

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



NAJAAR

ÉÉN DING IS ZEKER...

Na een moeizame corona-winter daalden de besmettingscijfers in rap tempo gedurende het voorjaar en leken we een prachtige 'normale' zomer tegemoet te gaan. De maatregelen werden losgelaten en ook de mondkapjes konden (bijna overal) af.

Wanneer ik dit schrijf is het halverwege juli en lijkt die pret helaas van korte duur en blijft het onzekerheid troef rondom het Covid-19 virus.

Er is veel veranderd in het afgelopen anderhalf jaar. Naast alle vervelende dingen rondom deze situatie, heeft het ook iets positiefs opgeleverd. Zo hebben we geleerd flexibel en creatief te zijn, altijd een plan-B te hebben (voor als een beurs of evenement tóch niet door kon gaan).

Zo ook in de Bakkerijbranche...

Er wordt regelmatig gezegd dat onze branche nogal traditioneel is, maar wat hebben we veel mooie en goede initiatieven gezien de laatste tijd! Er zit zoveel creativiteit, saamhorigheid en ondernemerschap in onze branche. In deze rare tijden hebben (Banket)bakkers zich massaal gestort op webshops, social media en andere (online) communicatiemiddelen om de klanten te bereiken en zijn we nu als branche helemaal 'bij de tijd'.

Ook bij Royal Steensma gaan we niet bij de pakken neerzitten, maar pakken we door.

Vanaf september start er bijvoorbeeld een nieuwe lichting studenten van de Brood- en Banketopleiding van het Albeda in onze 'Bakery Innovation Academy' en ook in de 'Food Innovation Academy' wordt er druk gewerkt om de laatste ruimtes te verbouwen en in te richten.

Alles wat we doen is gericht op de toekomst, een toekomst die hoogst onzeker is, maar één ding is zeker en dat is dat we er altijd zijn om onze branche te helpen en te inspireren...zo ook weer met dit magazine.

Met vriendelijke groet,
Evert-Jan van Egteren
Salesmanager MKB

COLOFON

Dit is het najaarmagazine van Royal Steensma, dat één keer per jaar wordt uitgegeven in een oplage van 2.000 stuks.

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





WOUDFRUIT PLAATCAKE

Croûtedeeg:

1.100 gram	Damco compleet croûtepoeder
480 gram	Boter
120 gram	Water
50 gram	Citroenrasp ZKZC

Werkwijze croûtedeeg:

Damco compleet croûtepoeder en boter in de kruim draaien, vervolgens het water en **citroenrasp ZKZC** toevoegen en een glad deeg zetten. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 12 uur koelen.

Cake:

2.750 gram	Damco muffin/cupcakemix
1.000 gram	Plantaardige olie
750 gram	Heel ei
500 gram	Water
100 gram	Citroenrasp ZKZC

Overig:

Frucaps bosvruchtenvulling

Souplesse neutraal

Bramen & Bosbessen

Damcosnow

Munt

Werkwijze cake:

Meng de **Damco muffin/cupcakemix** met de olie. Voeg water, **citroenrasp ZKZC** en ei toe en meng dit gedurende 2 minuten in de 2^{de} versnelling.

Opbouw:

Leg bakvormen op een met papier beklede bakplaat. Vet de bakvormen in met boter of gebruik **Royal Steensma bakspray**.

Kneed het gekoelde croûtedeegsoepel, rol uit op 2-3 mm en bekleed de bodem van de bakvormen hiermee.

Doe het cakebeslag in een spuitzak en vul hiermee de bakvormen met ongeveer 2 cm beslag. Breng met behulp van een spuitzak kleine toefjes **Frucaps bosvruchtenvulling** op het cakebeslag en bak af.

Afwerking:

Laat de cake volledig afkoelen. Verwarm de **Souplesse neutraal** kort zodat deze nog lobbijg van structuur is (niet te warm en te glad).

Strijk met een glaceermes een laagje **Souplesse** op de cake en druk hier, zolang de **Souplesse** nog zacht is, de bramen en bosbessen in. Werk af met **Damcosnow** en blaadjes munt.



BAKTEMP.
170°C



BAKTIJD
25 MIN

15

STUKS

OUDERWETS KRENTENBROOD

Deeg:

7.000 gram	Bloem (eiwitrijk)	70%
3.000 gram	Bak Speciaal Provencal	30%
200 gram	Zout	2%
3.000 gram	Bio Desem Traditioneel (doorgestart*)	30%
120 gram	Blok gist	1,2%
200 gram	Bak Speciaal Max	2%
ca. 6.500 gram	Water	65%

Vulling:

12.000 gram	Krenten	120%
1.000 gram	Confru gember gehakt grof	10%

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgeknead deeg. Werk direct de vulling zorgvuldig door het deeg. 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 het deeg gelijkmatig uit en verdeel het deeg in 20 gelijke stukjes (eventueel met een diviseuse).

Punt de stukken mooi op en decoreer met bloem. Plaats de broodjes op inschietmatten. Laat de broden 50 minuten rijzen snij hierna mooi in.

Bak de broodjes gedurende 30 minuten op 210°C op de ovensvloer met voldoende stoom.



BAKTEMP.
CA. 220°C



BAKTIJD
CA. 30 MIN

82

STUKS



Scan de QR code en bekijk
het filmpje over hoe je
Bio Desem Traditioneel kunt
doorstarten





LAGEN VOL MET LEKKERS...

Dit prachtige taartje combineert een heerlijke kruimelbodem met een frisse fruitbavaroise en zacht chocokapsel, afgetopt met een glanzende spiegel en vers fruit



BOSVRUCHTEN BAVAROISE TAARTJE

Kruimelbodem:

320 gram	Boter
640 gram	Damco amandel broyage 50/50
6 gram	Zout
320 gram	Zeeuwse bloem
220 gram	Amandelstiften

Werkwijze kruimelbodem:

Draai **Damco amandel broyage 50/50** en de boter door elkaar voeg vervolgens het zout, Zeeuwse bloem en de amandelstiften erbij. Draai dit tot een kruimeldeeg.

Plaats een ring van 13 cm Ø met een hoogte van 3 cm in een ring van 16 cm Ø met een hoogte van 5 cm. Vul de rand met 200 gram kruimeldeeg en gebruik 50 gram voor de bodem en bak.

Haal de kleinere ring er na het bakken direct uit. Laat de buitenste ring zitten totdat de bodem volledig is afgekoeld.



BAKTEMP.
CA. 180°C



BAKTIJD
12-15 MIN

6

STUKS

Ingrediënten chocokapsel:

250 gram	Damco chocolade kapselmix
225 gram	Heel ei
25 gram	Water

Werkwijze chocokapsel:

Ei, water en **Damco chocolade kapselmix** in de planeetmenger doen en met de draadgard in de hoogste versnelling 8-10 minuten luchtig kloppen, 2 minuten nadraaien in de laagste versnelling. Van het beslag dunne beslagplakken strijken en bakken.



BAKTEMP.
250°C



BAKTIJD
6 MIN

6

STUKS

Bavaroise:

800 gram	Frucaps bosvruchtenvulling
800 gram	Slagroom, lobbij geklopt
80 gram	Damco multibavaroise
80 gram	Water, 40 °C

Werkwijze bavaroise:

Roer **Damco multibavaroise** en water met een garde door elkaar. Meng dit met de **Frucaps bosvruchtenvulling**. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.

Spiegel:

250 gram	Frucaps spiegelgelei neutraal
250 gram	Frucaps bosvruchtenvulling

Werkwijze spiegel:

Roer **Frucaps spiegelgelei neutraal** en **Frucaps bosvruchtenvulling** goed door elkaar, de spiegel is meteen klaar voor gebruik.

Overig:

300 gram	Souplesse puur
----------	-----------------------

Opbouw:

Plaats de kruimelbodem en -rand in een schone ring van 16 cm Ø met een hoogte van 5 cm.

Smeer de binnenkant van de bodem in met **Souplesse puur**. Vul deze met 150 gram bavaroise en plaats hier een plak chocokapsel van 12 cm Ø op. Vul de ring af zodat deze vol zit (ca. 250 gram).

Strijk de bovenkant af en plaats de ringen in de vriezer. Afwerken met de spiegel en decoreren met vers bosfruit.



CLAFOUTIS

Croûtedeeg:

550 gram	Damco compleet croûtepoeder
240 gram	Boter
60 gram	Water

Werkwijze croûtedeeg:

Draai de boter en **Damco compleet croûtepoeder** in de kruim, voeg vervolgens het water toe.

Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg in de koeling plaatsen.

Vulling:

100 gram	Kristalsuiker, fijn
25 gram	Patentbloem
85 gram	Poedersuiker
85 gram	Amandelmeel
200 gram	Slagroom, ongezoet en vloeibaar
250 gram	Heel ei

Werkwijze vulling:

Meng alle droge grondstoffen door elkaar en voeg in 2 keer de slagroom en het ei toe zodat er geen klontjes ontstaan.

Kruimeldeeg:

650 gram	Damco compleet kanopoeder
250 gram	Boter

Werkwijze kruimeldeeg:

Meng **Damco compleet kanopoeder** en boter tot er een kruimeldeeg ontstaat.

Overig:

1.000 gram **Frucaps bosvruchtevulling**

Opbouw clafoutis:

Rol het croûtedeeg uit op 2 mm en steek hier een plak uit van 15 cm Ø. Leg de plak in een ring op een bakplaat en bekleed ook de zijkant met een strook van 2 cm hoog.

Spuut hierin een aantal dopjes **Frucaps bosvruchtevulling** van totaal 140 gram. Giet om de bolletjes heen 100 gram van de vloeibare vulling. Strooi hier 70 gram van het kruimeldeeg overheen. Bak de clafoutis af en verwijder na het bakken gelijk de ring.



BAKTEMP.
190°C



BAKTIJD
25 MIN

7

STUKS





EEN PLAATJE OM TE ZIEN, EEN GENOT OM TE PROEVEN

Met deze flowers zet je écht iets bijzonders op tafel. Dit heerlijke bloemetje heeft een brownie als voetje, bloemblaadjes van botercrème en een hart van caramel

BROWNIE-SINAASAPPEL FLOWER

Brownie:

500 gram	Damco browniemix
225 gram	Water
55 gram	Boter, gesmolten
75 gram	Hazelnootstukjes 2/4 mm
225 gram	Oranjesnippers

Werkwijze brownie:

Meng **Damco browniemix** met het water en gesmolten boter en draai 4 minuten met de vlinder in de 2^{de} versnelling glad.

Voeg de **oranjesnippers** en hazelnootstukjes toe en meng deze er goed doorheen. Spuit 40 gram van het beslag in een ingesmeerde ring van 7 cm Ø.

Botercrème:

500 gram	Boter
150 gram	Damco Top R
375 gram	Water, koud
100 gram	Pomokrem

Werkwijze botercrème:

Draai de boter glad. Meng **Damco Top R** met het koude water en voeg bij de boter. Laat de crème een uur in de 1^{ste} versnelling gladdraaien. Voeg als laatst de **pomokrem** toe.

Caramelmousse:

300 gram	Slagroom, lobbij geklopt
75 gram	Water, 40°C
30 gram	Damco multibavaroise
125 gram	Frucaps caramelvulling

Werkwijze caramelmousse:

Meng het water door de **Damco multibavaroise** en roer dit met een garde door de **Frucaps caramelvulling**. Klop vervolgens de helft van de slagroom er doorheen en spatel daarna de rest van de slagroom erdoor. Vul hier flexipan-mallen mee (bolletjes van 18 gram). Plaats de flexipan-mallen in de vriezer.

Spiegel:

200 gram	Frucaps spiegelgelei
50 gram	Frucaps caramelvulling
25 gram	Water

Werkwijze spiegel:

Meng alle ingrediënten door elkaar en verwarm tot 45°C.

Overig:

Souplesse puur

Hazelnootstukjes 2/4 mm

Opbouw gebakje:

Verwarm **Souplesse puur** tot 45°C en meng hier 10% hazelnootstukjes 2/4 mm doorheen.

Haal de brownie door tot de bovenkant en spuit langs de rand bolletjes botercrème. Plaats een dik vel plastic op de bolletjes en druk ze voorzichtig een beetje aan. Plaats dit 1 uur in de koeling.

Verwijder daarna het plastic en vul het gat in het midden op met **Frucaps caramelvulling**.

Haal de caramelmousse bolletjes uit de flexipan-mallen en overgiet deze met de spiegel.

Plaats een caramelmousse bolletje bovenop de platte crème bolletjes en werk af naar eigen inzicht.



BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
20 MIN

24

STUKS





CORNUIT-FOCACCIA

Deeg:

3.000 gram	Bak Speciaal Cornuit	30%
7.000 gram	Tarwebloem	70%
180 gram	Zout	1,8%
200 gram	Bak Speciaal Free	2%
400 gram	Bio Desemcultuur Royal	4%
ca. 6.000 gram	Water	60%
	(iets achterhouden voor bijwassen)	
600 gram	Olijfolie	6%

Decoratie:

Tomaat, Olijven, Ui, Dille, Bieslook

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve de olijfolie, door elkaar en kneed 8 minuten langzaam en ca. 5 minuten snel. Voeg tot slot de olijfolie toe en kneed nog 1 minuut.

Weeg het deeg af in stukken van 1.100 gram voor een plaat van 60x20 cm en laat de stukken 40 minuten rijzen in ongeoliede bakken.

Druk de deegstukken door middel van een pil mooi gelijkmatig in de bakvormen en geef een narijs van 60 minuten.

Na de narijs het deeg met de vingertoppen en ruim olijfolie uitdrukken in de bakplaat, zodat er luchtbelletjes ontstaan. Breng de decoratie aan in een mooi patroon of motief en bak de focaccia's met iets stoom.



BAKTEMP.
260°C



BAKTIJD
CA. 18 MIN

15
STUKS



RAINBOWCAKE

Cake:

2.750 gram	Damco muffin/cupcakemix
1.000 gram	Plantaardige olie
750 gram	Heel ei
500 gram	Water
100 gram	Citroenrasp ZKZC
30 gram	Arlico groen
30 gram	Arlico geel
30 gram	Arlico oranje
30 gram	Arlico rood

Werkwijze cake:

Meng de **Damco muffin/cupcakemix** met de olie. Voeg water, **citroenrasp ZKZC** en ei toe en meng dit gedurende 2 minuten in de 2^{de} versnelling. Verdeel het cakebeslag over 4 beslagkommen en voeg in elke kom een andere kleur **Arlico kleurstof** toe. Meng dit goed door, totdat het beslag homogeen van kleur is. Verdeel het beslag in ringen van ca. 20 cm Ø en bak. (Elke kleur beslag is genoeg om 6 ringen te vullen.)

Crème:

2.000 gram	Boter, kamertemperatuur
700 gram	Pomokrem

Werkwijze crème:

Laat de boter 30 minuten draaien in de 2^{de} versnelling tot deze lekker luchtig en smeuïg is. Verwarm zo nu en dan de randen van je beslagkom met een brander. Draai tot slot de **pomokrem** er goed doorheen.

Opbouw:

Bouw de taart op in de volgorde groen, geel, oranje, rood met de crème tussen elke laag. Maskeer de taart met de crème en zet eventueel aan met regenboog confetti strooisel. Verdeel het restant crème over 4 kommen en kleur dit met **Arlico kleurstof** blauw, groen, geel en rood. Spuit met behulp van verschillende spuitmondjes op de bovenkant van de taart doppen, toefjes, rozetten in verschillende kleuren.



BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
25 MIN

6

STUKS







FUN COOKIES

Deeg:

1.200 gram	Damco compleet kanopoeder
600 gram	Boter
125 gram	Witte basterdsuiker
30 gram	Heel ei
60 gram	Water
200 gram	Notenmix
200 gram	Witte chocolade chunks

Vulling 1:

200 gram	Frucaps lemoncurd
200 gram	Witte choco-pasta

Vulling 2:

200 gram	Frucaps aardbeivulling
200 gram	Witte choco-pasta

Vulling 3:

400 gram	Frucaps frambozenvulling
----------	---------------------------------

Werkwijze deeg:

Draai de boter zacht met de deeghaak. Voeg **Damco compleet kanopoeder** en basterdsuiker toe en draai in de kruim. Vervolgens de rest van de ingrediënten toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten. Deeg verdelen in stukjes van 80 gram en deze plaatsen in een bakring van 5 cm Ø. Lichtjes aandrukken en bakken.

Werkwijze vulling:

Na het bakken de vullingen gelijk in de koek spuiten, ongeveer 40 gram per koek. De koeken iets laten afkoelen en vervolgens de ringen lossen. Daarna de koek verder volledig laten afkoelen.

Afwerking:

Koeken afwerken naar eigen inzicht met verschillende kleuren **Souplesse** en decoratie.



BAKTEMP.
CA. 220°C



BAKTIJD
CA. 10 MIN

30

STUKS



CHAMPIGNON-RAGOUT BROODJES

Deeg:

1.200 gram	Bak Speciaal Crusta
1.200 gram	Patentbloem
200 gram	Damco kleinbrood superieur
40 gram	Boter
120 gram	Gist
48 gram	Bio Desemcultuur Royal
44 gram	Zout
1.200 gram	Water

Werkwijze deeg:

Van alle ingrediënten een soepel deeg draaien en deze verdelen in 2 stukken van 1.300 gram. Deegstukken licht opbollen en ca. 15 min laten rijzen. Deegstukken verdelen onder de verdeel-opbolmachine en de bolletjes nog eens 10 minuten op de bank los laten komen.

Champignon-ragout:

450 gram	Champignons, gesneden
450 gram	Kastanjechampignons, gesneden
400 gram	Uien, fijngesnipperd
3 stuks	Knoflooktenen, fijngesneden
2.000 gram	Water
2 stuks	Bouillonblokjes
800 gram	Damco instant ragoutmix
	Peper, Zout, Italiaanse kruiden

Werkwijze champignon-ragout:

Champignons, ui en knoflook fruiten. Water aan de kook brengen, bouillonblokjes erin oplossen en de **Damco instant ragoutmix** toevoegen. Roer er de gefruite champignons doorheen en breng tot slot op smaak met zout, peper, kruiden.

Afwerking:

Zwarte olijven, gesneden
Geraspte kaas
Bak Speciaal Deco Duo

Opbouw:

Vorm ronde plakjes van het deeg met behulp van een rolstok of uitrolmachine. Decoreer één zijde met **Bak Speciaal Deco Duo** en plaats deze met de gedecoreerde zijde aan de onderkant in ingevette bakblikjes.

Spuut de champignon-ragout met een spuitzak op het deeg en geef het een korte narijs.

Voor het afbakken de zwarte olijven gelijkmatig over de ragout verdelen en tot slot wat geraspte kaas over de broodjes strooien. Bak de broodjes met lichte stoom.



BAKTEMP.
235°C



BAKTIJD
15 MIN

60

STUKS



QUARKOLINI'S

Beslag:

1.500 gram	Bak Speciaal Quarkolini	30%
2.750 gram	Tarwebloem	55%
750 gram	Fijne kristalsuiker	15%
		100%

1.000 gram	Heel ei	20%
750 gram	Plantaardige olie	15%
3.250 gram	Water	65%



BAKTEMP.
170°C



BAKTIJD
7 MIN

250
STUKS

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en draai 4 minuten langzaam met de vlinder in de planeetmenger.

Doseer het beslag met een ijslepel of met behulp van een doseermachine in de olie. Het afweeggewicht is 40 gram. Na het frituren de Quarkolini's door de vanillesuiker rollen.



BAK SPECIAAL QUARKOLINI

Bak Speciaal Quarkolini is onze nieuwe, veelzijdige mix, op basis van kwark.

Volg het standaard recept om deze smakelijke quarkolini bolletjes in de olie te bakken. Of gebruik **Bak Speciaal Quarkolini** om Stollenkonfekt te bereiden; een typische Duitse lekkernij. Draai er een heerlijke vulling van rozijnen, gekonfijt fruit en amandelen doorheen en bak ze in de oven (recept op pag. 28)





STOLLENKONFEKT

Deeg:

1.500 gram	Bak Speciaal Quarkolini	30%
2.750 gram	Tarwebloem	55%
750 gram	Kristalsuiker, fijn	15%
		100%

1.000 gram	Heel ei	20%
750 gram	Plantaardige olie	15%
1.500 gram	Water	30%

Vulling:

2.500 gram	Rozijnen	50%
500 gram	Orangeade 4 x 4	10%
500 gram	Citronade 4 x 4	10%
500 gram	Cassata speciaal	10%
500 gram	Amandelstiften	10%

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en draai ongeveer 3 minuten langzaam en 2 minuten snel. Wanneer het deeg is afgedraaid, de vulling er doorheen draaien. De gewenste deegtemperatuur is ca. 25 °C (niet te warm).

Vouw het deeg zodat de vulling mooi omsloten is tot een vierkant stuk en laat het deeg 15 minuten ontspannen onder plastic.

Rol het deeg uit op 10 mm en snij blokjes van 3 x 3 cm (circa 12 gram). Leg de stukjes deeg niet te ver uit elkaar op bakplaten met siliconenpapier.

Laat het deeg minimaal 15 minuten ontspannen en bak daarna af. Na het afbakken de stollenkonfekt zoveel mogelijk bij elkaar schuiven en rijkelijk afboteren met gesmolten roomboter. Na het afboteren helemaal door de fijne kristalsuiker halen.



BAKTEMP.
260°C



BAKTID
5-6 MIN

±1.000

STUKS



AMARENA CAKE

Beslag:

1.150 gram	Damco cakemix warme methode
400 gram	Boter
500 gram	Heel ei
100 gram	Cointreau 60%
20 gram	Damco koudbindmiddel

Werkwijze:

Smelt de boter in de magnetron tot maximaal 40°C. Klop **Damco cakemix warme methode**, ei en Cointreau 2 minuten in de 2^{de} versnelling. Voeg hierna de gesmolten boter toe en meng dit 2 minuten in de 1^{ste} versnelling.

Vulling:

400 gram	Amarena kersen
----------	-----------------------

Spoel de **amarena kersen** af met water en laat ze goed uitlekken. Snij de kersen in kleine stukjes en draai door het beslag.

Verdeel het beslag in kleine cakeblikken van 450 gram en bak af. Nadat de cakes zijn afgekoeld, dippen in **Souplesse blueberry** en afwerken naar eigen inzicht.



BAKTEMP.
160°C



BAKTIJD
60 MIN

5

STUKS







SLOFJES MET EEN SMAKELIJKE TWIST

Wat dit slofje zo bijzonder maakt is de toevoeging van stoofpeer en gember aan de vulling. Ook de slagroom is niet standaard, deze wordt namelijk gezoet met honing

PEREN-GEMBER HONINGSLOFJE

Sloffenbodem:

1.200 gram	Damco compleet kanopoeder
475 gram	Boter
125 gram	Basterdsuiker
30 gram	Heel ei
60 gram	Water

Werkwijze sloffenbodem:

Boter, suiker en **Damco compleet kanopoeder** in de kruim draaien, dan het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg in de koeling plaatsen.

Vulling:

300 gram	Damco amandelspijs kk
300 gram	Frucaps fruitvulling stoofpeer
60 gram	Confru gember gehakt grof

Werkwijze:

Hak de gember fijn en meng vervolgens met de rest van de ingrediënten door elkaar met de vlinder.

Honingslagroom:

600 gram	Slagroom, ongezoet
60 gram	Honing

Werkwijze honingslagroom:

Klop van de slagroom en honing een lobbige slagroom.

Opbouw:

Rol het sloffendeeg uit op 2,5 mm en steek een plakje uit van 10 cm Ø.

Vorm het deeg in een ring van 7 cm Ø, spuit hier 40 gram van de vulling in en bak af.

Als de gebakjes zijn afgekoeld een bol honingslagroom opspuiten, afwerken met **Victoria amandelbeslag** en bestuiven met **DamcoSnow**.



BAKTEMP.
190°C



BAKTIJD
25 MIN

16

STUKS





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

