

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS

*Inspiratie voor het
voorjaar & de zomer*



Een magazine vol passie!

Alstublieft! Voor u ligt ons nieuwste magazine; boordevol inspiratie voor het voorjaar en de zomer, maar ook voor thema's als Pasen en Moederdag. Deze editie heeft een Meesterlijk tintje door de inbreng van onze Meester Boulanger Hiljo Hillebrand, maar het blijft nog altijd het magazine van Team Ambacht. Door de komst van Hiljo wordt de lat binnen dit team nóg hoger gelegd en dat is een hele positieve ontwikkeling.

Hoewel de economie weer is aangetrokken merkt nog niet iedereen dit. 2018 zal dan ook weer een jaar met de nodige uitdagingen worden, het gaat immers nooit vanzelf en het valt niet altijd mee om de juiste koers te varen.

Royal Steensma gaat de koers van de laatste jaren vasthouden. We zijn uitgegroeid tot een speler die serieus genomen wordt en mooie marktaandelen heeft. Hieruit blijkt dat onze strategie, met een eigen salesteam, werkt. Een team dat verder gaat dan alleen maar verkoop en daar is dit magazine weer een bewijs van!

Voor Royal Steensma wordt 2018 (wederom) een zeer belangrijk jaar. De locatie in Vlaardingen gaat grondig aangepakt worden, waarbij er een compleet nieuw warehouse en R&D centrum gebouwd gaat worden. Daarnaast zijn we trekker van de Food Innovation Academy (FIA). Een ambitieus MVO-project waarbij diverse voedselproducenten in de regio Rijnmond samen gaan werken met het onderwijs om zo het tekort aan goed opgeleide werknemers in de foodsector terug te brengen... en daar profiteren we allemaal van!

Ik wens u veel inspiratie!

Evert - Jan van Egteren,
Sales Manager MKB - Royal Steensma



Pasen

- 6 Paasbrunch
- 8 Fris paasgebakje
- 10 Kurkuma & Mueslikoeken
- 12 Advocaat-Caramel dessertje

Liefde

- 16 Toefjestaart
- 18 Frambozenslof
- 20 Chipolata gebakje
- 22 Guimauves
- 24 Moederdagtaart

Best of Class

- 28 Kurkuma-ei
- 30 Rustiek roggezaden
- 36 Nutty Chocolate
- 38 Fruity Chocolate

Summertime

- 42 Zomerpuddinkjes
- 44 BBQ brood
- 46 Meringuetaartje
- 48 Kokosbollen
- 50 Ananas Kokosslof

Colofon

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

Redactie: Emina Dencic
Recepten: Team Ambacht
Hiljo Hillebrand
Hidde de Brabander
Ontwerp: Mangoa Ontwerp,
Angela van der Knaap
Fotografie: Morel Fotografie,
Sander Morel
Teksten: Linda van 't Land,
Bureau LiLa

12



16



38



44



46

Pasen

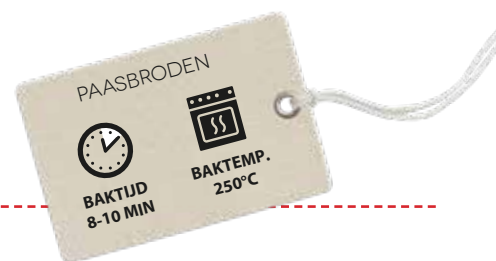
Pasen! Een feest dat van oudsher voor lente, lammetjes en een nieuw geluid staat. Het voorjaar is gearriveerd. In de bakkerij gaat de aandacht onherroepelijk naar paasstollen en paaseieren. Soms nog met de traditionele strik eromheen, soms in moderne jasjes. Ook bij de populaire paasbrunch past het assortiment van de ambachtelijke bakker uitstekend. Verrast u uw klanten dit seizoen met een nieuw product? Heeft u bijvoorbeeld al eens het trendy kurkuma geprobeerd om brood of koekjes mooi geel te kleuren? Als dat geen paassfeer geeft...





Breekbrood

74
stuks



Ingrediënten:

8.000 gram	Bloem	80%
2.000 gram	Kornmix	20%
150 gram	Zout	1,5%
1.500 gram	Damco kleinbrood	15%
500 gram	Gist, blok	5%
5.300 gram	Water	52%

Werkwijze:

Deeg afkneden tot een soepel en goed afgeknead deeg.
Deeg afwegen op 40 gram en direct opbollen. Decoreer de bolletjes met verschillende decoraties en leg ze per 6 stuks tegen elkaar in 3 rijen van 2.
Geef de broodjes een narijs van 70 minuten, vervolgens bakken. Eventueel na het bakken afstrijken met geklaarde boter.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,24 per stuk

Vogelnestje



Tip Decoreer het nestje met diverse zaadjes en/of pitjes.

74
stuks

Ingrediënten:

2.500 gram	Bloem	100%
28 gram	Zout	1,5%
125 gram	Kurkuma Mix	5%
125 gram	Damco a-crème de Luxe	5%
375 gram	Damco kleinbrood	15%
125 gram	Gist	5%
1.250 gram	Water	50%
74 stuks	Eieren, voor in het broodje	

Werkwijze:

Deeg afkneden tot een soepel en goed afgeknead deeg.
Deeg afwegen op 30 gram en direct opbollen. Laat de bolletjes 5 à 10 minuten rusten, punt deze op en maak hier strengen van ca. 14 cm van. Twist 2 strengen en rol vervolgens op zodat je een rond nestje krijgt. Bestrijk het nestje met heel ei en druk vervolgens in het midden een (gekleurd) ei. Het broodje een narijs geven van 70 minuten en bakken.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,33 per stuk

Vlechtbroodje



90
stuks

Ingrediënten:

2.000 gram	Bloem	100%
30 gram	Zout	1,5%
100 gram	Damco a-crème de Luxe	5%
300 gram	Damco kleinbrood	15%
100 gram	Gist	5%
1.060 gram	Water	53%

Werkwijze:

Deeg afkneden tot een soepel en goed afgeknead deeg.
Deeg direct afwegen op 40 gram en direct opbollen. Laat de bolletjes 5 à 10 minuten rusten, punt deze op, maak hier strengen van en vlecht. Strijk het broodje af met heel ei en geef dit een narijs van 70 minuten. Eventueel na het bakken afstrijken met geklaarde boter.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,03 per stuk

Heerlijke
PAAS
brunch

PASEN

Fris paasgebakje

30
stuks

Ingrediënten kokosmakronen:

- 1.000 gram **Kompleet kokosmakronenmix**
- 250 gram Water, kokend

Werkwijze:

Kompleet kokosmakronenmix en kokend water door elkaar heen roeren en een kwartier laten staan. Op bakplaten met bakpapier bollen van 40 gram spuiten en bakken. 3 minuten na het bakken een vel bakpapier en een bakplaat op de kokosmakronen leggen voor een mooie afgeplatte kokosmakroon.



Ingrediënten aardbeibavaroise:

- 600 gram **Frucaps aardbeienvulling**
- 600 gram Slagroom (yoghurt dikte)
- 100 gram Water, lauwwarm
- 45 gram **Damco multibavaroise**

Werkwijze:

Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar. Meng dit met gepureerde **Frucaps aardbeienvulling**. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor. Spuit de flexipanmal vol met 40 gram bavaroise. Druk hier een, van tevoren gespoten, Guimauve-bol (zie blz.22 voor recept) met 25% **Frucaps lemon curd** in. Strijk de flexipanmal strak af.

Ingrediënten Limoncello-spiegel:

- 250 gram Slagroom, ongezoet
- 250 gram **Souplesse Limoncello**
- 250 gram **Spiegelgelei neutraal**
- 8 gram Bladgelatine

Werkwijze:

Kook de slagroom en doe deze bij de gesmolten **Souplesse Limoncello**. Roer dit goed door elkaar met een spatel tot het helemaal glad is. Voeg vervolgens de geweekte bladgelatine toe en roer goed glad. Tot slot de **Spiegelgelei neutraal** erbij doen en goed glad roeren.

Opbouw gebakje:

Los de aardbeibavaroise uit de flexipan-mal, zet deze op een rekje en overgiet met de Limoncello-spiegel.

Strijk op een koude plaat met papier 500 gram gesmolten **Souplesse puur** gelijkmatig uit. Snijd, als dit begint te stollen, vierkantjes uit van 6x6 cm. Plak een vierkantje met een beetje **Souplesse** op een kokosmakroon. Plaats hier vervolgens de overtrokken aardbeibavaroise-bol op. Werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,30 per stuk

Smakelijk **PASEN**



PASEN

Kurkumakoek

Ingrediënten kurkumakoeken:

500 gram	Damco compleet croûtepoeder
500 gram	Damco compleet kanopoeder
50 gram	Kurkuma Mix
375 gram	Boter
100 gram	Suiker
75 gram	Heel ei
40 gram	Water

35
stuks

Werkwijze:

Damco compleet croûtepoeder, Damco compleet kanopoeder, Kurkuma Mix, boter, suiker en ei in de kruim draaien. Vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten. Zodra het deeg door elkaar is gedraaid, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen. Het deeg uitrollen op 4 mm en ronde plakken van 9 cm ø uitsteken. Op een bakplaat leggen en licht met ei bestrijken voor extra glans.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,13 per stuk

Mueslikoek

35
stuks

Ingrediënten mueslikoeken:

500 gram	Damco compleet croûtepoeder
500 gram	Damco compleet kanopoeder
475 gram	Vruchtenmuesli
375 gram	Boter
100 gram	Suiker
75 gram	Heel ei
40 gram	Water

Werkwijze:

Damco compleet croûtepoeder, Damco compleet kanopoeder, boter, suiker en ei in de kruim draaien. Vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten. Als laatste de **vruchtenmuesli** erdoor draaien. Zodra het deeg door elkaar is gedraaid, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen. Het deeg uitrollen op 4 mm en ronde plakken van 9 cm ø uitsteken. Op een bakplaat leggen en licht met ei bestrijken voor extra glans.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,20 per stuk



Het is Pasen!





PASEN

Advocaat-Caramel dessertje

30
stuks

Ingrediënten advocaatbavaroise:

180 gram **Damco Top R**
400 gram Water
120 gram Advocaat

90 gram **Damco Multibavaroise**
200 gram Water, lauwwarm
600 gram Slagroom, ongezoet

Werkwijze:

Damco Top R en water tot een gele room kloppen en de advocaat toevoegen. **Damco Multibavaroise** mengen met het lauwarme water en door de advocaat-roommassa roeren. Vervolgens de helft van de lobbige geklopte slagroom met een garde mengen en tot slot de resterende helft erdoor spatelen.

Spuut een flexipanmal tot de rand vol met de advocaatbavaroise en spuit met een klein glad spuitje een interieur van **Salted Caramel** van ongeveer 10 gram in de bavaroise. Strijk de mal glad af en plaats deze in de vriezer.

Ingrediënten bodem:

300 gram **Kompleet florentinerpoeder**
150 gram **Damco amandelmeel**

Werkwijze:

Vul een appelbolschaaltje met 15 gram van bovengenoemd mengsel en bak. Los de florentiners als ze zijn afgekoeld en spuit ze volledig in met **Cabostuif**.

Opbouw:

Los de bollen uit de flexipanmal en plaats deze op een rek. Spuit ze af met **Souplesse Advocaat** met behulp van een verfspuit van Wagner of W&E. Zet de afgespoten bollen op de florentinerbodem en decoreer af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,30 per stuk





ALL YOU
NEED IS
LOVE

& CAKE

Liefde

Liefde maakt alles mooier! Lichter, warmer, intenser. Of het nou de liefde voor een partner is, die je hebt kunnen verwennen op Valentijnsdag. De liefde voor je moeder, die je in de watten legt op Moederdag. Of de liefde voor je werk en het vak dat je beoefent. Die liefde zorgt ervoor dat je er iedere dag weer vol voor gaat, ook al moet je er soms vroeg voor uit de veren en hard aan trekken. En die liefde voelt en proeft de klant: juist bij de ambachtelijke bakker.



LIEFDE

Toefjestaart

18
stuks

Ingrediënten croûtedeeg:

1.100 gram	Damco compleet croûtepoeder
480 gram	Boter
120 gram	Water



Werkwijze:

Damco compleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en deeg 24 uur koelen. Na 24 uur deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken met een ring van 18 cm Ø. Een kapselpan aan de buitenkant insmeren en de pan op zijn kop op een plaat zetten. Hier een plak croûtedeeg recht op leggen en afbakken. De tartelette af laten koelen en de binnenkant insmeren met **Souplesse neutraal**.

Ingrediënten lemon crème suisse:

1.750 gram	Slagroom (yoghurt dikte)
525 gram	Frucaps lemon curd
875 gram	Water
350 gram	Damco Top R

Werkwijze:

Damco Top R en koud water 5 minuten in de 3^e versnelling met de garde gladdraaien. **Frucaps lemon curd** toevoegen en gladdraaien. De helft van de slagroom erbij doen, zodra dit vermengd is, de machine stoppen. Hierna de rest van de slagroom erdoor spatelen. Met een gladde spuit de helft van de tartelette met doppen volspuiten.

Ingrediënten framboosroom:

1.750 gram	Frucaps frambozen bessenjam
1.750 gram	Slagroom (yoghurt dikte)

Werkwijze:

Roer de **Frucaps frambozen bessenjam** glad met een garde en zorg dat deze niet te koud is. Roer er de helft van de slagroom door met de garde. Spatel de rest van de slagroom erdoor. Spuit de tartelette verder vol met gladde bollen en werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 1,48 per stuk





ALL YOU
NEED IS
LOVE
& CAKE



LIEFDE

Frambozenslof

16
stuks

Ingrediënten sloffendeeg :

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

Werkwijze:

Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen en vervolgens **Damco compleet kanopoeder** toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.

Ingrediënten vulling:

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

Werkwijze:

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 5 mm en in een kader van 60/40 leggen. Daarop de aangemaakte spijs/room-massa aanbrengen en bakken. Na het bakken, af laten koelen.

Ingrediënten cake:

1.725 gram **Damco cakemix warme methode**
600 gram Boter (gesmolten, 40°C)
750 gram Heel ei
150 gram Water
80 gram **Citroenrasp ZKZC**

Werkwijze:

Damco cakemix warme methode, citroenrasp, ei en water 2 minuten mengen in de 2^e versnelling. Gesmolten boter toevoegen en 2 minuten in de 1^e versnelling mengen.

Verdere verwerking:

1.300 gram **Frucaps frambozenvulling**

Als de sloffenbodem is afgekoeld, 1.000 gram **Frucaps frambozenvulling** aanbrengen op de bodem. Daarop het cakebeslag spuiten en glad afstrijken. Tot slot de overgebleven 300 gram **Frucaps frambozenvulling** opspuiten in een mooi motief op het beslag en bakken. Na het afkoelen, cakes snijden van 20x7,5cm, afgeleren en decoreren naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 1,38 per stuk



BAKTIJD
37 MIN



BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
55 MIN



BAKTEMP.
160°C



Samen genieten... Chipolata gebakje



Ingrediënten sloffendeeg:

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

Werkwijze:

Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen en vervolgens **Damco compleet kanopoeder** toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 12 uur koelen.

Ingrediënten vulling:

500 gram	Damco amandelspijs K+K
350 gram	Water
150 gram	Damco Top R

Werkwijze:

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 5 mm en in een kader van 60/40 leggen. Daarop de aangemaakte spijs/room-massa aanbrengen en bakken. Na het bakken, af laten koelen.

Interieur:

Guimauve; zie pagina 22, maar maak slechts $\frac{1}{4}$ van het recept.

Verwerking interieur:

Verdeel de plaat in 4 banen van 10 cm en spuit hier de Guimauve van 5 cm breed in het midden.



Enjoy the sweet things in life

95
stuks

Ingrediënten Chipolatabavaroise:

2.200 gram	Chipolata fruitvulling met rumsmak
180 gram	Damco multibavaroise
400 gram	Water, ca. 30°C
2.000 gram	Slagroom, ongezoet

Werkwijze:

Damco multibavaroise oplossen in water en door de **Chipolata fruitvulling met rumsmak** mengen. Vervolgens de lobbige geslagen room in 2 delen erdoor mengen met een garde.

Opbouw:

Spuit met een spuitzak de Chipolatabavaroise op de sloffenbodem met interieur, zorg dat er geen luchtballen in zitten en strijk de bovenkant strak af. Plaats vervolgens minimaal 12 uur in de vriezer

Afwerking:

Snij van de bevroren plaat banen van 10 cm, die je vervolgens bekleed met lichtroze gekleurde **Damco amandelmarsepein 1:2**. Snij er vervolgens gebakjes van circa 2,5 cm van en werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,40 per stuk

LIEFDE

Guimauves

Ingrediënten guimauves:

2.000 gram **Pomokrem**
400 gram Water
100 gram Bladgelatine

Werkwijze:

Week de bladgelatine 15 minuten in 400 gram koud water. Verwarm het geheel tot 40°C. Voeg dit toe op de **Pomokrem** en meng dit met de garde in de 1^e versnelling. Vervolgens 12 minuten in de hoogste versnelling stijf draaien. Geheel storten op een, met **Damcosnow** bestoven, bakplaat van 40x60x5 en gelijkmatig verdelen. Als de guimauves zijn opgesteven, snijden in de gewenste afmeting en nogmaals door de **Damcosnow** rollen.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,40 per 100 gram

Guimauves met fruit

Ingrediënten guimauves met fruitvulling naar keuze:

2.000 gram **Pomokrem**
450 gram Fruitvulling, gepureerd
100 gram Bladgelatine

Werkwijze:

Week de gelatine 15 minuten in koud water. Verwarm de gepureerde fruitvulling tot 30°C. Knijp de gelatine uit, verwarm tot 40 °C en voeg dit bij de **Pomokrem**. Meng dit met de garde in de 1^e versnelling. Vervolgens 12 minuten in de hoogste versnelling stijf draaien. Spatel de gepureerde fruitvulling erdoor. Geheel storten op een, met **Damcosnow** bestoven, bakplaat van 40x60x5 en gelijkmatig verdelen. Als de guimauves zijn opgesteven, snijden in de gewenste afmeting en nogmaals door de **Damcosnow** rollen.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,50 per 100 gram

Tip

Het is ook mogelijk om bolletjes te spuiten. Doe dit op bakpapier en rol het na het opstijven door Damcosnow.

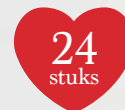


A touch of
LOVE



LIEFDE

Moederdagtaart



Ingrediënten sloffendeeg:

2.400 gram **Damco compleet kanopoeder**
950 gram Boter
250 gram Melissuiker
60 gram Heel ei
120 gram Water

Werkwijze:

Boter, suiker, ei en water klontvrij mengen. **Damco compleet kanopoeder** toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en deeg 24 uur koelen.

Ingrediënten vulling:

750 gram **Damco amandelspijs**
240 gram **Damco Top R**
600 gram Water, koud

Werkwijze vulling:

Water en **Damco Top R** tot een gele room mengen met een garde. De spijs met een vlinder gladdraaien en de gele room in 3 keer toevoegen.

Werkwijze slof:

Deeg aankneden en uitrollen op 5 mm dikte. Uitsteken met ronde ring van 16 cm Ø. Deegplak op een bakplaat met papier leggen met de ring er omheen. Hier 60 gram vulling op spuiten, waarbij er 1 cm rondom de rand vrij moet blijven.

Ingrediënten aardbeibavaroise:

3.300 gram **Frucaps aardbeienvulling**
3.300 gram Slagroom (yoghurt dikte)
550 gram Water, lauwwarm
250 gram **Damco multibavaroise**

Werkwijze:

Roer de **Damco multibavaroise** en het lauwarme water met een garde door elkaar. Meng dit met de gepureerde **Frucaps aardbeienvulling**. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor met de garde. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor. Vul hiermee 24 rvs ringen van 15 cm Ø en 3 cm hoog. Plaats in de vriezer.

Verdere verwerking:

2.000 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**
200 gram Water
Rode en blauwe kleurstof

Werkwijze:

Roer de **Frucaps spiegelgelei neutraal**, water en rode kleurstof (met een druppeltje blauw om wat donkerder rood te krijgen) door elkaar en verwarm tot 40°C. Los de aardbeibavaroise uit de ringen en plaats op een rooster. Overgiet deze met de gekleurde spiegelgelei. Plaats deze op de gebakken sloffenbodem en werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 1,97 per stuk



Allerliefste
MAMA

Best of Class



‘Doe maar gewoon, dan doe je al gek genoeg’. Een typisch Nederlandse uitspraak, die onze volksaard kenmerkt. We vallen liever niet teveel op, steken ons hoofd bij voorkeur niet boven het maaiveld uit en reageren ingetogen op successen. Maar waarom eigenlijk? We mogen er zijn!

Meester Boulanger Hiljo Hillebrand en patissier Hidde de Brabander hebben dat allang begrepen. Zij tonen iedere dag weer hun ambitie en delen hun kennis en passie, ook in dit magazine. Er is namelijk helemaal niets mis met het beste jongetje van de klas willen zijn. Ook Royal Steensma wil ‘Best of Class’ zijn. Zodat u uw klant kunt verbluffen, verrassen en op uw eigen vierkante meters de absolute kampioen kunt zijn. Of liever gezegd: de beste in uw klasse.



BEST OF CLASS



Kurkuma-ei

Ingrediënten:

2.000 gram	Bloem	100%
30 gram	Zout	1.5%
100 gram	Kurkuma Mix	5%
200 gram	Damco kleinbrood	10%
40 gram	Gist, blok	2%
1.100 gram	Water	55%
74 stuks	Eieren, rauw	
250 plakjes	Ham, rauw	



Werkwijze:

Kneed alle grondstoffen tot een deeg en kneed deze goed af. Verwerk het deeg direct tot bolletjes van 45 gram. De bolletjes uitrollen op 1,5 mm en in een 8 cm ø kartelbakje fonceren. Plaats daarop dezelfde vorm met bonen om het bakje blind te bakken. Geef het bakje een korte narijs van 30 minuten en bak 10 minuten op 210°C met stoom.

Na het bakken het bakje met bonen eruit halen en vullen met 4 plakjes ham en 1 ei, waarbij je zorgt dat de dooier mooi heel blijft.

Vervolgens nogmaals 10 minuten bakken op 210°C. Wanneer het eitje goed is, direct eruit halen. Anders zal de dooier doorslaan en deze moet nog iets lopen.

Eventueel afwerken met wat rode peperbolletjes, tuinkers en gesneden bieslook.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,40 per stuk







BEST OF CLASS

Rustiek roggezaaden

Ingrediënten Deel 1:

1.250 gram	Zadenmix	25%
2.000 gram	Water of karnemelk	40%

Ingrediënten Deel 2:

2.500 gram	Roggesauermix	50%
1500 gram	Volkorenmeel	25%
125 gram	Gist	2,5%
100 gram	Zout	2%
100 gram	Kaisermeister	2%
1.500 gram	Water	24%

Werkwijze:

Maak een kookstuk van Deel 1; water of karnemelk en **zadenmix** aan de kook brengen, afdekken en 1 nacht laten staan.

Deel 1 en Deel 2 kneden tot een afgekneet deeg, met een deegtemperatuur van 26°C.

Geef het deeg een voorrijs van 15 - 20 minuten.

Weeg het deeg af op 500 gram. Het deeg in de roggebloem opbollen, met de sluiting naar onder in een deegmandje plaatsen.

Geef het deeg een narijs van 45 minuten. Draai het brood voorzichtig om en bak het brood op 240°C, aflopend naar 210°C gedurende 40-45 minuten met stoom.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,47 per stuk


BAKTID
40-45 MIN

BAKTEMP.
240°C > 210°C

Hiljo Hillebrand

De beste van de klas willen zijn



Sinds 1 november 2017 werkt Meester Boulanger Hiljo Hillebrand als Technical Support Manager ofwel baktechnisch adviseur bij Royal Steensma. Het is een duidelijk signaal dat banketspecialist Royal Steensma haar focus nu ook naar brood verlegt. Een uitdaging waar Hiljo volop van geniet. “Royal Steensma heeft de wens een totaalleverancier voor de bakker te worden. En dat gaat zeker lukken!”

Hiljo Hillebrand heeft zich bij zijn start in het bedrijf eerst eens goed op het assortiment van Royal Steensma geconcentreerd. “Er worden al veel mooie producten aangeboden, ook op het gebied van brood. Ik ben zelf bijvoorbeeld erg gecharmeerd van de roggesauer: ik maak er een kookstuk met zaden en pitten van, dat ik een dag later aan mijn brooddeeg toevoeg. Het geeft een rustiek bakkend brood dat hoog van smaak is en boordevol zaden en pitten zit. Luchtiger dan Duits brood, maar steviger dan wat we in Nederland normaliter eten. Lekker voedzaam!”

Rijke recepturen

Naast het bestaande assortiment ontdekt Hiljo binnen het bedrijf ook een reeks producten die momenteel niet (meer) op de markt worden gebracht. “Na de overname van bijvoorbeeld Damco liggen binnen Royal Steensma vanuit het verleden prachtige producten op de plank. Soms moeten we die even afstoffen en up-to-date maken; anderen zijn goed zoals ze zijn. Het zijn rijke recepturen, die we graag opnieuw bij onze bakkers onder de aandacht brengen.” Samen met collega's is Hiljo onder andere aan de slag gegaan met een kleinbroodpoeder. “Nadat we een aantal minieme verbeteringen hebben aangebracht, hebben we het product door een aantal kritische bakkers laten testen. En ook zij zijn enthousiast: dit broodverbetermiddel geeft zacht kleinbrood een uitstekende structuur, mooie korstkleur en een goede bakaard en afbeet.”

“Royal Steensma wil een totaalleverancier voor de bakker zijn”



Hiljo introduceert daarnaast verschillende nieuwe trends. Om de specerij kurkuma kan de bakker anno 2018 volgens hem niet heen. “Als je op social media kijkt, vind je talloze hits op dit onderwerp en ook de horeca werkt er momenteel volop mee. Kurkuma geeft je product niet zozeer een specifieke smaak, maar wel een prachtige gele kleur. Leuk voor een paasassortiment! Kurkuma is te gebruiken in brood, maar bijvoorbeeld ook in wafels, soezen, koekjes of pannenkoeken. Door in te spelen op dergelijke trends, laat je als bakker zien dat je met je tijd meegaat.”



Brede kennis

Zijn aantreden bij Royal Steensma voelt voor de Meester Boulanger als een warm bad. “Ik ben in een prachtig bedrijf terecht gekomen, dat ontzettend veel kennis in huis heeft. Momenteel ben ik mijn eigen patisseriekennis aan het opvijzelen en ik leer veel van Team Ambacht. Centraal in alles wat wij doen, staat de vraag van de bakker: wat wil hij? Waaraan is er behoefte in de markt? Daar luisteren we heel goed naar.” Hij waardeert de brede kennis binnen Royal Steensma. “Vanuit chocolade, spijs en konfijterij ligt er een enorme historie binnen het bedrijf. Wanneer de kennis op al deze gebieden nu en dan samenkomt, ontstaan de mooiste dingen!” De Meester Boulanger glimlacht genietend. “Ja, dan zouden we zomaar eens ‘best of class’ kunnen worden.”

Hidde de Brabander

Drang tot kennis delen



Hidde de Brabander is patissier. Maar hij schrijft ook boeken, presenteert (zichzelf) op televisie, werkt toe naar de titel Meester Patissier, is voorzitter van de vereniging Gouden Gard, geeft presentaties voor (grote) groepen en lanceert nog dit jaar een online platform vol recepturen. “Ik wil mijn houdbaarheid verlengen en bewaken door mijn kennis te delen”, aldus de productieve patissier.

Hidde de Brabander heeft de productie binnen zijn bedrijf Dreams of Magnolia op een laag pitje gezet en zijn personeel losgelaten. “Ik ga me focussen op Hidde”, zegt hij ferm. Momenteel steekt hij veel tijd in de voorbereidingen op het Meesterexamen in mei, waar hij de titel Meester Patissier in de wacht hoopt te slepen. Ook is hij druk met de voorbereidingen van zijn online platform vol recepten, dat dit voorjaar het licht moet zien. “Het wordt heel tof”, vertelt hij enthousiast. “Ik deel mijn recepten, deels op basis van mijn eerste boek dat vorig jaar is verschenen, met allerhande doelgroepen: professionals, thuisbakkers en het onderwijs. De recepten zijn toegankelijk gepresenteerd, eenvoudig printbaar en voorzien van mooie foto's. Ik wil mijn kennis delen: daar is momenteel de meeste vraag naar.”

Fan van hazelnootspijs

Ook met Royal Steensma wil Hidde zijn kennis delen. Voor dit voorjaarsmagazine heeft hij twee recepten ontwikkeld, waarmee hij de bakker wil inspireren. “Ik heb dit keer vooral gewerkt met de spijsen van Royal Steensma. Hoewel we als ambachtelijke bakkers steeds liever terugkeren naar de basis van het vak, hoef je je voor het gebruik van een halffabrikaat als spijs niet te schamen. Soms is het wel zo gemakkelijk wanneer een ander het voor je maakt! Ik zie spijs wat dat betreft net als chocolade: kies je voor een goede leverancier, dan ben je verzekerd van een constante kwaliteit.”

Hidde is in het bijzonder gecharmeerd van de hazelnootspijs van Royal Steensma. “Banketbakkers gebruiken spijs vaak als enkelvoudig garnituur. Maar spijs is ook een heel interessante smaakmaker. Hazelnootspijs bijvoorbeeld geeft echt een verrassende draai aan bepaalde producten.”

“Ik neem mijn vak heel serieus, maar mijzelf liever niet”



Kookboeken

In maart 2016 publiceerde Hidde het kookboek ‘Pâtisserie’, waarin hij al zijn kennis op het gebied van het banketbakkersvak heeft gebundeld. “Ieder hoofdstuk, uiteenlopend van deegsoorten tot botercrêmes en van chocolade tot gelatine, begint met een introductie van het product. Daarna presenteer ik een aantal mogelijke bereidingen en ik sluit af met recepten ter inspiratie. Hierdoor krijg je in mijn beleving een goed en compleet beeld van ieder onderwerp. ‘Pâtisserie’ is het naslagwerk geworden waarnaar ik zelf jarenlang op zoek ben geweest. Het is het type boek, inmiddels in tweede druk, dat ik over tien jaar nog steeds wil kunnen verkopen.”



Momenteel werkt Hidde aan een derde kookboek. Opnieuw bestemd voor zowel professionals als thuisbakkers. “Ik schrijf mijn boeken voor mensen die verdieping zoeken. Op welk niveau dan ook.” Het boek zal luchtiger van toon worden dan het eerste boek. “Ik presenteer tientallen recepten met een twist. Ik vind namelijk dat er wel fun in het vak moet blijven zitten. We werken hard genoeg, dus er mag ook gelachen worden.” Het boek sluit volgens eigen zeggen dan ook naadloos aan bij de slogan die Hidde vaak op zichzelf betreft: “Ik neem mijn vak heel serieus – maar mezelf liever niet.”

BEST OF CLASS

Nutty Chocolate



Ingrediënten chocoladebeslag:

500 gram	Heel ei
260 gram	Eidooier
600 gram	Damco hazelnootspijs
720 gram	Boter
720 gram	Chocolade, puur
300 gram	Bloem

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180°C. Smelt de boter en los er de gehakte chocolade in op. Klop de eieren en de eidooier luchtig. Giet het chocoladeboter-mengsel op het ei en meng rustig door. Zeef de bloem en spatel deze erdoor. Giet het beslag in een spuitzak, spuit een siliconenvorm van 6 cm Ø voor $\frac{2}{3}$ vol en plaats in de oven.



Ingrediënten hazelnootchocolade:

1.000 gram	Chocolade, puur
1.000 gram	Hazelnoten

Werkwijze:

Bruneer de hazelnoten. Draai ze fijn tot grof poeder. Smelt de chocolade en kristalliseer deze. Meng er het hazelnootpoeder door.

Ingrediënten praliné:

200 gram	Witte basterdsuiker
200 gram	Hazelnoten

Werkwijze:

Karameliseer de basterdsuiker beetje bij beetje in een hete pan. Roer er de hazelnoten door en schep het mengsel op bakpapier. Draai het vervolgens in een blender tot een pasta. Voeg, als het te droog is, een klein scheutje olie toe.

Ingrediënten botercrème:

320 gram	Eidooier
500 gram	Suiker
100 gram	Water
500 gram	Boter
300 gram	Praliné

Werkwijze:

Klop de eidooiers luchtig. Breng in een pan het water en de suiker aan de kook tot 115°C. Giet de suikersiroop langzaam bij de stijf geklopte eidooier. Klop koud. Zet dit aan de kant en klop de roomboter luchtig. Meng de roomboter door de afgekoelde pâté à bombe. Meng er daarna de praliné door. Schep de botercrème in een spuitzak met een gekartelde spuitmond.

Opbouw gebakje:

Haal de cakejes door de hazelnootchocolade. Spuit de botercrème in toefjes bovenop het gebakje en spuit wat van de overgebleven praliné in het midden.

Tip

Vervang het chocoladebeslag door Damco dark chocolate cake. Souplesse Puur is een goed alternatief voor de pure chocolade en de botercrème kan ook met boter en Pomokrem gemaakt worden.



Tip

Gebruik Damco
kompleet kanopoeder in plaats
van het bretonse deeg en Damco
kompleet soezenpoeder in plaats van
het soezenbeslag.



BEST OF CLASS

Fruity Chocolate



Ingrediënten bretons deeg:

200 gram	Eidooier
600 gram	Bloem
20 gram	Bakpoeder
5 gram	Zout
400 gram	Kristalsuiker
400 gram	Boter

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 170°C.

Klop de eidooiers, met de helft van de suiker, luchtig met een garde. Meng de bloem met de bakpoeder, zout en suiker. Wissel in de planeetmenger de garde voor de vlinder en meng het bloemmengsel erdoor. Meng als laatste de zachte boter erdoor. Koel het deeg minimaal 3 uur. Rol het gekoelde deeg op 6 mm, steek uit met een steker van 6 cm ø en plaats in de oven.

Ingrediënten soezenbeslag:

1.500 gram	Volle melk
750 gram	Boter
10 gram	Zout
25 gram	Kristalsuiker
750 gram	Bloem
1.500 gram	Heel ei

Werkwijze:

Breng de melk, samen met de boter, suiker en het zout aan de kook. Voeg vervolgens de bloem toe en meng. Gaar door tot de bloem begint te zweven. Laat het beslag kort afkoelen en spatel de eieren er stuk voor stuk door. (Het beslag stevig aanhouden.) Schep het beslag in een spuitzak met een gekartelde spuitmond. Spuit soezen van 6 cm ø en plaats in de oven.

Ingrediënten chocolademousse:

500 gram	Frambozenpuree
750 gram	Chocolade, puur
20 gram	Gelatine
1.250 gram	Slagroom

Werkwijze:

Breng de frambozenpuree aan de kook, voeg de voorbewerkte gelatine toe en vermeng dit met de gesmolten chocolade. Meng tot het glad is en spatel er dan, in 2 delen, de lobbige slagroom door. Laat de mousse staan tot deze stevig is.

Ingrediënten marsepeincrème:

1.000 gram	Damco amandel marsepein 1:1½
5 stuks	Vanillestokjes
25 gram	Matcha (groene thee)
100 gram	Water

Werkwijze:

Meng alle ingrediënten met elkaar, tot de crème spuitbaar is.

Opbouw gebakje:

Spuit op het koekje van bretonse deeg de marsepeincrème. Snijd de soes door en plaats de onderste helft bovenop het koekje met crème. Spuit hierop de chocolademousse, leg er een aantal frambozen op en spuit in het midden nog een toef crème. Dek af met de andere helft van de soes en decoreer af met een toefje chocolademousse en een hele framboos.



SUMMER *Time*



Zwoele zomerdagen: ze zijn weer in aantocht. De zon schijnt, de tuin lonkt. Wat is er dan heerlijker dan buiten eten? Ontbijten in het ochtendzonnetje voordat je naar je werk moet of andere verplichtingen aangaat, een buurman die 's avonds de barbecue aansteekt. In de zomer lijken we meer ontspannen te zijn en meer tijd te nemen voor dingen die er echt toe doen: lekker en met aandacht eten, buiten zijn, elkaar ontmoeten. Bij die momenten passen de producten van de ambachtelijke bakker uitstekend. Of je ze nu in je eigen tuin of elders eet - of toch maar binnen aan de keukentafel als het onverhoopt een echt Hollandse zomerdag is. Verleid uw klant met heerlijk zomerse producten: it's summertime!



Zomer PUDDINKJES

SUMMERTIME

BITTERKOEK CHIPOLATA



Ingrediënten bitterkoekjes :

1.000 gram **Damco amandel bitterkoek**
100 gram **Eiwit**

Werkwijze:

Spijs aandraaien met eiwit en dopjes spuiten op gesmeerde en bestoven bakplaten of op siliconenpapier. Laat de gespoten koekjes ca. 30 minuten op de bakplaat rusten voor het bakken.



Ingrediënten vulling 1:

1.000 gram **Slagroom, ongezoet, lobbij geklopt**
1.000 gram **Chipolata fruitvulling met rumsmaak**

Ingrediënten vulling 2:

1.000 gram **Slagroom, gezoet, lobbij geklopt**
1.000 gram **Mascarpone**

Ingrediënten vulling 3:

1.000 gram **Frucaps fruitvulling mango**

Werkwijze:

- 1: Meng de **Chipolata fruitvulling met rumsmaak** met de ongezoete slagroom.
- 2: Meng de gezoete slagroom met de mascarpone.
- 3: Pureer de **Frucaps fruitvulling mango** tot een homogene vruchtencoulis.

Opbouw:

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

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,40 per stuk



SUMMERTIME

CHOCOLADE AARDBEI



Ingrediënten chocoladecake :

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



Werkwijze:

Grondstoffen op bakkerijtemperatuur brengen. Boter met een vlieder soepel draaien (niet luchtig). De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2^e versnelling gladdraaien. Bakken en af laten koelen.

Ingrediënten vulling 1:

- 1.000 gram Slagroom, ongezoet, lobbij geklopt
- 1.000 gram **Frucaps fruitvulling aardbei**

Ingrediënten vulling 2:

- 1.000 gram Slagroom, gezoet, lobbij geklopt
- 1.000 gram Mascarpone

Ingrediënten vulling 3:

- 1.000 gram **Frucaps fruitvulling aardbei**

Werkwijze:

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

Opbouw:

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

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,35 per stuk

SUMMERTIME

BURGERBOL



Ingrediënten burgerbol:

2.500 gram	Tarwebloem	100%
38 gram	Zout	1,5%
125 gram	Kurkuma Mix	5%
125 gram	A-creme de luxe	5%
375 gram	Damco kleinbrood	15%
125 gram	Suiker	5%
125 gram	Gist, blok	5%
1.500 gram	Water	60%



Werkwijze:

Deeg afkneden tot een soepel en goed afgekneet deeg. Deeg afwegen op 80 gram en direct opbollen. Deeg een narijs geven van 120 minuten en bakken met iets stoom.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,05 per stuk

KAAS-UIEN BROOD

Ingrediënten deeg:

10.000 gram	Tarwebloem	100%
150 gram	Zout	1,5%
500 gram	Kurkuma Mix	5%
200 gram	Kaisermeister	2%
100 gram	Gist, blok	1%
7.000 gram	Water	70%
500 gram	Olijfolie	5%



Ingrediënten vulling:

6.000 gram	Uienringen	60%
4.000 gram	Geraspte kaas	40%



Werkwijze:

Knead van alle grondstoffen een glad en soepel deeg. Draai vervolgens de olijfolie door het deeg. Geef het deeg een bulkrijst van 60 minuten en weeg daarna af op 250 gram. Bol voorzichtig op en plaats in een hoog aluminum bakje.

Laat 60 minuten narijzen en druk voorzichtig plat met de vingers. Decoreer vervolgens met 80 gram uienringen en met 50 gram kaas. Laat het brood ongeveer 30 minuten narijzen en bak het af met iets stoom.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,50 per stuk

Tip

Varieer met diverse soorten kaas om een nóg lekkerder product te maken.

BBQ *Bread*



SUMMERTIME

MERINGUETAARTJE

Ingrediënten croûtedeeg:

- 1.000 gram **Damco compleet croûtepoeder**
- 500 gram Boter
- 20 gram **Citroenrasp ZKZC**



Ingrediënten chocoladecake:

- 2.000 gram **Damco dark chocolate cake**
- 1.000 gram Boter
- 1.000 gram Heel ei
- 100 gram Water



Werkwijze:

Croûte: Damco compleet croûtepoeder, citroenrasp ZKZC en boter met de deeghaak mengen. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, machine stoppen en deeg 24 uur koelen. Deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm en plakjes uitsteken met een ring van 18 cm Ø.
Cake: Boter met een vlinder soepel draaien (niet luchtig). De rest van de grondstoffen toevoegen en het geheel ca. 2 minuten in de 2^e versnelling gladdraaien. Spuit met de spuitzak 1,5 cm cakebeslag op de plak croûte en bak af tot de cake net gaar is. Laat afkoelen in de ringen, los het product en plaats de schoongemaakte ringen terug.

Ingrediënten meringue:

- 1.000 gram Eiwit
- 1.000 gram Suiker
- 500 gram Poedersuiker
- Oranje kleurstof

Werkwijze:

Klop het eiwit en suiker 10 minuten tot een taai schuim. Spatel hier als laatste de poedersuiker door. Kleur de helft van het schuim met de kleurstof. Spuit toefjes met een gekartelde en met een ronde spuit en droog in de oven.



Ingrediënten mangobavaroise:

- 2.000 gram **Frucaps fruitvulling mango**
- 2.000 gram Slagroom, ongezoet, lobbij geklopt

Werkwijze:

Meng de fruitvulling met de slagroom. Plaats een banderol in de ringen zodat deze makkelijk lossen na het invriezen. Vul de ringen met de bavaroise met de spuitzak en strijk deze glad af, plaats de ringen in de vriezer en laat minimaal 2 uur opstijven. Los de taarten en werk af met de meringue. Decoreer met chocoladerondjes in verschillende kleurtjes.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 2,70 per stuk





SUMMERTIME

KOKOS-BOLLEN



Ingrediënten kokosbollen:

1.000 gram **Kompleet kokosmakronenmix**
250 gram Water, kokend

Werkwijze:

Meng de **Kompleet kokosmakronenmix** met het water en koel gedurende 12 uur. Met een ijslepel bolletjes scheppen en bakken.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,32 per stuk

KOKOS-ABRIKOOS BOLLEN



Ingrediënten kokos-abrikoosbollen:

150 gram **Frucaps abrikozenvulling**
1.000 gram **Kompleet kokosmakronenmix**
250 gram Water, kokend

Werkwijze:

Spuit bolletjes van ongeveer 10 gram **Frucaps abrikozenvulling** op een plaat en vries deze in. Meng de **Kompleet kokosmakronenmix** met het water en laat 15 minuten staan.

Spuit met een spuitzak het kokosmengsel in een siliconen mal van 7 cm Ø en druk er het bevroren bolletje **Frucaps abrikozenvulling** in. Spuit af met het kokosmengsel. De mal vervolgens in de vriezer plaatsen. Als het goed bevroren is lossen en bakken op papier.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 0,35 per stuk





Het is Zomer!

SUMMERTIME



ANANAS KOKOSSLOF

Ingrediënten croûtedeeg:

1.100 gram	Damco compleet croûtepoeder
480 gram	Boter
120 gram	Water

Ingrediënten vulling 1:

1300 gram	Frucaps ananasvulling
-----------	------------------------------

Ingrediënten vulling 2:

3.200 gram	Kompleet kokosmakronenmix
800 gram	Water, kokend

Werkwijze:

Damco compleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen. Als het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen. Deeg 24 uur koelen. Na 24 uur deeg aandraaien en uitrollen op 2 mm. Snijd hier een baan uit van 2 cm breed. Smeer een sloffenring in met boter. Plaats de baan croûtedeeg tegen de zijkant van de ring. Steek met een sloffenring een plak uit en leg die onderin de vorm.

Spuut een baan **Frucaps ananasvulling** van 80 gram onderin en hou de zijkanten vrij.

Roer het water 3 minuten met de vlinder in de 2^e versnelling door de **Kompleet kokosmakronenmix**. Spuit 250 gram kokosbeslag met een gladde spuit in een slob en zorg dat de **Frucaps ananasvulling** goed afgedekt is. Na het bakken, als de sloffen zijn afgekoeld, afspreiden met **Comfortgelei neutraal**. Decoreren naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: € 1,45 per stuk



BAKTIJD
25 MIN



BAKTEMP.
200°C



Royal Steensma

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

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

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

Einsteinweg 12, NL-6662 PW Elst

Tel. +31 (0)88 16 32 000
Fax. +31 (0)88 16 32 002

info@steensma.com

www.steensma.com