

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



*Inspiratie voor het
voorjaar en de zomer*



SAMEN STERKER!

Beste bakkers en ondernemers. Trots presenteren we u ons nieuwe voorjaarsmagazine. Boordevol ideeën en recepten, bedacht en gemaakt door onze eigen jongens en meisjes van het salesteam MKB. Stuk voor stuk foodies met passie.

De bakkerijmarkt is volop in beweging en krimpende. Dit vraagt om nog meer aandacht in ons toch al drukke bestaan. Dat er nog altijd kansen zijn, kan ik bevestigen. Sinds de overname van Damco door Royal Steensma roeien wij al jaren tegen de stroom in. Visie en passie liggen hieraan ten grondslag. Als nog een van de laatste oer-Hollandse bakkerijgrondstoffenproducenten, blijft onze focus op de Nederlandse bakkerij. We blijven innoveren én inspireren. De overname van Bak Speciaal (grondstoffen voor speciaalbrood) en de participatie in Vipam (specialist in onder meer ijsgrondstoffen en choco-decoraties) zijn hier de meest recente voorbeelden van. Maar ook kleinere zaken als dit magazine en de introducties die wij op Bakkersvak en verder dit jaar zullen doen.

De wereld verandert en het gesprek over food wordt in de volle breedte gevoerd. Ook in de bakkerij. Vegan en organic zijn of worden serieuze thema's. Met onze broodrange Bak Speciaal spelen we daar direct op in. Zo hebben we een heel mooi assortiment bio-producten. Suikereductie is ook nog steeds actueel. De alternatieven zijn weliswaar duurder, maar ze komen eraan. Bij Royal Steensma hebben we mooie oplossingen klaar staan. En wat is duurder als je er een magerijk en bovenal lekker banketproduct mee kunt maken?

Vertrouwde namen staan onder druk, met de Moorkop als recent voorbeeld. Zelf ben ik benieuwd wanneer alle rode vuurtorens verplicht blauw geschilderd moeten worden... Allemaal randzaken waar mensen zich druk om maken. In je bedrijf kan het net zo gaan, maar zorg dat je de focus houdt op hoofdzaken. De rest is negatieve ballast! Kwaliteit en verkoop zijn een aantal van deze hoofdzaken. Wij helpen u er graag mee.

Samen zijn we sterker, niet tégen maar mét elkaar. Soms best een uitdaging in onze emotionele markt. Wij doen er veel aan en hopen dat het u goed gaat, dan gaat het ons ook 'vanzelf' ook een beetje beter.

Met vriendelijke groet,
Evert-Jan van Egteren

COLOFON

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

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



Voorjaar & zomer





Delicious

FRANSE APPEL/ PERENTAART

18
stuks

Koekbodem:

2.200 gram **Damco compleet croûtepoeder**
660 gram Boter
275 gram Water, koud
50 gram **Citroenrasp ZKZC**

Frangipane:

3.000 gram **Damco amandelspijs superieur**
1.000 gram Boter
750 gram Heel ei
50 gram Bloem

Vulling:

Bakvaste appels, gesneden in dunne schijfjes
Halve peren uit blik, Videca

Decoratie:

Frucaps comfortgelei neutraal of abrikoos
Damcosnow

Werkwijze koekbodem:

Van alle grondstoffen een glad deeg zetten en 24 uur laten rusten. Rol het deeg uit op 4 mm en bekleed hiermee ingevette vlaai-pannen van ca. 20 cm Ø.

Werkwijze frangipane:

Meng de boter en de **Damco amandelspijs superieur** met de vlindergarde. Voeg daarna het ei toe, klop in 10 minuten op tot een luchtig beslag en voeg als laatste de bloem toe.

Afwerking:

Spuut met een spuitzak de reeds met croûtedeeg beklede vlaai-pannen in met de frangipane. Beleg deze met de halve peren of met de dun gesneden appels (dakpansgewijs). Bak af, laat afkoelen en werk af met **Frucaps comfortgelei**. Werk daarna de rand nog eventueel af met **Damcosnow**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,92 per stuk



Damco cake- en

Royal Steensma heeft een uitgebreid assortiment grondstoffen voor het maken van de lekkerste cakes, koeken en bodems.



Damco compleet croûtepoeder:

een complete mix voor zand – en fonceerdeeg en tartelettes. Croutedeeg kan na het afbakken op een droge en koele plaats worden bewaard of ingevroren.

Damco compleet kanopoeder:

een complete mix, bestemd voor het bereiden van zetdegen, zoals kanodegen, sloffen en appeltaarten.



koekpoeders

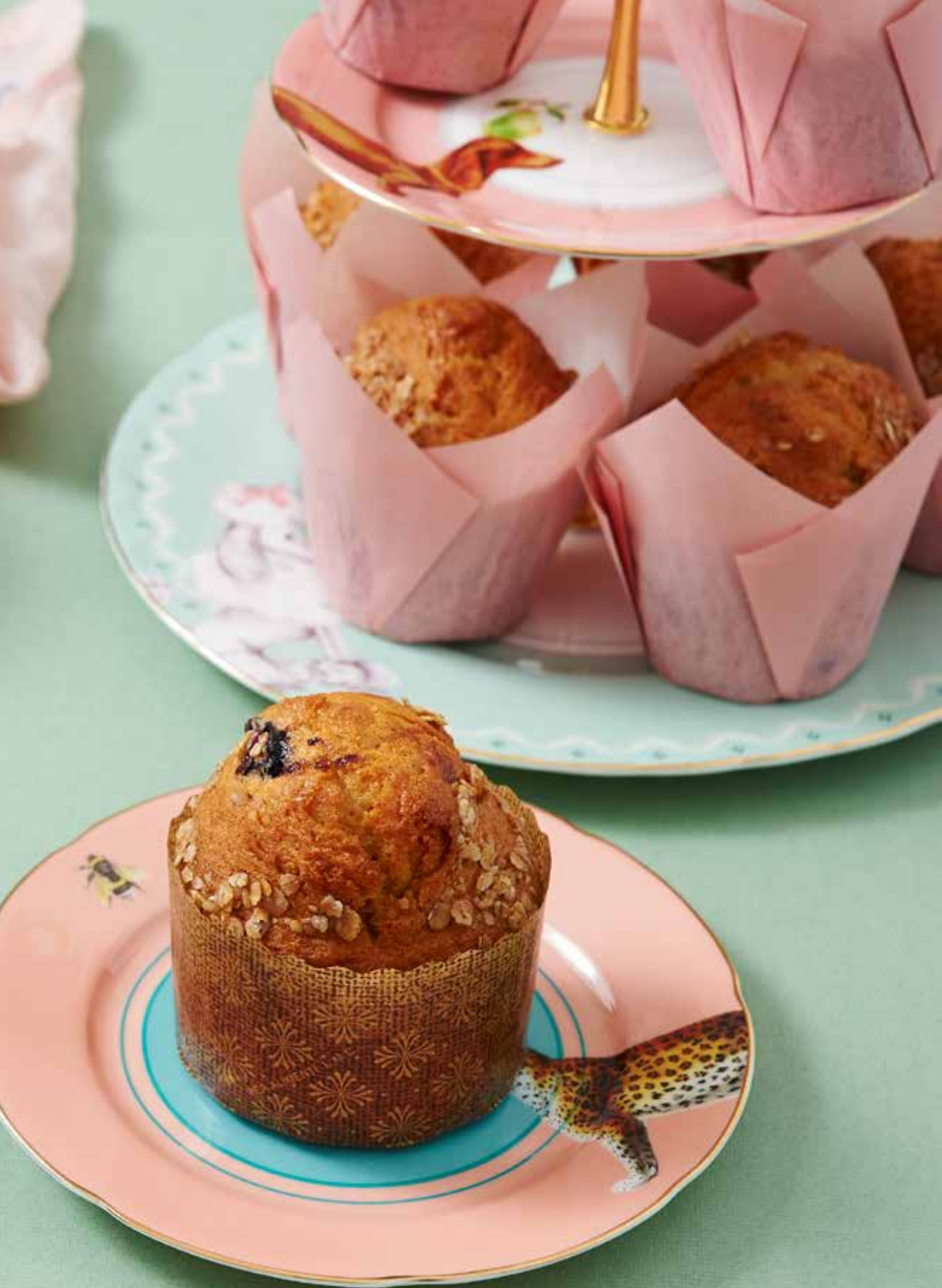
Damco cakemixen:

Naast de klassiekers, zoals boerencake en bitterkoekjescake, hebben we ook bijzondere smaken zoals citroen-mascarpone, aardbeienroom en banoffee cake in het assortiment.



*Altijd
lekker*







SPELTMUFFINS

210
stuks

Beslag:

10.000 gram	Bak Speciaal Diamond Spelt Royal	100%
3.500 gram	Eieren	35%
1.500 gram	Suiker	15%
5.000 gram	Zonnebloemolie	50%
ca. 3.500 gram	Water	35%

Decoratie:

Damcosnow

Werkwijze:

Alle grondstoffen goed mengen met de vlingergarde (1 minuut mengen, 3 minuten draaien in middelmatige snelheid). Spuit vervolgens de muffincups met een spuitzak tot ongeveer $\frac{2}{3}$ vol met beslag (bijvoorbeeld 110 gram per muffin).

Laat de muffins na het bakken afkoelen en decoreer deze eventueel met **Damcosnow**.

Tip: Injecteer de muffins met **Frucaps jam** of verwerk 10% **Bak Speciaal Appel** of **Bak Speciaal Sinaasappelstukjes** of **blauwe bessen** door het beslag.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,16 per stuk



BAKTIJD
CA. 28 MIN



BAKTEMP.
220-180°C
AFLOPEND

SPELT BOSVRUCHTEN TAARTJE

60
stuks

Deeg:

2.000 gram	Damco compleet croûtepoeder
900 gram	Boter
200 gram	Water

Speltcake:

6.000 gram	Bak Speciaal Diamond Spelt Royal
2.700 gram	Olie, afgewogen
3.000 gram	Water

Vulling:

1.000 gram	Bak Speciaal Diamond Fresco
2.400 gram	Griekse yoghurt 10%
500 gram	Volle melk
500 gram	Heel ei

Decoratie:

Frucaps bosvruchtevulling
Damcosnow

Werkwijze deeg:

Damco compleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen. Wanneer het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 2 mm, uitsteken en in een alubakje van 15 cm Ø leggen.

Werkwijze speltcake:

Voeg alle grondstoffen samen in een bekken. Meng dit gedurende ongeveer 3 minuten met de planeetmenger tot een glad beslag (niet luchtig draaien). Het beslag gelijkmatig verdelen over de bakvormen (ongeveer 200 gram per stuk).

Werkwijze vulling:

Meng alle ingrediënten met een vlindergarde op de 2^e versnelling in 3 minuten tot een gladde massa. Spuit hiervan 75 gram in het midden van het taartje.

Afwerking:

Werk na het bakken af met **Frucaps Fruitvulling Bosvruchten** en **Damcosnow**.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,69 per stuk excl. decoratie



BAKTIJD
CA. 20 MIN



BAKTEMP.
180°C





Samen genieten

CITROENMASCARPONE CAKE MET GEKONFIJT FRUIT

14
stuks

Cake:

2.000 gram Damco citroen-mascarpone cake
1.000 gram Boter
1.000 gram Heel ei

Decoratie:

Frucaps comfortgelei neutraal
Gekonfijt fruit

Werkwijze cake:

Breng de grondstoffen op bakkerijtemperatuur. Draai de boter met een vlindergarde soepel (niet luchtig). Voeg de rest van de grondstoffen toe en draai het geheel ca. 2 minuten in de 2^e versnelling glad, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine. Vul de cakevormen met ca. 450 gram beslag en bak.

Afwerking:

Laat de cake goed afkoelen en breng een dun laagje Frucaps comfortgelei neutraal aan. Werk vervolgens af met gekonfijt fruit zoals Orangeade strips, Citronade strips, Gekonfijte Sinaasappelschijven, etc.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,52 per stuk excl. decoratie



BAKTIJD
60 MIN



BAKTEMP.
CA. 160°C

FRISSE CITROEN-APPEL MERINGUE TAART

18
stukks

Koekbodem:

2.200 gram	Damco compleet croûte-poeder
660 gram	Boter
275 gram	Water, koud
50 gram	Citroenrasp ZKZC

Lemoncurd room:

1.200 gram	Damco Top R
3.000 gram	Water, koud
1.000 gram	Frucaps lemoncurdvulling

Appelvulling:

1.800 gram	Frucaps appelvulling
------------	----------------------

Kookschuim:

480 gram	Eiwit
100 gram	Suiker
900 gram	Suiker
300 gram	Water

Werkwijze koekbodem:

Van alle grondstoffen een glad deeg zetten en 24 uur laten rusten. Rol het deeg uit op 4 mm en bekleed hiermee een ingevette vlaaipan van ca. 20 cm Ø.

Werkwijze lemoncurd room:

Meng Damco Top R met het water en klop deze in de hoogste stand in 4 minuten op en voeg als laatste de Frucaps lemoncurd toe.

Werkwijze kookschuim:

Kook 900 gram suiker en 300 gram water samen op tot 120°C.

Klop de eiwitten los en voeg 100 gram suiker toe. Klop dit samen een paar minuten op. Voeg nu de vooraf gekookte suikerstroop toe en klop ongeveer 10 minuten in de hoogste stand op tot de massa taai, luchtig en afgekoeld is.

Opbouw:

Fonceer de vlaai-pannen met het croûtedeeg. Spuit met een spuitzak de lemoncurd room op. Bak de vlaaien af op 200°C in ongeveer 35 minuten. Laat de vlaaien afkoelen voor het lossen. Strijk een dun laagje Frucaps appelvulling op de lemoncurd room. Bereid nu het kookschuim en spuit of strijk deze grof bovenop en brand af met de brander.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,88 per stuk



BAKTID
35 MIN



BAKTEMP.
200°C



Delicious



Tasty

CITROEN- MASCARPONE CAKE

8
stuks

Citroen-mascarpone cake:

2.000 gram **Damco citroen-mascarpone cake**
1.000 gram Boter
1.000 gram Heel ei

Limoncellocrème:

1.000 gram Boter
400 gram **Pomokrem**
100 gram **Chocuisse souplesse limoncello**

Decoratie:

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

Werkwijze citroen-mascarpone cake:

Breng de grondstoffen op bakkerijtemperatuur. Draai de boter met een vlinder soepel (niet luchtig). Voeg de rest van de grondstoffen toe en draai het geheel ca. 2 minuten in de 2^e versnelling glad, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine.

Werkwijze limoncellocrème:

Draai de boter luchtig met de vlingergarde en voeg daarna de Pomokrem en de gesmolten Chocuisse souplesse limoncello toe.

Afwerking:

Laat de cake goed afkoelen en spuit hem daarna op met de limoncellocrème. Licht aan laten vriezen en vervolgens afsprengen met Chocuisse souplesse limoncello.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €2,27 per stuk excl. decoratie



BAKTIJD
60 MIN



BAKTEMP.
CA. 160°C

ZEEUWSCH PLAATCAKE

10
stuks

Cake:

3.000 gram **Damco Zeeuwsch plaatcake**
600 gram Witte basterdsuiker
250 gram Boter
800 gram Heel ei
700 gram Water
40 gram **Damco koudbindmiddel**

Vulling:

600 gram Rozijnen

Werkwijze:

Meng de **Damco koudbindmiddel** door de **Damco Zeeuwsch plaatcake**. Draai de basterdsuiker en boter met de vlindergarde glad en luchtig. Meng vervolgens de eieren, het water en de **Damco Zeeuwsch plaatcake** om en om door elkaar. Goed bijkrabben en het beslag in ca. 5 minuten in de 2^e versnelling doorkloppen. Spatel de vulling door het beslag. Giet het beslag uit op een, met siliconenpapier belegde, koekplaat (75x25 cm) met een ingevette, houten rand.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,29 per stuk



BAKTIJD
CA. 75 MIN



BAKTEMP.
175-180°C

Ouderwets
lekker...



Souplesse

Chocuisse souplesse is een veelzijdige en zeer gebruiksvriendelijke coating. Door de speciale samenstelling blijft het flexibel en knapt het niet van producten af. Bovendien vormt er zich geen condens na het ontdooien van producten. Chocuisse souplesse is een uniek product dat alleen maar hoeft te worden opgewarmd; daarmee wordt het vloeibaar en kun je ermee aan de slag. De coating wordt onder andere gebruikt als decoratie op soesjes, cakes, koeken, muffins, wafels en bladerdeeg of als donutcoating.



Verkrijgbaar in 12 smaken en kleuren





Verschillende toepassingsmogelijkheden

Makkelijk in gebruik



Souplesse kan gebruikt worden op verschillende manieren:

- Gebak overgieten of dippen
- Een ganache maken op basis van Souplesse
- Een spiegel koken op basis van Souplesse
- Een verfspuit vullen met Souplesse en hiermee gebak bestuiven
- Decoraties maken van Souplesse
- Als smaakmaker in een creme





Tasty

CARAMEL- GEBAKJE

14
stuks

Deeg:

1.000 gram	Damco compleet croûtepoeder
450 gram	Boter
100 gram	Water

Caramelbavaroise:

250 gram	Water, koud
100 gram	Damco Top R
150 gram	Slagroom, ongezoet
250 gram	Frucaps caramelvulling
10 gram	Damco multibavaroise
20 gram	Water, 30°C

Decoratie:

Chocuisse souplesse caramel

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

Werkwijze deeg:

Damco compleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen. Wanneer het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 1 mm, uitsteken en bakken onder een bakmatje.

Werkwijze caramelbavaroise:

Draai het water en de **Damco Top R** tot een gele room. Roer vervolgens de **Damco multibavaroise** door het water van 30°C. Meng met een garde de **Frucaps caramelvulling** door de gele room en meng daarna de bavaroise erdoor. Spatel als laatst de lobbige geklopte slagroom erdoor. Vul de vorm en plaats gedurende 8 uur in de vriezer.

Afwerking:

Los de gebakjes voorzichtig en plaats ze op een rekje. Spuit deze af met de **Chocuisse souplesse caramel** (40°C) met behulp van een verfspuit. Werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,47 per stuk excl. decoratie



BAKTUJD
CA. 14 MIN



BAKTEMP.
170°C



30
stuks

BANAAN CARAMEL TARTELETTE

Deeg:

- 1.100 gram **Damco compleet croûtepoeder**
- 480 gram Boter, kamertemperatuur
- 120 gram Water

Ganache:

- 1.500 gram **Chocuisse souplesse banaan**
- 600 gram Slagroom, ongezoet
- 300 gram **Stroop confiseurs**
- 300 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**
- 150 gram Boter, zacht

Vulling:

- Frucaps caramelvulling**
- Frucaps bananenvulling**

Decoratie:

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

Werkwijze deeg:

Damco compleet croûtepoeder en boter met de deeghaak mengen. Wanneer het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen

en het deeg 24 uur koelen. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 2,5 mm en vervolgens op het gewenste formaat uitsteken. Snijd reepjes met een hoogte van 2 cm uit voor de zijkanen. Koel het deeg vervolgens opnieuw voor gebruik. Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van de ingevette bakvorm en plaats vervolgens de uitgestoken plakjes op de bodem. Plaats een caisse met bakbonen in de bakvorm en bak. Wanneer de tartelettes zijn afgekoeld, insmeren met **Chocuisse souplesse banaan**.

Werkwijze ganache:

Breng de slagroom en **Stroop confiseurs** aan de kook en meng deze met de gesmolten **Chocuisse souplesse banaan**. Meng vervolgens de **Frucaps spiegelgelei neutraal** en als laatste de zachte boter erdoor.

Afwerking:

Spuit onderin de tartelette een dun laagje **Frucaps caramelvulling** en vervolgens een dun laagje **Frucaps bananenvulling**. Giet hier de bananenganache overheen en werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,54 per stuk excl. decoratie



BAKTIJD
CA. 20 MIN



BAKTEMP.
180°C



36
stuks

AARDBEIENGEBAKJE

Bodem:

500 gram **Bak Speciaal Easy Break Nuts Cabostuif**

Bavaroise:

1.250 gram Slagroom, ongezoet
1.250 gram **Frucaps aardbeinvulling**
90 gram **Damco multibavaroise**
200 gram Water, 30°C

Aardbeienspiegel:

500 gram Slagroom, ongezoet
500 gram **Chocuisse souplesse aardbei**
500 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**
15 gram Bladgelatine

Decoratie:

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

Werkwijze bodem:

Strooi de **Bak Speciaal Easy Break Nuts** op een bakplaat van 60x20 cm. Spuit dit met behulp van een plantenspuit een beetje nat. Steek of snijd de plak na het bakken direct in de juiste vorm. Spuit de bodem rondom in met **Cabostuif**.

Werkwijze bavaroise:

Roer de **Damco multibavaroise** door het water. Meng dit vervolgens door de **Frucaps fruitvulling aardbei** heen. Meng vervolgens de helft van de slagroom erdoor. Spatel als laatste de andere helft lobbij geklopte slagroom erdoor. Vul de vorm en plaats het gebakje gedurende 8 uur in de vriezer.

Afwerking:

Kook de slagroom en voeg deze bij de gesmolten **Chocuisse souplesse aardbei**. Spatel door tot een homogene massa. Voeg vervolgens de geweekte bladgelatine toe en meng tot een gladde massa. Voeg tot slot de **Frucaps spiegelgelei neutraal** erbij en meng weer tot een gladde massa. Los de gebakjes voorzichtig en plaats deze op een rek. Overgiet deze met de aardbeienspiegel en plaats ze voorzichtig op de krokante bodem. Werk vervolgens af naar eigen inzicht.

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



BAKTIJD
10 MIN



BAKTEMP.
200°C

BROWNIE FRAMBOZEN GEBAKJE

40
stuks

Brownie:

1.100 gram **Damco browniemix**
460 gram Water
130 gram Boter, gesmolten

Crème:

1.400 gram Boter
400 gram **Damco Top R**
1.000 gram Water, koud
100 gram **Chocuisse souplesse puur, gesmolten**

Overig:

Frucaps frambozenvulling

Decoratie:

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

Werkwijze brownie:

Draai alle ingrediënten in een bekken tot een homogeen beslag. Giet het beslag in een plaat van 60x20x5 cm en bak.

Werkwijze crème:

Klop het water en **Damco Top R** tot een gladde room. Draai de boter met een vlindergarde in de 1^e versnelling glad. Voeg vervolgens de room toe en verwarm de massa eventueel een beetje wanneer het te stijf is. Laat de crème 45 minuten in de 1^e versnelling draaien. Verdeel de crème in twee delen en meng hiervan 1 deel door de **Chocuisse souplesse puur**.

Afwerking:

Spuut een laagje **Frucaps frambozenvulling** op de gebakken browniebodem van 0,5 cm dik. Breng hier vervolgens een laag vanillecrème op aan van 1,5 cm dik. Plaats dit gedurende 12 uur in de vriezer.

Los de plaat, snijd de randjes er zo dun mogelijk vanaf en snijd het in stukjes van 9x3 cm. Haal deze gebakjes met behulp van een vork tot aan de bovenkant door de **Chocuisse souplesse puur**. Spuit het gebakje af met de chocoladecrème en werk af naar eigen inzicht.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,47 per stuk excl. decoratie



BAKTIJD
30 MIN



BAKTEMP.
170°C



WEER PRIJZEN WINNEN MET DAMCO

'Brood van Klink is gewoon goed'

Al meer dan 350 jaar is de familienaam Van der Zijden verbonden aan het bakkersberoep. De passie voor brood zit dan ook diep bij Max van der Zijden: 6e generatie bakker en eigenaar van Bakker Klink met zes vestigingen in Voorburg en Den Haag. Meel, gist, water en zout zitten bij hem in de genen. Brood bij Klink moet gewoon goed zijn. "Anders heb je als bakker geen bestaansrecht." Om die reden switchte Van der Zijden voor het kleinbrood en de stollenpoeder terug naar Damco, van Royal Steensma. "Ik wil de Van der Zijden-stol terug waar we prijzen mee kunnen winnen."

Heldere visie

Een broodkrat als box. Dat is wat je noemt letterlijk groot worden in de bakkerij. Max van der Zijden kan erover mee praten. Hij bracht als uk al spelend heel wat uurtjes door in een broodkrat achter de winkel, in de hoek van de familiebakkerij: Echte Bakker Huub van der Zijden & Zoon. En leerde zo 'de mooiste branche die er is' op z'n duimpje kennen: de bakkerij. Ook vormde hij zich een duidelijk beeld van wat er voor nodig is om anno 2020 nog steeds het edele ambacht van bakker te kunnen blijven uitvoeren. "Als je je als vakman weet te onderscheiden met kwaliteit, service en dienstverlening, dan

is er altijd ruimte voor de ambachtelijke bakker. Wees eerlijk over je product en eerlijk tegen je medewerkers. Doe wat je zegt en zeg wat je doet. Dat is mijn visie: die is heel helder."

Feestje

Dat die visie vruchten afwerpt, blijkt wel uit het feit dat Van der Zijden en zijn vrouw Susanne een mooi bakkerijbedrijf runnen, met zes filialen: vier winkels in Voorburg en twee winkels in Den Haag. Het bedrijf voorziet 51 medewerkers van brood op de plank. En Max is maar wat zuinig op zijn team. "Het moet een feestje zijn om voor Bakker Klink te werken. Of om er aan te leveren. En klanten moeten het een belevenis vinden om er te komen." Om dat te bereiken moet niet alleen het brood goed zijn, dat geldt ook voor het banket. "Door bijvoorbeeld smaakinnovaties", stelt Max. "Dat is onze ambitie. Geen eenheidsworst zoals de rest van de massa."

Kampioen

Het merk Damco speelt van oudsher een belangrijke rol bij Van der Zijden. "Ik ben opgegroeid met hun kleinbroodpoeder", weet Max - die eerder mede-eigenaar was van Meesterbakker Roodenrijs en daarna operationeel verantwoordelijk was



bij Bakkerij Brokking in Utrecht - nog goed. "Mijn ouders gebruikten het al. In die tijd was Damco nog marktleider in de regio Haaglanden. Bij ons in de bakkerij hebben we altijd veel succes gehad met Damco. Niet alleen met het kleinbroodpoeder, maar ook met het stollenpoeder. Daar wonnen we in 2006 de Weihnachtsstollenkeuring mee van het Echte Bakkersgilde. Gildemeester Chris Scholtens beoordeelde onze stol als 'uitmuntend' en gaf het vijf sterren. Wat waren we toen trots!"

"Geef deeg tijd"

Eén van de eerste stappen die Max dan ook zette toen hij Bakker Klink afgelopen september overnam, was voor het kleinbrood en de stollen terug switchen naar Damco, onderdeel van Royal Steensma. "Het puntje van Klink was niet goed genoeg en kreeg te weinig aandacht", legt hij uit waarom. "Bakaard, volume, uitstraling en smaak waren niet zoals ik het wil hebben. Dat heeft naast je grondstoffen, te maken met je proces, bijvoorbeeld de mengtijd. Geef het deeg de tijd om vocht op te nemen. En geef het ontwikkeling in de kuip. Eenmaal over de kleinbroodstraat krijgt het deeg dat niet meer, alleen nog wat narijs."

"Goede klik"

Hij vervolgt: "Los van het feit dat ik graag terug wilde naar Damco, heb ik een goed gevoel bij Royal Steensma. Dan gaat het om betrouwbaarheid, service en prijs. Die zaken vind ik erg belangrijk in een relatie met een grondstofleverancier. En er moet natuurlijk een klik zijn: die is er. Royal Steensma is gewoon een fijn, betrouwbaar bedrijf. Ze timmeren de laatste tijd goed aan de weg, ook op broodgebied. En net als wij, zijn ook zij bezig met verbetertrajecten. In dit geval met de mixen

voor kleinbrood, vruchtenbrood en grootbrood. Dat merk je."

"Succesfactoren"

Dat de koerswijziging aanslaat, blijkt wel uit het feit dat de verkoop van kleinbrood bij Klink sinds de switch naar Damco is toegenomen met 40 (!) procent. Daarmee is het naast eigen grootbrood dat luistert naar de merknaam Heerenbrood, een hardloper geworden in het assortiment. "Marge-technisch is kleinbrood natuurlijk erg interessant: dat weet iedere bakker", zegt Max daarover. Kijkend naar de prijs/kwaliteitverhouding is Van der Zijden uitermate content over kwaliteit en de prijsstelling bij Royal Steensma. "Die is gewoon goed." Ook de stollen gooien hoge ogen onder de klanten van Bakker Klink. "Uiteindelijk bepalen die het succes. En de reacties zijn uiterst positief! Dat geeft onze verkoopmedewerkers ook een boost: als zij optimaal worden gefaciliteerd door de bakkerij met mooie, lekkere en onderscheidende producten, zet je de winkeldames helemaal in hun kracht."

"Passend"

Allemaal signalen die in de ogen van Max aangeven dat het werken met Royal Steensma in het algemeen en met het merk Damco voor de diverse broodsoorten in het bijzonder, passen in de heldere visie die hij heeft: gewoon goed brood maken.



Herenstraat 106
2271 CL Voorburg
070-3864503
www.bakkerklink.nl
info@bakkerklink.nl



LUXE DEELBROODJES

73
stuks

Deeg:

10.000	gram Tarwebloem	100%
1.500	gram Damco kleinbroodpoeder superieur	15%
150	gram Zout	1,5%
500	gram Gist	5%
ca. 5.400	gram Water	54%

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgeknead deeg. Weeg het deeg af in stukken van 1.200 gram voor 30 stuks (40 gram per stuk). Laat de bollen vervolgens 10 minuten rijzen.

Verdeel ze onder de verdeel/opboller en bol ze op. Plaats 6 deegstukjes op een ingevette bak tray (142x116x41 mm) en bestrijk de bolletjes met ei.

Laat de bolletjes 30 minuten rijzen en knip in ieder bolletje een kruis. Laat de broodjes nogmaals 60 minuten narijzen en bak gedurende 14 minuten op 230°C.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,40 per stuk



BAKTID
CA. 14 MIN



BAKTEMP.
CA. 230°C

*Brood, elke
dag speciaal*





KOKOS-MANGO TAARTJE

10
stuks

Deeg:

5.000 gram	Bloem	100%
1.250 gram	Damco stollenpoeder met boter	25%
100 gram	Zout	2%
400 gram	Gist	8%
250 gram	Damco vruchtenbroodcrème	5%
ca. 3.000 gram	Water	60%

Vulling:

500 gram	Confru orangeade 4x4	10%
2.000 gram	Rozijnen	40%
750 gram	Suikernibs P4	15%

Mango-kokosvulling:

6.000 gram	Damco compleet kokosmakronenmix
1.450 gram	Water, kokend
1.950 gram	Frucaps mangovulling

Decoratie:

Frucaps comfortgelei abrikoos

Werkwijze:

Draai van **Damco kokosmacronenmix** en het kokende water een vulling en draai hier vervolgens de **Frucaps mangovulling** door. Knead van alle grondstoffen een goed afgeknead deeg. Meng vervolgens zorgvuldig de vulling door het afgekneade deeg.

Weeg het deeg af op 250 gram, bol dit op en geef 10 minuten rijstijd. Rol vervolgens het deeg uit tot 5 mm en plaats dit in een aluschaaltje van 18 cm Ø. Spuit ca. 170 gram mango-kokosvulling op het deeg en houd ca. 1 cm van de rand vrij. Geef een narijs van ca. 45 minuten.

Na het bakken laten afkoelen en afgeleren met **Frucaps comfortgelei abrikoos**. Vervolgens decoreren met kokos en kleine stukjes mango.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,41 per stuk



BAKTIJD
CA. 20 MIN



BAKTEMP.
200°C







74
stuks

BOEREN VRUCHTENBOL



BAKTUD
CA. 45-50 MIN



BAKTEMP.
CA. 190°C

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem, eiwitrijk	100%
3.000 gram	Damco stollenpoeder met boter	30%
1.000 gram	Gist	10%
240 gram	Zout	2,4%
ca. 6.700 gram	Water	67%
200 gram	Zomerkruiden Polak	2%

Vulling:

10.000 gram	Rozijnen	100%
2.500 gram	Krenten	25%
1.500 gram	Notenmix	15%
2.000 gram	Confru orangeade 4x4	20%

Werkwijze:

Meng eerst bloem, water en gist door elkaar en laat dit 20 minuten afgedekt rijzen in de kuip. Draai vervolgens **Damco stollenpoeder met boter**, de kruiden en het zout erdoor en kneed het deeg af tot een goed afgeknead deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C. Draai er tot slot zorgvuldig de vulling door.

Weeg het deeg af op 500 gram, bol direct op en geef deze een bolrijs van 20 minuten. De bollen nogmaals opbollen en dicht tegen elkaar op een bakplaat leggen (9 stuks op een 40x60 cm plaat). De bollen moeten tegen elkaar rijzen. Geef de bollen een narijs van 50 minuten. Bak de bollen af op ca. 190°C gedurende ca. 45-50 minuten.

Na het bakken afboteren en van elkaar losscheuren.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €1,56 per stuk



313
stuks

VLOERKADETTEN



BAKTIJD
CA. 12 MIN



BAKTEMP.
CA. 230°C

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem	100%
1.500 gram	Damco kleinbroodpoeder superieur	15%
100 gram	Bak Speciaal Max Gold	1%
150 gram	Zout	1,5%
500 gram	Gist	5%
ca. 5.600 gram	Water	56%

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgeknead deeg.

Geef het deeg eerst een voorrijs van 10 minuten. Weeg het deeg af in stukken van 1.710 gram voor 30 stuks (57 gram per stuk). Bol het deeg op en geef vervolgens 15 minuten bolrijs.

Verdeel onder de verdeel/opboller en bol deze op. Laat de bolletjes 15 minuten rijzen en druk ze éénmaal in de rijstbloem met een kadettensteker.

Leg de bolletjes met de gedrukte kant naar beneden tussen deegkleedjes bestrooid met rijstbloem. Laat de broodjes 60 minuten narijsen. Na de narijs de broodjes omdraaien en op de inschieter plaatsten.

Bak gedurende 12 minuten op 230°C met stoom op de vloer van de oven.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,03 per stuk

AMBITIE VAN DE SEELSE BAKKER:

‘Iedere dag mooi brood bakken’

De ambitie van bakkersechtpaar Bas en Leslie van Leersum van De Seelse Bakker in Doorwerth is helder: iedere dag het mooiste en lekkerste (vloer)brood van de regio bakken. Onderscheidend groot- en kleinbrood waar de consument voor terugkomt en waar een goede prijs voor kan worden gevraagd. Daarbij wordt er enkel gewerkt met kwaliteitsgrondstoffen. In het geval van De Seelse Bakker betekent dat melanges van Bak Speciaal, sinds 2019 onderdeel van Royal Steensma. “Duur? Nee joh, het gaat erom wat je ermee maakt en welke marge je haalt. En dat zit wel goed!”, stelt Bas van Leersum tevreden vast, als we hem spreken over de samenwerking met Royal Steensma.

Passie

Doorwerth is een dorpje met vijfduizend inwoners onder de rook van Arnhem. De gemeente Renkum, waar het onderdeel van is, telt vijf dorpen waar in totaal twee bakkers actief zijn. De Seelse Bakker – bakkerij en één winkel in een winkelcentrum – is er daar ééntje van. De 37-jarige Bas zwaait er nu 11,5 jaar de scepter, samen met zijn vrouw Lesley (33). “Ik wilde van kinds af aan bakker worden”, vertelt Bas enthousiast. “Wat een prachtig vak! Met eerlijke, simpele grondstoffen de mooiste

producten maken: dat is mijn passie. Mijn hart ligt daarbij bij het brood, dat is altijd zo geweest. Ik krijg nog iedere keer kippenvel als we het vloerbrood, kleinbrood en busbrood uit onze twee inschietovens halen.”

Keuzes maken

Al het groot- en kleinbrood in de kleine, maar sfeervolle winkel bakt Van Leersum zelf. Banket koopt het stel in bij collega Mekking in Bennekom. “Dat is een specialist. Zo kunnen wij focussen op brood: daar zijn wij goed in.” Bas werkte als jongeling al bij voorganger Bakkerij Cock Aalders. Na korte uitstapjes bij Fontys Hogeschool (bakkerijdocent) en Bak Speciaal (accountmanager), nam hij in 2008 de bakkerij over en herdoopte het bakkerijbedrijf – dat 12 medewerkers telt – in 2013 tot De Seelse Bakker, vernoemd naar het Seelbeekdal. “We hebben toen meteen keuzes gemaakt: de bakkerij verbouwd om meer rendabel te kunnen werken – nieuwe ovens en een nieuwe vriezer gekocht, en daarna de winkel op de schop genomen met een doorkijk naar de bakkerij. Zo zijn we een hippe bakker geworden. Tenminste, dat hoop ik”, lacht hij.



Assortiment

Al luisterend naar hun klanten en door veel uit te proberen, kwamen Bas en Lesley tot hun huidige assortiment. Een mix van regulier en speciaalbrood, aangevuld met een keur aan kleinbrood. “Met name onze vloerkadetten doen het heel goed. Op zaterdag verkopen we er meer dan 400 stuks, à 65 cent. Leuk, toch? We laten het deeg rijzen tussen kleedjes, geven het de tijd en schieten het met de hand. Uniek in deze regio! Onze desembvloerbroden doen het ook goed: ze hebben veel smaak en aroma door het lange proces dat we ze laten doorlopen. En we zorgen ervoor dat we onze busbroden – tarwe en wit, maar met name meergranen en volkoren – goed afbakken. Zo bakken we een onderscheidend assortiment. En dat moet ook, want we hebben de Jumbo en de Lidl naast en tegenover ons. Je moet dus iets anders durven doen. Wij zoeken dat in smaak, niet in een prijzenslag. Want dat laatste betekent vaak je recept uitkleden. Als je dat doet, is dat het begin van het einde.”

Eigen stempel

Sinds jaar en dag werkt Bas met Bak Speciaal. En niet alleen omdat hij er twee jaar werkte. “Kwaliteit staat voorop. En ik wil als vakman mijn eigen stempel kunnen drukken. Dat kan met de melanges van Bak Speciaal. De rogge en zaden van bijvoorbeeld de Suprème-melange die we afnemen, zijn in desém geweest. Uniek! Dat proef je: het geeft meer aroma, meer smaak. En ik bepaal zelf hoeveel ik toevoeg, passend in de receptuur die ik voor ogen heb. Ook de melange voor Honing Spelt-vloerbrood vind ik super. Eén van weinige 100%-melanges die geen, zoals veel andere, tarwegluten

bevat. Daarbij is de melange ook flexibel genoeg om er mijn eigen signatuur aan te geven.”

Samenwerking

“Belangrijk is dat er open en eerlijk met elkaar wordt gecommuniceerd”, vat Van Leersum samen wat hij belangrijk vindt in de samenwerking met een grondstoffenleverancier. “Dat je vrij kunt sparren over kostprijs, ingrediënten, proefmonsters en baksessies met bijvoorbeeld Meester Boulanger Hiljo Hillebrand om te testen. Die ruimte krijg ik bij Royal Steensma.” Door de overname van Bak Speciaal leert Van Leersum Steensma steeds beter kennen. “Er wordt hard aan de weg getimmerd, waarbij er gevoel en aandacht is voor de ambachtsman. Kijk ook naar de Food Innovation Academy. Ik ben er geweest en was erg onder de indruk van de filosofie erachter. Ik zie onze samenwerking dan ook uitermate positief tegemoet.”



Van der Molenallee 119
6865 CB Doorwerth
026-3335510
www.deseelsebakker.nl
info@deseelsebakker.nl





800
stuks

LOWCARB CRACKERS



BAKTIJD
CA. 40-45 MIN



BAKTEMP.
180-150°C
AFLOPEND

Deeg:

10.000 gram	Bak Speciaal LowCarb	100%
1.800 gram	Zonnebloemolie	18%
500 gram	Heel ei	5%
200 gram	Bak Speciaal Bio Desem Cultuur	2%
180 gram	Bak Speciaal Zeezout	1,8%
6.500 gram	Water	65%
ca. 1.000 gram	Water, bijwassen	10%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Duo

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen ca. 6 minuten in de 1^e versnelling en ca. 10 minuten in de 2^e versnelling tot een deeg met een gewenste deegtemperatuur van 27°C. Verdeel het deeg in 4 stukken en

vouw deze tot een vierkant. Laat het deeg vervolgens rusten onder plastic.

Geef het deeg een voorrijs van 20 minuten. Rol daarna de deegstukken uit tot een dikte van 2,25 mm en leg de plakken op platen met siliconenpapier. Bestrijk de plakken met ei of water en decoreer deze vervolgens met **Bak Speciaal Deco Duo**. Druk ze hierna licht aan met de rolstok. Snijd daarna de plakken in het gewenste model (bijvoorbeeld 6x12 cm is ca. 25 gram deeg per cracker).

Geef het deeg een narijs van ca. 40 minuten. Bak de crackers op 180 °C (aflopend naar 150 °C) gedurende ca. 40-45 minuten, waarvan 25 minuten met de schuif dicht en laatste 20 minuten met de schuif open.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,13 per stuk



42
stuks

LOWCARB BROOD



BAKTIJD
55-60 MIN



BAKTEMP.
210-180°C
MET STOOM

Ingrediënten:

10.000 gram	Bak Speciaal LowCarb	100%
300 gram	Gist	3%
180 gram	Bak Speciaal Zeezout	1,8%
ca. 8.500 gram	Water	85%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Duo

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen en kneed het deeg 5 minuten in de 1^e versnelling en 10-15 minuten in de 2^e versnelling. Het deeg moet loslaten van de kuiprand. Gewenste deegtemperatuur is 30°C.

Weeg het deeg af in stukken van 450 gram en geef het deeg een voorrijfs van 5 minuten. De deegstukken licht vormen,

decoreren met **Bak Speciaal Deco Duo** en in de bakvormen plaatsen.

Geef de broden een narijs van 30-40 minuten. De broden inschieten op 210°C en af laten lopen naar 180°C met stoom. De laatste 30 minuten de schuif openen.

Let op dat de broden niet te kort gebakken worden, er is dan namelijk het risico van taillevorming.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,69 per stuk

TOMATO BREEKBROOD

70
stuks

Deeg:

5.000 gram	Bak Speciaal Tomato	50%
5.000 gram	Bloem	50%
400 gram	Bak Speciaal Bio Desem Cultuur	4%
100 gram	Bak Speciaal Max	1%
180 gram	Bak Speciaal Zeezout	1,8%
5.000 gram	Water	50%
ca. 500 gram	Water, bijwassen	5%

Decoratie:

Bak Speciaal Deco Riso

Bak Speciaal Deco Mais

Bak Speciaal Deco Mistura

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve het water dat bestemd is voor het bijwassen. Kneed tot een goed afgekneed deeg. Voeg halverwege het kneden het bijwaswater toe. De gewenste deegtemperatuur is 27°C.

Weeg het deeg af in stukken van 1.000 gram voor 30 stuks. Laat de bollen vervolgens 30 minuten rijzen. Verdeel ze onder een verdelers/opboller.

Neem 7 gedecoreerde bolletjes, gedecoreerd met **Bak Speciaal Deco Riso**, **Bak Speciaal Deco Mais**, en **Bak Speciaal Deco Mistura** en plaats deze in een Pie Plate van 15 cm Ø. Geef ze een narijs van ca. 60 minuten. Bak ze daarna af met stoom.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,63 per stuk excl. decoratie



BAKTIJD
CA. 20-22 MIN



BAKTEMP.
230°C
MET STOOM





POMPOENKA'S

200
stuk

 **BAKTIJD**
CA. 18 MIN

 **BAKTEMP.**
240-210°C AFLOPEND
MET STOOM

Deeg:

5.000 gram	Bak Speciaal Maisano	50%
5.000 gram	Bloem	50%
400 gram	Bak Speciaal Bio Desem Cultuur	4%
300 gram	Bak Speciaal Max	3%
180 gram	Bak Speciaal Zeezout	1,8%
4.800 gram	Water	48%
ca. 500 gram	Water, bijwassen	5%

Decoratie:

Pompoenpitten
Geraspte kaas

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen ca. 6 minuten in de 1^e versnelling en ca. 6 minuten in de 2^e versnelling tot een deeg met een gewenste

deegtemperatuur van 27°C.

Weeg het deeg af in stukken van 2.400 gram (80 gram per broodje) en bol ze op. Geef ze een bolrijs van 30 minuten. De deegstukken licht bevochtigen en in een mengsel van pompoenpitten en geraspte kaas drukken. Verdeel ze onder een verdeler/opboller (niet opbollen).

Leg de deegstukken op een inschietapparaat of op bakplaten en plaats deze in de narijskast. Geef het deeg vervolgens een narijs van ca. 80-90 minuten.

Inschieten in een oven van 240°C. Vervolgens licht stomen en bakken op 210°C.

Baktijd is ca. 18 minuten, waarvan de laatste 3 minuten met de schuif geopend.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,11 per stuk excl. decoratie



EASY BREAK

480
stuks

Easy Break:

10.000 gram **Bak Speciaal Easy Break Nuts**

Werkwijze:

Strooi 500 gram **Bak Speciaal Easy Break Nuts** zeer gelijkmatig op een met bakpapier bedekte bakplaat (60x20 cm). Benevel de uitgestrooide **Bak Speciaal Easy Break Nuts** voor het bakken met water.

Bakken op ca. 220°C gedurende 9-10 minuten. Na het bakken direct in de gewenste maat snijden (24 stuks).

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,06 per stuk

*Een heerlijk
tussendoortje*



BAKTIJD
CA. 9-10 MIN



BAKTEMP.
220°C



CHEEZIES

650
stuks

Deeg:

10.000 gram	Bak Speciaal Cheezies Mix	100%
4.000 gram	Heel ei	40%
1.500 gram	Olie	15%
6.000 gram	Geraspte kaas	60%
ca. 4.500 gram	Water	45%

Decoratie:

Geraspte kaas
Sesamzaad

Werkwijze:

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

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

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,13 per stuk excl. decoratie



BAKTIJD
CA. 25 MIN



BAKTEMP.
210°C MET STOOM



28
stuks

HAVER COOKIES CHOCO

Deeg:

1.000 gram	Bak Speciaal Haver Cookies	100%
150 gram	Boter	15%
60 gram	Water	6%

Vulling:

200 gram	Chocodrops	20%
----------	------------	-----

Werkwijze:

Draai de boter en de **Bak Speciaal Haver Cookies** in de kruim en voeg vervolgens het water toe. Zodra het deeg gevormd is, de chocodrops erdoor draaien.

Gelijkmatige pillen rollen van 4 cm Ø en het deeg minimaal 12 uur laten koelen in de koelkast. Vervolgens de pillen op 50 gram (ca. 3 cm) snijden en bakken.

Haver Cookies zijn origineel zacht van binnen en krokant aan de buitenkant.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,18 per stuk



BAKTijd
CA.16 MIN



BAKTEMP.
190°C



28
stuks

HAVER COOKIES SINAASAPPEL

Deeg:

1.000 gram	Bak Speciaal Haver Cookies	100%
150 gram	Boter	15%
60 gram	Water	6%

Vulling:

200 gram	Bak Speciaal Sinaasappelstukjes	20%
----------	--	-----

Werkwijze:

Draai de boter en de **Bak Speciaal Haver Cookies** in de kruim en voeg vervolgens het water toe. Zodra het deeg gevormd is, de **Bak Speciaal Sinaasappelstukjes** erdoor draaien.

Gelijkmatige pillen rollen van 4 cm Ø en het deeg minimaal 12 uur laten koelen in de koelkast. Vervolgens de pillen op 50 gram (ca. 3 cm) snijden en bakken.

Haver Cookies zijn origineel zacht van binnen en krokant aan de buitenkant.

Indicatie bruto grondstoffenprijs: €0,16 per stuk



BAKTIJD
CA. 16 MIN



BAKTEMP.
190°C

Yummum



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

