. Snijd het deeg in stukken van 13,5 x 6 cm. Vervolgens de deegstroken twisten. Daarna op geperforeerde bakplaten of op een inschietapparaat plaatsen.

Bakken met lichte stoom en de laatste 5 minuten met de schuif open.

BAKTIJD 18 MIN

BAKTEMP. 230°C MET LICHTE STOOM

Bekijk de video

EMMER OERKOREN

44 stuks



Emmer

4.000 gram	**Bak Speciaal Emmer Oerkoren**	40%
6.000 gram	Water	60%

Werkwijze

Water en **Bak Speciaal Emmer Oerkoren** mengen en minimaal 1 uur laten weken.

Deeg

10.000 gram	**Geweekte Bak Speciaal Emmer Oerkoren**	100%
6.000 gram	**Bak Speciaal Speltbloem type 630**	60%
3.000 gram	**Bak Speciaal Desem Traditioneel**, doorgestart	30%
150 gram	Zout	1,5%
ca.800 gram	Water	ca. 8%

Werkwijze

Meng alle grondstoffen ca. 4 minuten in de 1e versnelling en ca. 4-5 minuten in de 2e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C. Weeg deegstukken van 450 gram af en leg deze 60 minuten op de bol weg.

Vervolgens de deegstukken opmaken en decoreren met bijvoorbeeld een mengsel van **Bak Speciaal Deco Mais**, **Bak Speciaal Deco Riso** en **Bak Speciaal Havervlokken**.

Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten. Eventueel insnijden en 40-45 minuten bakken op 240°C met lichte stoom en de laatste 5 minuten met de schuif open.

BAKTIJD 40-45 MIN

BAKTEMP. 240°C MET LICHTE STOOM

Bekijk de video







COINTREAU BROOD

82 stuks

Deeg

7.000 gram	Bloem, eiwitrijk	70%
3.000 gram	**Bak Speciaal Provencal**	30%
200 gram	Zout	2%
3.000 gram	**Bak Speciaal Desem Traditioneel,** doorgestart	30%
120 gram	Gist, blok	1,2%
100 gram	**Bak Speciaal Max**	2%
ca. 6.500 gram	Water	65%
500 gram	Water, bijwassen	5%

Vulling

2.000 gram	**Notenmix**	20%
3.000 gram	**Orangeade 6x6**	30%
4.000 gram	Rozijnen, 1 dag weken in 400 gram Cointreau 60%*	40%

Afwerking

1.400 gram	Honing
350 gram	Cointreau 60%*
3.000 gram	**Orangeade 6x6**

Werkwijze

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit tot een goed afgekneed deeg. Werk hier direct de vulling zorgvuldig doorheen. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Weeg het deeg af in stukken van 7.000 gram voor 20 stuks (350 gram per stuk).

Laat de stukken 60 minuten rijzen in ingevette bakken. Draai de bakken om op een met bloem bestrooide werkbank. Druk de stukken gelijkmatig uit en verdeel het in 20 gelijke stukken, verdeel met de diviseuse of weeg ze met de hand af op 350 gram. Punt de deegstukken licht op en laat ze 20 minuten rijzen.

Punt de deegstukken nu mooi op en plaats deze op inschietmatten. Laat de broden 50 minuten rijzen en snijd ze 1 keer in voordat ze de oven ingaan. Bak de broodjes gedurende 30 minuten op 230°C op de ovenvloer met voldoende stoom.

Na het bakken bij de scheuring het brood instrijken met honing en Cointreau en afwerken met **Orangeade 6x6**.

* Verkrijgbaar via Vipam International

BAKTIJD 30 MIN

BAKTEMP. 230°C MET STOOM

Bekijk de video

DONKER VRUCHTEN NOTEN BROOD

94 stuks



Deeg

7.500 gram	Bloem, eiwitrijk	75%
2.500 gram	**Bak Speciaal Chevetogne**	25%
200 gram	Zout	2%
3.000 gram	**Bak Speciaal Desem Traditioneel**, doorgestart	30%
120 gram	Gist, blok	1,2%
100 gram	**Bak Speciaal Max**	1%
ca. 6.500 gram	Water	65%
500 gram	Water, bijwassen	5%

Vulling

4.000 gram	**Notenmix**	40%
4.000 gram	**Bak Speciaal Multifruit+**	40%

Werkwijze

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit tot een goed afgekneed deeg. Werk hier direct de vulling zorgvuldig door. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Weeg het deeg af in stukken van 6.000 gram voor 20 stuks (300 gram per stuk). Laat de stukken 60 minuten rijzen in ingevette bakken. Draai de bakken om op een met bloem bestrooide werkbank. Druk de stukken gelijkmatig uit en verdeel het in gelijke 20 stukken of met de diviseuse.
Decoreer de bovenkant van de broden met **Bak Speciaal Deco Mistura** en geef de broden een narijs van ca. 60 minuten.

Bak de broodjes gedurende 30 minuten op 230°C op de ovenvloer met voldoende stoom.

BAKTIJD 30 MIN

BAKTEMP. 230°C MET STOOM

Bekijk de video



CORNUIT SPINAZIE FETA

27 stuks

Deeg

2.500 gram	Bloem	50%
2.500 gram	**Bak Speciaal Cornuit**	50%
750 gram	**Bak Speciaal Desem Traditioneel**, doorgestart	30%
25 gram	Gist	0,5%
75 gram	Zout	1,5%
100 gram	**Bak Speciaal Max**	2%
ca. 250 gram	Olijfolie	5%
1.750 gram	Water	ca. 35%

Vulling

1.000 gram	Bladspinazie, vers	20%
500 gram	Feta, blokjes	10%

Werkwijze deeg

Kneed van alle ingrediënten een goed afgekneed deeg, voeg de spinazie toe zodra het deeg zich begint te ontwikkelen (spinazie bevat veel vocht). Zodra het deeg is afgekneed, de blokjes feta toevoegen (in de 1e versnelling, kort draaien). Gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Het deeg invouwen en in een deegbak in de rijskast plaatsen. Geef het deeg een bulkrijs van 50 minuten.

Afwerking

540 gram	Feta, blokjes
400 gram	Groene pesto, afgeslapt met olijfolie
	Pompoenpitten
	Bak Speciaal Deco Mais
	Kaas, geraspt

Verwerking

Deegstukken afwegen op 350 gram, opbollen en in ingevette bakvormen van 15 cm ø leggen. De stukken deeg iets platdrukken en gedurende 60-70 minuten in de narijskast plaatsten.

15 gram afgeslapte pesto uitsmeren over de gerezen broden, met de vingertoppen indrukken, 18 gram feta erover verdelen, pompoenpitten en **Bak Speciaal Deco Mais** erover decoreren en afwerken met geraspte kaas. Gelijk afbakken.

BAKTIJD 20-22 MIN

BAKTEMP. 230°C MET STOOM

Bekijk de video







JOHAN-RÉNE DE WINTER

Heerlijk schuimgebak
met een vleugje
sinaasappel

Klassiek slagroomgebak
met een moderne twist



GIJS KUIJNTJES



FREDDY JANSEN

Banaan en karamel is
een ideale combinatie

Double chocolate...
altijd goed!



MAARTEN VAN MULLEKOM



PASCAL GOVERDE

Heerlijk briochebrood met een vulling
van amandelspijs en pistache

Smakelijk brood, gemaakt van het oergraan Emmer



AD JOOSTEN

Een mediterraans brood, lekker voor bij de lunch of de borrel



TON DEEGENAARS



BEN PELSTER

Drie smakelijke variaties op de Cheezies, voor elk wat wils



HILJO HILLEBRAND

Rijkgevuld verwenbrood, met een subtiele Cointreau-smaak



BANOFFEE TULBAND

5 stuks

Cakebeslag

3.000 gram	**Damco banoffee cakemix**
1.500 gram	Boter, kamertemperatuur
1.500 gram	Heel ei

Werkwijze

Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen. Boter met een vlindergarde soepel draaien (niet luchtig). De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2e versnelling gladdraaien, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine. De tulbandvorm goed smeren en evt. licht bloemen, vullen met ca 1.200 gram beslag en bakken. Na het bakken afwerken met **Souplesse caramel** en **Souplesse neutraal** en verder afwerken naar eigen inzicht.

BAKTIJD
75 MIN

BAKTEMP.
150-160°C

Bekijk de video

COINTREAU CAKEJES

24 stuks

Amandelbeslag

500 gram	**Damco kompleet boerencakepoeder**
275 gram	Boter
250 gram	Heel ei
270 gram	**Amandelspijs KK superieur**
50 gram	Olie
60 gram	Cointreau 60%*
65 gram	**Oranjesnippers**

Werkwijze amandelbeslag

Cointreau 60% en **oranjesnippers** 30 minuten samen laten intrekken. Boter met de vlinder en de **Amandelspijs KK superieur** glad draaien (niet luchtig). De overige ingrediënten toevoegen en 3 minuten in de 2e versnelling luchtig draaien.
Leg op een bakplaat bakpapier en ringen van 8 cm Ø en spuit hier 60 gram beslag in.

Cointreau trempeer

125 gram	Water
125 gram	Kristalsuiker
150 gram	Cointreau 60%*

Werkwijze Cointreau trempeer

Suiker en water samen aan de kook brengen en laten afkoelen. Vervolgens Cointreau 60% toevoegen.
Na het bakken de cakejes gelijk 3 maal met de Cointreau trempeer insmeren. Afwerken met Souplesse neutraal en een **Orangeadestrip 7 cm.**

* Verkrijgbaar via Vipam International

BAKTIJD 17 MIN

BAKTEMP. 170°C

Bekijk de video

VERY CHERRY CAKE

20 stuks

Beslag

1.000 gram	**Bak Speciaal Diamond Royal**
450 gram	Zonnebloemolie
500 gram	Water

Vulling

100 gram	**Cherry Mellons**
100 gram	Choco drops
	Frucaps frambozen bessenvulling

Werkwijze

Alle grondstoffen in maximaal 4 minuten zeer glad (niet luchtig) roeren met de vlinder; 1 minuut in de 1e versnelling en 3 minuten in de 2e versnelling. Vervolgens de **Cherry Mellons** en choco drops erdoor draaien.

Als het beslag klaar is, deze in plaatjes van 60x20 cm verdelen en glad strijken. In het midden van de plaat een streep **frambozen bessenvulling** spuiten en bakken. Zodra de cake is afgekoeld afgeleren met **Frucaps comfortgelei neutraal** en tot slot in stukken van 5x10 cm snijden.

BAKTIJD 55-60 MIN

BAKTEMP. 175°C MET LICHTE STOOM

Bekijk de video



PAPAYA SUIKERBROOD

8 stuks

Deeg

1.150 gram	Bloem	70%
450 gram	**Bak Speciaal Douceur**	30%
22,5 gram	Zout	1,5%
90 gram	Gist	6%
ca.750 gram	Water	50%

Vulling

750 gram	Suikernibs p4
750 gram	**Confru refru papaya 5x5 mm**

Afwerking

Victoria amandelbeslag

Werkwijze

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Werk de vulling er zorgvuldig door. Weeg het deeg af in stukken van 450 gram en bol lichtjes op. Geef het deeg een rijs van ca. 15 minuten. Bol nogmaals op, leg het deeg in bakjes en geef een narijs van 75 minuten. Net voordat de broodjes de oven ingaan bestrijken met ei en bestrooien met **Victoria amandelbeslag**.

BAKTIJD CA. 30 MIN

BAKTEMP. 180°C

Bekijk de video

CHEEZIES VARIATIES

130 stuks

Beslag

2.000 gram	**Bak Speciaal Cheezies Mix**	100%
800 gram	Heel ei	40%
300 gram	Olie	15%
1.200 gram	Kaas, geraspt	60%
ca. 900 gram	Water	45%

Decoratie

Kaas, geraspt
Sesamzaad

Werkwijze

Meng alle grondstoffen, op de geraspte kaas na, met de vlindergarde in ca. 3 minuten tot een homogene massa. Meng er vervolgens de geraspte kaas en variatie vulling doorheen. Verdeel de massa met bijvoorbeeld een ijsschep in bolletjes van ca. 40 gram en decoreer ze met geraspte kaas en sesamzaad (verhouding 50%/50%).

Bak de bolletjes in een oven van 210°C met een beetje stoom gedurende ca. 25 minuten

Variatie vullingen:

Kip-pesto vulling

1.000 gram	Cheezies beslag
150 gram	Kipfilet, gerookt, in blokjes
35 gram	Pesto

Paprika knoflook vulling

1.000 gram	Cheezies beslag
1 stuk	Paprika, in kleine blokjes
2 teentjes	Knoflook, fijngesneden
1 stuk	Rode ui

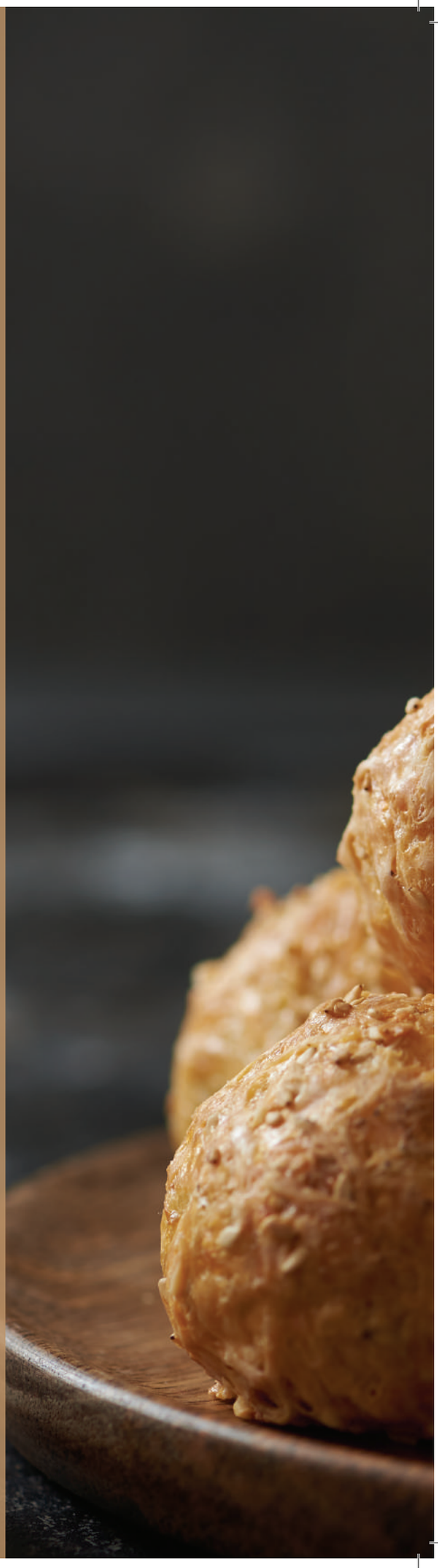
Mosterd-ham vulling

1.000 gram	Cheezies beslag
20 gram	Mosterd
100 gram	Hamblokjes, fijngesneden

BAKTIJD 25 MIN

BAKTEMP. 210°C AFLOPEND

Bekijk de video







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