Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



CELEBRATE

every moment

FEESTDAGEN

Tijdens het schrijven van dit stuk moest ik gelijk denken aan de vorige keer dat ik iets schreef voor een magazine. Ik schreef toen dat ik hoopte ''dat tijdens een volgend schrijven de rust in de wereld is wedergekeerd en dat we het enkel met elkaar hoeven te hebben over de leuke dingen van ons werk". Helaas is dat momenteel niet het geval.
Nu zou ik natuurlijk nog een keer kunnen benoemen waar onze zorgen liggen (en die van u als ondernemer), maar ik wil toch graag kijken naar de dingen die we nog wel kunnen doen...of in ieder geval mogen doen. Bedreigingen zijn er genoeg in onze sector en die moeten we met zijn allen ook trotseren. Desondanks willen we met dit magazine aantonen dat er ook kansen zijn. Nog meer wordt er van u gevraagd om keuzes te maken.

Als er een ding zeker is in deze tijd, is het dat we nog meer genieten van de geluksmomenten met familie, vrienden en kennissen. In dit magazine hebben we ons toegespitst op de feestdagen in december. Zelf keek ik als kleine jongen erg uit naar de Sinterklaasperiode, Kerst en Oudejaarsdag. Een periode met daarbij vaak lekkere dingen op tafel die we normaal thuis niet kregen. En als ik dan door dit magazine blader loopt het water me in de mond, ondanks dat het 30°C is op het moment van schrijven. Ik kijk nu al vol verwachting uit naar de feestdagen in december!

Natuurlijk is het zo dat de meest gangbare artikelen tijdens de feestdagen de hardlopers zijn bij u, en die moet u ook zeker blijven voeren. Maar het is ook bewezen dat de consument bereid is te betalen wanneer er sprake is van meerwaarde en als alles aan een product klopt. Want vraagt u zich weleens af waarom de klant naar u toe komt; maakt u wel écht betere producten dan concurrenten, is het een feestje om bij u in de winkel te staan als klant? Het is niet alleen het feit of iets lekker is dat bepaalt dat de klant bij u inkopen komt doen. De winkelervaring, presentatie van producten en de daarbij behorende verpakkingen zorgen voor klantenbinding. Daarom is het ook dat we met enkele recepten in het magazine hebben uitgepakt als het gaat om het creëren van meerwaarde.

Met de inspiratie uit het magazine hoop ik dat u aan de gang gaat. Bijvoorbeeld met de Sint-gebakjes die gemaakt zijn met onze 'sponge superieur'; een biscuit dat uitermate geschikt is voor dunplakken, deze hebben we in meerdere recepten verwerkt. Maar ook een nieuwe marsepein 1:1½ WM lichten we uit in dit inspiratiemagazine. Of wat te denken van de oliebollenmix superieur; graag nodigen we u uit deze eens te testen, een heerlijke bol waarvan u er zeker meer van zult willen eten!

Ik wens u al het beste en mochten we u ergens mee kunnen helpen dan doen we dat als Royal Steensma uiteraard graag!

Met vriendelijke groet,
Gijs Kuijntjes
Salesmanager MKB


6


8


10

SINTERKLAAS


18


25


32

KERSTMIS


38


40


42

OUD&NIEUW

COLOFON

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

Recepten: Hans Peter Winter, Hiljo Hillebrand, Pascal Goverde
Ontwerp: Mangoa Ontwerp, Angela van der Knaap
Redactie: Emina Dencic
Fotografie: Morel Fotografie, Sander Morel
Drukwerk: Mazeline



SINTERKLAAS

't Heerlijk avondje is gekomen


Royal Steensma

Heerlijk a



vondje

SINTGEBAKJES

36 stuks

Speculaas sponge:

1.600 gram	**Damco Sponge Superieur**
1.480 gram	Heel ei
120 gram	Water
32 gram	Speculaaskruiden

Onderplak:

1.000 gram	**Damco amandel marsepein 1:1½ WM**
200 gram	**Oranjesnippers**

Bovenplak:

1.000 gram	**Damco amandel marsepein 1:1½ WM**
50 gram	**Arlico confiseurs mokka aroma**

Werkwijze speculaas sponge:
Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met een garde. Draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling.
Strijk het beslag uit op siliconen bakmatten en bak deze gedurende 7-8 minuten op 180°C.

Werkwijze onderplak:
Meng de **oranjesnippers** en de **Damco amandel marsepein** goed door elkaar en rol uit op 2 mm tot een plak van 60x40 cm.

Werkwijze bovenplak:
Meng de **Damco amandel marsepein** en **Arlico confiseurs mokka aroma** goed door elkaar en rol uit op 2 mm tot een plak van 60x40 cm.

Amandel cremeux:

1.000 gram	Amandelmelk
1.125 gram	Boter
800 gram	Suiker
750 gram	Heel ei
90 gram	Gelatinemassa*

** Gelatinemassa:*
100 gram gelatine en 500 gram water

Werkwijze amandel cremeux:
Amandelmelk, boter en de helft van de suiker aan de kook brengen. Meng het ei met de rest van de suiker en stort dit bij de warme amandelmelk. Bind de cremeux ca. 5 minuten op 85°C. Voeg tot slot de gelatinemassa toe en maak het goed glad met de staafmixer.

Mokka crème au beurre:

400 gram	**Damco Top R**
1.000 gram	Water
1.000 gram	Boter
50 gram	Fondant
	Arlico confiseurs mokka aroma, naar smaak

Werkwijze mokka crème au beurre:
Meng **Damco Top R** met water en klop 3 minuten in de hoogste versnelling.
Boter luchtig kloppen met fondant en vervolgens **Arlico confiseurs mokka aroma** en **Damco Top R** in 4-5 keer toevoegen. Ca. 20 minuten op een lage snelheid laten draaien.

Opbouw:
Bestrijk de onderplak van marsepein dun in met de mokka crème. Leg hier een plak speculaas sponge op en spuit om en om banen mokka crème en amandel cremeux. Bedek met een plak speculaas sponge, spuit daar de mokka crème op en dek af met nog een plak speculaas sponge. Maskeer dun met de mokka crème en leg er tot slot een plak mokka marsepein op. Plaats een nacht in de koeling en snij vervolgens banen van 4x12 cm. Opspuiten met toefjes mokka crème en toefjes **Frucaps caramelvulling**. Afwerken met sintdecoratie via Vipam.

BAKTEMP. 180°C

BAKTIJD 7-8 MIN.



KAASHAPJES

100 stuks

Deeg:

1.000	gram	Korstdeeg

Vulling:

750	gram	**Instant ragoutmix**
2.000	gram	Water
200	gram	**Smaakmix kaas**
200	gram	Oude kaas, geraspt

Werkwijze:
Geef het korstdeeg een hele toer extra. Rol uit tot 1,5 mm en rol dit uit over bakjes van 4 cm Ø.
Druk het korstdeeg in de vormpjes met een stukje korstdeeg en herhaal dit 3 keer. Rol vervolgens met een roller over de vormpjes om het op die manier uit te steken.
Prik met een vork een aantal gaatjes in de bodem.

Klop met de garde in 4 minuten de **instant ragoutmix** en het water door elkaar. Voeg de **smaakmix kaas** en geraspte kaas toe en meng dit door elkaar. Voeg eventueel kruiden naar smaak toe.

Spuit een bol vulling van ca. 30 gram in de korstbakjes en strooi hier geraspte kaas overheen.

Bak de hapjes af en los ze zodra ze zijn afgekoeld.

BAKTEMP.
220°C

BAKTIJD
20 MIN.



DE PERFECTE AMANDELSTAAF

De klassieker...

De amandelstaaf is een echte klassieker. Daarom mag deze ook niet ontbreken. Alle bakkers weten wel hoe de staven gemaakt moeten worden, maar hoe maak je nou écht de mooiste en lekkerste amandelstaaf?

Tips:

- Zorg dat de omgevingstemperatuur niet te hoog is en zorg voor een nette werkbank.
- Een ideale verhouding voor een goede staaf is 100 gram deeg en 175 gram amandelspijs.
- Rol het deeg uit en draai een paar keer een kwart om krimp naar één zijde te minimaliseren.
- Zorg bij het inrollen van de amandelspijs dat de plak korstdeeg lichtjes vochtig is (niet te vochtig, dit kan blazen en scheuren veroorzaken).
- Rol de pillen zodanig in dat er een overlapping van ca. 2-3 cm van het deeg plaatsvindt. Met je duim kun je de naad aan de achterkant voelen als je de pil juist hebt ingerold.
- Maak nu de zijkanten netjes dicht.
- Leg de staven op een bakplaat en zorg dat de sluiting kaarsrecht ligt, vervolgens druk je met de palm van je hand lichtjes over de staaf heen zodat hij iets naar voren helt, maar de sluiting moet identiek blijven liggen.
- Strijk nu de staven met ei-strijksel. Bij voorkeur 2 delen heel ei en 1 extra eidooier, dit geeft een iets vollere kleur. Strijk zover mogelijk richting de sluiting maar raak deze niet aan met het strijksel anders bakt deze niet mooi op dat punt.
- Laat de staven nu minimaal 30 minuten liggen/rusten, zodat de eventuele spanning uit het deeg trekt en het ei-strijksel opdroogt.
- Zorg bij voorkeur voor een hete oven en bestrijk de staven voor een 2^{e} keer.
- Als de staven voor de 2^{e} keer gestreken zijn, direct de oven inschieten.
- Bak bij voorkeur de eerste fase met een hoge temperatuur en ga daarna terug in temperatuur (235°C inschieten en dan terug naar 205-195°C). Baktijd tussen de 22 en max. 30 minuten.
- Laat de staven goed afkoelen voordat ze ingepakt worden.



GEVULD SPECULAAS

Recept:

4.000 gram	**Damco kompleet kanopoeder**
1.100 gram	Boter
75 gram	Speculaaskruiden
200 gram	Eieren
200 gram	Water

Werkwijze:
Damco kompleet kanopoeder en boter met speculaaskruiden in de kruim draaien. Vervolgens eieren en water toevoegen. Zo gauw het deeg zich gevormd heeft de machine stoppen. Te lang draaien geeft een stijve bakaard.

6.400 gram	**Damco Amandelspijs** afslappen met ca. 320 gram ei en 350 / 450 gram water.
6.700 gram	**Damco Amandelspijs K+K** afslappen met ca. 350 / 450 gram water.

Verwerking:
Bedek de bodem van de plaat (57x35 cm) met een plak speculaasdeeg van 4 mm dikte (vries deze kort aan zodat bij het vullen met spijs de bodem niet beschadigt). Gebruik 3,5 kg afgeslapte amandelspijs en verdeel deze gelijkmatig over de plaat. Strijk eventueel de spijslaag licht in met gesmolten boter (dit geeft extra aroma). Bedek de plaat met een laag speculaasdeeg van 3 mm dikte. Strijk de plaat licht in met ei en werk het geheel af met amandelstiften of halve amandelen. Strijk de plaat nog een keer licht in met ei en laat hem 15 minuten aandrogen voor het afbakken.

Tips:
- Zorg ervoor dat de laag spijs tweemaal de dikte van het deeg heeft.
- Meng de speculaaskruiden met de boter en laat dit een dag staan, voor een betere speculaassmaak.

*Bakaard van elk type oven verschilt.

BAKTEMP. 175°C

BAKTIJD CA. 60 MIN

2 stuks

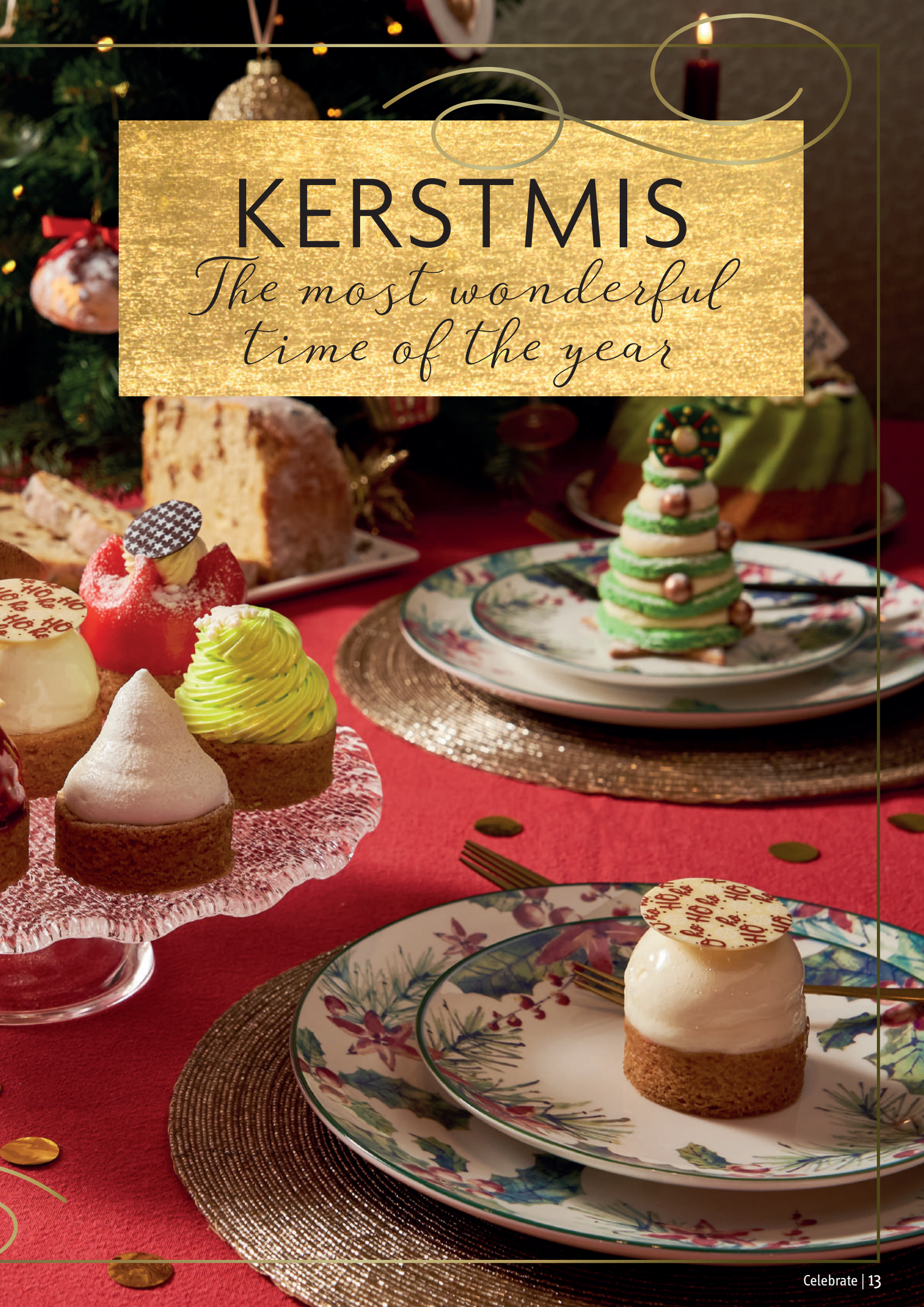
NIEUW: AMANDEL MARSEPEIN 1:1½ WM

Smaakvol & Smeuïg

Onze nieuwe amandel marsepein is gemaakt volgens de warme methode; een productieproces waarbij suiker en amandelen samen worden gekookt, met als gevolg dat de suiker en amandelen beter aan elkaar hechten. Dit geeft een bijzonder smaakvol en smeuïg resultaat.
Ook bevat deze marsepein glucose. Glucose maakt de marsepein niet alleen minder zoet, maar zorgt er ook voor dat de marsepein minder snel uitdroogt. Deze marsepein is uitermate geschikt voor uitrol- en vormwerk en is, dankzij het productieproces, lang houdbaar.







KERSTMIS

The most wonderful time of the year



Samen genieten ...

ROOMBOTER KERSTSTOLKRANS

Deeg:		
10.000 gram	Bloem, eiwitrijk	100%
3.000 gram	**Damco stollenpoeder met boter**	30%
800 gram	Gist	8%
220 gram	Zout	2,2%
ca. 6.800 gram	Water	68%

Vulling:		
2.000 gram	**Orangeade 4x4**	20%
2.000 gram	**Notenmix**	20%
2.000 gram	Krenten	20%
10.000 gram	Rozijnen	100%
Spijs:		
13.000 gram	**Damco amandelspijs K+K**	130%



BAKTEMP. 190°C

BAKTIJD CA.30 MIN

DEEGTEMP. 26°C

60 stuks

Werkwijze:

Weeg **Damco amandelspijs K+K** af op 200 gram en rol hier pillen van. Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C. Weeg het deeg af op 600 gram, bol dit op en laat 30 minuten rijzen. Punt het deeg vervolgens licht op en geef een puntrijs van 20 minuten. Rol het deeg uit op 2,5 mm, rol hier de spijspil in en vorm tot een krans. Strijk de krans met heel ei.

Geef de broodkrans een narijs van ca. 60 minuten en bak af in een voorverwarmde oven van 200°C. Bak de kransen gedurende ca. 30 minuten op 190°C.

Na het bakken afboteren en afwerken naar eigen inzicht.




FRAMBOZENTAART
PAG.18
Enjoy the sweet
things in life



6 stuks

FRAMBOZEN-SCHUIMTAART

Soesjes:

190 gram	**Damco kompleet soezenpoeder**
265 gram	Heel ei
190 gram	Water, 20°C

Croûtedeeg:

500 gram	**Damco kompleet croûtepoeder**
150 gram	Boter
67,5 gram	Water

Frambozen bavaroise:

500 gram	**Frucaps frambozenvulling**
500 gram	Slagroom
50 gram	**Damco multibavaroise**
75 gram	Water, 30°C

Italiaans kookschuim:

880 gram	Kristalsuiker fijn
300 gram	Water
550 gram	Eiwit
300 gram	Kristalsuiker fijn

Decoratie:
Damcosnow
Verse frambozen

Werkwijze soesjes:
Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 6-8 minuten in de hoogste versnelling met een vlindergard. Spuit mini soesjes (ca. 10-12 gram) en bak af gedurende 20-25 minuten op 195°C met voldoende stoom.

Werkwijze croûtedeeg:
Draai eerst de boter soepel, voeg **Damco kompleet croûtepoeder** toe en draai tot slot kort het water erdoor.
Rol het deeg uit op 1,5 mm en steek hiervan ronde plakken uit voor de onderplak. Bakken op 180°C, gedurende 12-14 minuten.

Werkwijze bavaroise:
Los **Damco multibavaroise** op in het water. Meng hier **Frucaps frambozenvulling** door en spatel tot slot in 2 delen de lobbige slagroom erdoor. Vul hier de soesjes mee (ca. 60 gram per soesje).

Opbouw:
Plaats in een taartring van 5 cm hoog en 16 cm Ø (met een banderol) een gebakken croûteplak en spuit hier eerst een dunne laag opgeklopt Italiaans kookschuim op. Plaats vervolgens 6 gevulde soesjes in de ring en spuit deze tot slot vol met het kookschuim.
Zorg dat de taart goed koud is voordat je de ring lost en de banderol eraf haalt. Strijk eventueel nog wat kookschuim bij. Brand de taart af met een gasbrander en spuit met een St. Honoré spuit de taart af. Decoreer de taart in het midden met verse frambozen en poeder af met **Damcosnow**.



34 stuks

KWARKBROOD

Deeg:

5.500 gram	Bloem, eiwitrijk	55%
3.000 gram	**Bak Speciaal Quarkolini**	30%
1.500 gram	Basterdsuiker	15%
10.000 gram		100%
2.000 gram	Heel ei	20%
1.750 gram	Plantaardige olie	17,5%
3.200 gram	Water	32%

Vulling:

3.500 gram	Rozijnen	35%

Decoratie:
Boter, gesmolten
Kristalsuiker, fijn

BAKTEMP.	BAKTIJD	DEEGTEMP.
190°C	35-40 MIN	22°C

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen ca. 4 minuten door en kneed dit kort (ca. 2 minuten). Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 22°C.

Weeg het deeg af op 600 gram, punt/bol dit op en laat 15 minuten rusten.

Maak het deeg op tot een brood en plaats in een half broodblik. Steek het deeg met een krabber 1 maal in.

Plaats het brood in een voorverwarmde oven van 200°C en bak op 190°C in 35-40 minuten gaar.

Na het bakken afboteren en afwerken met fijne kristalsuiker.


Merry
Christmas



MINI KERSTGEBAKJES MET SLOFFENBODEM

PAG.22&25

MINI KERST-GEBAKJES MET SLOFFENBODEM

Sloffenbodem deeg:

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

Sloffenbodem vulling:

500 gram	**Damco amandelspijs K+K**
350 gram	Water
150 gram	**Damco top R**

Werkwijze sloffenbodem:
Boter, suiker en **Damco kompleet kanopoeder** in de kruim draaien, dan het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stopzetten en het deeg in de koeling plaatsen.

Water en **Damco Top R** met elkaar mengen, in 3 keer toevoegen aan **Damco amandelspijs K+K** tot een klontvrije massa. Sloffendeeg opnieuw aankneden, uitrollen op 8 mm en plakjes van 5 cm Ø uitsteken. Daarop de aangemaakte spijs/room-massa aanbrengen en 37 minuten bakken op 180°C in ringetjes van 5 cm Ø. Na het bakken, af laten koelen.

BAKTEMP. 180°C

BAKTIJD 37 MIN



30 stuks

MARSEPEIN KASTEELTJE

Kapsel:

1.000 gram	**Damco kapselmix extra fijn**
800 gram	Heel ei
100 gram	Water

Werkwijze kapsel:
Ei, water en D**amco kapselmix extra fijn** 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 ca.6 minuten bakken op 250°C.

Crème suisse:

260 gram	**Damco Top R**
650 gram	Water, koud
900 gram	Slagroom, lobbig geklopt

Werkwijze crème suisse:
Klop **Damco Top R** en koud water in 3 minuten in de hoogste versnelling met een garde tot een gladde room. Klop hier gelijk met een garde de helft van de lobbige slagroom doorheen en spatel er tot slot de rest van de lobbige slagroom doorheen.

Opbouw:
Snijd het kapsel in 15 banen van 4,5 x18 cm en zet ze in een kader. Vul de kaders daarna met crème suisse en plaats in de vriezer. Na het invriezen door midden snijden en een helft op een sloffenbodem plaatsen.
Kleur **Damco amandelmarsepein 1:1½ WM** met een paar druppels **Arlico kleur knal rood** en rol uit op 1,2 mm, snijd banen van 5x20 cm. Wikkel de marsepein om de gebakjes en decoreer af naar eigen inzicht.



30 stuks

CHOCOLADE TULBAND

Chocolade mousse:

180 gram	Eidooier
90 gram	Suiker
600 gram	Chocolade, puur
2.000 gram	Slagroom, ongezoet, lobbig geklopt

Werkwijze chocolade mousse:
Klop de eidooier in een bekken en verwarm de suiker met wat water tot 96°C. Draai hier een pâte à bombe van. Smelt de chocolade en voeg dit bij de pâte à bombe. Daarna familie maken met de slagroom. Spuit de chocolade mousse in mini-tulbandvormen tot net onder de rand en druk hier de sloffenbodems in. Vries de gebakjes in. Na het lossen afspuiten met **Souplesse melk** en decoreren naar eigen inzicht.



30 stuks

GROENE KERSTBOOM

Meringue:

1.000 gram	Suiker
500 gram	Eiwit
	Water
	Arlico kleur groen

Overig:

750 gram	**Frucaps frambozenvulling**

Werkwijze meringue:
Suiker met een kleine hoeveelheid water koken tot 98°C. Zodra dit op de juiste temperatuur is, direct bij het eiwit storten in een bekken en in de hoogste versnelling draaien tot een stevig schuim. Breng tenslotte op kleur met enkele druppels **Arlico kleur groen**

Opbouw:
30 sloffenbodems vullen met **Frucaps frambozenvulling**. Met een kartelspuit de meringue opspuiten en decoreren naar eigen inzicht.



30 stuks

SOESJE

Soesjes:

190 gram	**Damco kompleet soezenpoeder**
265 gram	Heel ei
190 gram	Water, 20°C

Werkwijze soesjes:
Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 6-8 minuten in hoogste versnelling met een vlindergard. Spuit mini soesjes (ca. 10-12 gram) en bak af gedurende 20-25 minuten op 195°C met voldoende stoom.

Opbouw:
Vul de afgekoelde soesjes met slagroom. Kleur **Damco amandelmarsepein 1:1½ WM** met een paar druppels **Arlico kleur groen**, rol uit op 1,2 mm en steek kleine rondjes uit. Leg de plakjes marsepein op het soesje en doop dit in **Frucaps spiegelgelei neutraal**. Plaats de gedecoreerde soesjes tot slot op de sloffenbodems.

BAKTEMP. 195°C MET STOOM

BAKTIJD 20-25 MIN



30 stuks

MOKKA QUENELLE

Mokka crème:

500 gram	Boter
50 gram	Fondant
500 gram	Water
200 gram	**Damco Top R**
	Arlico confiseurs mokka aroma

Werkwijze mokka crème:
Boter zalvig draaien en fondant toevoegen. **Damco Top R** en koud water in 3 minuten in de hoogste versnelling met een garde kloppen tot een gladde room. Voeg dit bij de boter en draai er een luchtige crème van. Op smaak brengen met **Arlico confiseurs mokka aroma**. Vul quenelle vormen met de mokka crème en vries dit in.

Vanille crème:

500 gram	Boter
50 gram	Fondant
500 gram	Water
200 gram	**Damco Top R**

Werkwijze vanille crème:
Boter zalvig draaien en fondant toevoegen. **Damco Top R** en koud water in 3 minuten in de hoogste versnelling met een garde kloppen tot een gladde room. Voeg dit bij de boter en draai er een luchtige crème van.

Opbouw:
30 sloffenbodems met een St. Honoré spuitje opspuiten met vanille crème. De quenelle vormen lossen, afspuiten met **Souplesse melk** en op de opgespoten sloffenbodems leggen. Afwerken met bladgoud.



35 stuks

YOGHURT BOL

Yoghurt bavaroise:

90 gram	**Damco multibavaroise**
200 gram	Water, 30°C
500 gram	Volle yoghurt
600 gram	Slagroom, gezoet

Werkwijze yoghurt bavaroise:
Roer **Damco multibavaroise** en water met een garde door elkaar. Meng dit met de volle yoghurt. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor.

Opbouw:
Spuit op 35 sloffenbodems een bol yoghurt bavaroise en plaats in de vriezer.
Haal de bevroren gebakjes door de **Frucaps spiegelgelei neutraal** en decoreer naar eigen inzicht.



30 stuks

MERINGUE SNEEUWBOOM

Meringue:

1.000 gram	Suiker
500 gram	Eiwit
	Water

Overig:

750 gram	**Frucaps lemoncurd**

Werkwijze meringue:
Suiker met een kleine hoeveelheid water koken tot 98°C. Zodra dit op de juiste temperatuur is, direct bij het eiwit storten in een bekken en in de hoogste versnelling draaien tot een stevig schuim.

Opbouw:
30 sloffenbodems vullen met **Frucaps lemoncurd**. Met een gladde spuit de meringue opspuiten en afpoederen met **Damcosnow** en gouden glitters.



30 stuks

CASSIS

Cassis mousse:

1.200 gram	Slagroom, gezoet
120 gram	Cassis puree

Opbouw:
Meng de cassis puree door de slagroom, spuit hiervan bollen op de sloffenbodems en vries de gebakjes in. Meng wat **Arlico kleur knal rood** door de **Frucaps spiegelgelei neutraal** en haal de gebakjes hier doorheen. Decoreer naar eigen inzicht.



KERSTBOOMGEBAKJES



Pistache sponge:

1.000 gram	**Damco sponge superieur**
200 gram	Babbi pasta pistache 100% deluxe, via Vipam
30 gram	**Arlico pistache groen**
865 gram	Heel ei
70 gram	Water

Croûtedeeg:

1.000 gram	**Damco kompleet croûtepoeder**
300 gram	Boter
125 gram	water

Vulling:

600 gram	**Frucaps frambozenvulling**

Ganache:

1.200 gram	Slagroom, ongezoet
70 gram	**Damco multibavaroise**
200 gram	Water
640 gram	Witte chocolade drups, via Vipam

Decoratie:
Damcosnow
Kerstdecoratie naar wens, bv via Vipam

Werkwijze pistache sponge:
Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met de garde en draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling. Trek hier plakken van en bak gedurende ca. 6 minuten op 240°C. Direct na het bakken lossen van de plaat.

Werkwijze croûtedeeg:
Draai eerst de boter soepel, voeg **Damco kompleet croûtepoeder** toe en draai tot slot kort het water erdoor.
Rol het deeg uit op 1,5 mm en steek hier sterren van uit voor de onderplak. Bak op 180°C, gedurende 10-12 minuten.

Werkwijze ganache:
Los **Damco multibavaroise** op in water. Verwarm de slagroom tot 60°C.
Meng de multibavaroise met de warme slagroom en giet deze over de witte chocolade drups.
Laat deze massa afkoelen tot 7°C en sla voorzichtig op met de garde.

Opbouw:
Steek de pistache sponge met 5 verschillende ronde stekers uit (6,5/5,5/4,5/3,5/2,5 cm Ø).
Plaats op de croûte-ster een plakje pistache sponge, spuit hier een dop ganache op en spuit in het midden wat **Frucaps frambozenvulling**. Druk hier weer een plakje pistache sponge op en herhaal dit totdat je alle plakjes hebt gehad.
Spuit op het bovenste plakje een klein dopje ganache en plaats hier decoratie op. Werk de boompjes af met **Damcosnow** en andere decoratie naar wens.
Gebruik ca. 50 gram ganache en 15 gram **Frucaps frambozenvulling** per gebakje.

Jingle bells, jingle bells, jingle all the way



Samen genieten ...

BÛCHE DE NOËL

Sponge superieur:

400 gram	**Damco Sponge Superieur**
370 gram	Heel ei
30 gram	Water

Chocolade mousse:

160 gram	Eidooier
160 gram	Suiker, koken tot 116°C
600 gram	Chocolade, puur, via Vipam
1.000 gram	Slagroom, ongezoet

Vanille monte ganache:

425 gram	Slagroom
40 gram	Water
1 stuk	Vanillestokje
112 gram	Witte chocolade drups, via Vipam
24 gram	Gelatinemassa, recept op blz. 7

Croûtedeeg:

500 gram	**Damco kompleet croûtepoeder**
150 gram	Boter
67,5 gram	Water

Overig:
Frucaps kersenvulling

Werkwijze sponge superieur:
Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met een garde. Draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling.
Strijk het beslag uit op siliconen bakmatten en bak deze



3 stuks

gedurende 7-8 minuten op 180°C.

Werkwijze chocolade mousse:
Eidooier opkloppen en de suiker (zodra deze op temperatuur is) erbij gieten. Chocolade smelten, erbij doen en goed op de hoogste versnelling erdoor mengen. Daarna monteren met de slagroom.

Werkwijze vanille monte ganache:
Breng de slagroom, het water en het vanillestokje aan de kook. Doe hier de witte chocolade drups bij en roer goed door. Voeg tot slot de gelatinemassa erdoor en maak het goed glad met de staafmixer. Goed koelen tot de volgende dag.

Werkwijze croûtedeeg:
Draai eerst de boter soepel, voeg **Damco kompleet croûtepoeder** toe en draai tot slot kort het water erdoor. Rol het deeg uit op 1,5 mm en steek hiervan plakken van 20x13 cm uit voor de onderplak. Bakken op 180°C, gedurende 12-14 minuten.

Opbouw:
Spuit een baan **Frucaps kersenvulling** op de sponge plak, dan de eerste overslag oprollen. Daarna de chocolade mousse ongeveer 1 cm dik uitstrijken op de plak en iets laten opstijven in de koeling. Na 15 minuten oprollen en spannen met het papier. Invriezen en de volgende dag afwerken.
Klop de monte ganache luchtig en stijf in een bekken. Spuit hier met een grasspuit banen van over de opgerolde bûche. Laat hard worden in de vriezer en spuit af met chocolade.
Snij in banen van 19 cm, leg dit op een plak croûte en werk feestelijk af.


Famil

KERSTBROODJES
PAG. 32



LUXE MIDI-BAGUETTES

MAÏS

139 stuks

Deeg:

8.000 gram	Bloem, eiwitrijk	80%
2.000 gram	**Bak Speciaal Grain Maïs**	20%
150 gram	Zout	1,5%
400 gram	**Bio Desem Royal**	4%
200 gram	**Bak Speciaal Max**	2%
ca. 6.000 gram	Water	60%

Decoratie:
Bak Special Deco Maïs

VELUWS

164 stuks

Deeg:

7.000 gram	Bloem, eiwitrijk	70%
3.000 gram	**Bak Speciaal Provençal**	30%
3.000 gram	**Bak Speciaal Roggemelange**	30%
150 gram	Zout	1,5%
400 gram	**Bio Desem Royal**	4%
200 gram	**Bak Speciaal Max**	2%
ca. 6.000 gram	Water	60%

Decoratie:
Roggebloem

TOMAAT-OLIJF

155 stuks

Deeg:

5.000 gram	Bloem, eiwitrijk	50%
5.000 gram	**Bak Speciaal Tomato**	50%
150 gram	Zout	1,5%
400 gram	**Bio Desem Royal**	4%
300 gram	**Bak Speciaal Max**	3%
ca. 6.000 gram	Water	60%

Vulling:

2.000 gram	Olijven	20%

Decoratie:
Tarwebloem

SUPRÊME

164 stuks

Deeg:

	6.000 gram	Bloem, eiwitrijk	60%
	4.000 gram	**Bak Speciaal Bellavita**	40%
	3.000 gram	**Bak Speciaal Suprême Melange**	30%
	150 gram	Zout	1,5%
	400 gram	**Bio Desem Royal**	4%
	200 gram	**Bak Speciaal Max**	2%
ca.	6.000 gram	Water	60%

Decoratie:
Bak Speciaal Deco Duo

Werkwijze:
Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneed deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C.
Geef het deeg een bulkrijs van 30 minuten. Weeg het deeg af op 120 gram, bol licht op en laat even los komen. Rol de deegstukjes tot stokjes van ca. 20 cm en decoreer.

Laat de midi baguettes 60 minuten rijzen tussen met rijstebloem bestoven deegkleedjes. Plaats op het inschietapparaat en bak gedurende 16 minuten op 240°C op de ovenvloer met voldoende stoom.



BAKTEMP. CA. 240°C | BAKTIJD CA. 16 MIN | DEEGTEMP. 26°C





OUD&NIEUW

Happy New Year

Time to shine



CHAMPAGNETAART MET FRAMBOOS EN PISTACHE



CHAMPAGNETAART MET FRAMBOOS EN PISTACHE

BAKTEMP. 180°C

BAKTIJD 7-8 MIN

4 stuks



Sponge superieur:

400 gram	**Damco Sponge Superieur**
370 gram	Heel ei
30 gram	Water

Pistache cremeux:

200 gram	Melk
225 gram	Boter
50 gram	Babbi pasta pistache 100% deluxe, via Vipam & wat groene kleurstof
160 gram	Suiker
150 gram	Heel ei
18 gram	Gelatinemassa, recept op blz. 7

Frambozenvulling:

550 gram	**Frucaps frambozenvulling**

Champagne mousse:

210 gram	Suiker, met water koken tot 116°C
215 gram	Eidooier
150 gram	Suiker
84 gram	Marc de Champagne, via Vipam
36 gram	Brandewijn
1.250 gram	Slagroom, ongezoet
135 gram	**Damco multibavaroise**
300 gram	Water

Pecan financier:

125 gram	**Amandelmeel**
125 gram	Pecannoten, in stukjes
370 gram	Suiker
5 gram	Zout
88 gram	Patentbloem
312 gram	Eiwit
225 gram	Boter, 45°C

Werkwijze sponge superieur:
Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 8-10 minuten in de hoogste versnelling met een garde. Draai nog 1 minuut na in de laagste versnelling.
Strijk het beslag uit op siliconen bakmatten en bak deze gedurende 7-8 minuten op 180°C.
Steek ringen uit van 12 cm Ø.

Werkwijze pistache cremeux:
Melk, boter en de helft van de suiker aan de kook brengen. Meng het ei met de rest van de suiker en stort dit bij de warme melk. Roer hier de Babbi pistache pasta en groene kleurstof doorheen en bind de cremeux ca. 5 minuten op 85°C. Voeg tot slot de gelatinemassa erbij en maak het goed glad met de staafmixer.

Werkwijze frambozen interieur:
Spuit **Frucaps frambozenvulling** direct in 4 ringen van 12 cm Ø. Leg hier een plakje sponge superieur op en breng daarna een laagje van de pistache cremeux aan. Vries in.

Werkwijze champagne mousse:
Pâte à bombe draaien van eidooier en suiker. Als deze koud en stijfgeklopt is, de dranken erbij doen. Water met **Damco multibavaroise** mengen en onder de pâte à bombe mengen, vervolgens monteren met de slagroom.

Werkwijze pecan financier:
Meng eerst de droge stoffen, voeg hierna het eiwit toe (niet luchtig). Meng hier tot slot de boter door en strijk uit op een bakmatje. Bak gedurende 15 minuten op 175°C.

Opbouw:
Spuit de champagne mousse in de vorm en druk hier het bevroren interieurtje van framboos-sponge-pistache in. Vul de vorm op met de mousse en sluit af met een plak pecan financier.

Afwerking:
Souplesse neutraal

Afwerking spiegel:

250 gram	Souplesse neutraal
250 gram	Slagroom, ongezoet
8 gram	Bladgelatine
250 gram	**Frucaps spiegelgelei neutraal**

Afwerking:
Los het bevroren taartje uit de ring en spuit af met **Souplesse neutraal** voor een fluweelachtige finish.

Kook de slagroom, voeg de gesmolten **Souplesse neutraal** toe en roer dit glad met een spatel. Voeg vervolgens de gewelde gelatine toe. Zodra deze is opgelost kan de gladgeroerde **Frucaps spiegelgelei neutraal** toegevoegd worden. De spiegel is gelijk klaar voor gebruik. Overgiet de helft van de taart met de spiegel en decoreer naar eigen inzicht, bijvoorbeeld met pistachenootjes, frambozen, witte chocolade en bladgoud.

Gelukkig



2023



OLIEBOLLEN SUPERIEUR

Beslag:

Damco Oliebollenmix Superieur	100%
Water	88%
Gist	7%
Vulling	30 - 50%

Werkwijze beslag:

Draai **Damco Oliebollenmix Superieur** met het water en de gist:
1 minuut in 1e versnelling
5 minuten in 2e versnelling
1 minuut in 3e versnelling

Voeg vervolgens de vulling toe en draai deze er in de 1e versnelling goed door.

Houd een beslagtemperatuur van ca. 27°C aan. Laat het beslag ca. 30 minuten rijzen op 32°C. Licht doorslaan en direct doseren.

Bak de oliebollen gedurende 7 - 8 minuten in olie van 175°C.



BORREL ECLAIRS

Eclairs:

190	gram	**Damco kompleet soezenpoeder**
265	gram	Heel ei
190	gram	Water, 20°C

Notenboter:

500	gram	Boter
250	gram	Melk
3,5	gram	Peper
5	gram	Zout
20	gram	Balsamico azijn
25	gram	Honing
125	gram	**Notenmix**, fijn gehakt

Decoratie:
Deco Duo
Vleeswaren naar keuze: bv salami, pepperoni, serranoham

Werkwijze eclairs:
Meng alle grondstoffen 1 minuut in de laagste versnelling en 6-8 minuten in de hoogste versnelling met een vlindergard. Spuit langwerpige eclairs (ca. 20 gram), decoreer deze met **Deco Duo** en bak af gedurende ca. 25 minuten op 195°C met voldoende stoom.

Werkwijze notenboter:
Draai eerst de boter luchtig, voeg vervolgens de melk toe en draai dit glad en luchtig. Voeg tot slot alle overige grondstoffen toe en meng dit goed.

Opbouw:
Snij de eclairs open, vul met ca. 50 gram notenboter en werk af.

BAKTEMP. 195°C | **BAKTIJD** 25 MIN | 30 stuks



QUARKOLINI'S

Beslag:

1.500	gram	**Bak Speciaal Quarkolini**	30%
2.750	gram	Tarwebloem	55%
750	gram	Fijne kristalsuiker	15%
1.000	gram	Heel ei	20%
750	gram	Plantaardige olie	15%
3.250	gram	Water	65%

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.

BAKTEMP. 170°C | **BAKTIJD** 7 MIN | 250 stuks



FRUITBEIGNETS

Rol korstdeeg uit op 1.5 mm en geef met de achterkant van een gekartelde steker van 8 cm Ø aan op het korstdeeg waar de vulling moet komen. Maak het korstdeeg licht vochtig.

Schep hier met een ijsknijper 40 gram **Frucaps fruitvulling** naar keuze op en rol hier een plak korstdeeg overheen. Druk het deeg goed aan rondom de vulling en steek de beignets dan uit.
Plaats de beignets in de vriezer en frituur ze bevroren gedurende 12 minuten in olie van 180°C.

BAKTEMP.
180°C

BAKTIJD
12 MIN

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

