

THE TASTE OF 2023



BESTE BAKKERS

Het bakkersvak is een prachtig vak waarin ieder zijn of haar creativiteit kwijt kan. We maken de mooiste en lekkerste producten, maar vanuit onze traditionele branche lopen we niet voorop qua trends. Dit betekent natuurlijk niet dat dit niet mogelijk is, er gebeurt namelijk genoeg. Door middel van dit magazine willen wij ervoor zorgen dat onze brache stappen maakt richting deze positieve verandering.

In het magazine wat je nu in je handen hebt laten wij je kennis maken met de belangrijkste veranderingen binnen de Nederlandse ambachtelijke bakkerij-industrie. Wij verwachten niet dat jullie al deze trends meteen zullen inzetten in de bakkerij maar wij willen jullie bewuster maken van wat er allemaal speelt.

Natuurlijk geven we jullie wel de mogelijkheid, om deze trends direct in te kunnen zetten. Daarom hebben wij bij iedere trend een recept voor jullie ontwikkeld.

Wij wensen je veel inspiratie toe!

COLOFON

Dit is een speciale uitgave van het inspiratiemagazine van Royal Steensma, dat wordt uitgegeven in een oplage van 1.000 stuks.

Recepten: Lieke Schoenmakers, Hiljo Hillebrand, Ton Deegenaars, Dré Eversteijn, Henrik Wullems
Ontwerp: Mangoa Ontwerp, Angela van der Knaap
Redactie: Lieke Schoenmakers
Fotografie: PUUUR Photography, Sylvia Fransen
Drukwerk: Mazeline

ECONOMIE	4
Gemakseconomie	6
Recept: Zwarte bagel	8
Meerwaarde	10
Recept: Tonka-Framboos desserttaart	12
Krapte op de arbeidsmarkt	16
Recept: Passie voor Framboos	18
KLIMAAT	20
Upcycling	22
Recept: Broodpudding	24
Vegan	26
Recept: Vegan Mango Madness	28
Lokaal	30
Recept: Appel walnoten dessem breekbrood	32
DIEET	34
Adaptogenen	36
Recept: Adaptoballs	38
Brood = gezond!	40
Recept: Volkoren Suprême Focaccia	42
Suiker & zout reductie	44
Recept: (Low) sugar rush!	46
Fun-sized	48
Recept: Mini vruchten gebakje	50

ECO NOMIE

OVER HEEL DE WERELD VERANDERT DE ECONOMIE CONTINUE. RECENT HEBBEN WERELDWIJD GROTE VERANDERINGEN PLAATSGEVONDEN WELKE DE ECONOMIE TOTAAL ONTWICHT HEBBEN. MENSEN ZIJN BANG, IN HOEVERRE GAAN DEZE GEBEURTENISSEN NOG VERDER ONTWIKKELEN? WORDT HET BETER? WORDT HET JUIST NOG SLECHTER? HOE LANG GAAT DIT DUREN? AL DEZE VRAGEN ZIJN SAMEN TE VATTEN TOT ÉÉN WOORD; ONZEKERHEID. ZOWEL DE CORONA PANDEMIE ALS DE OORLOG IN OEKRAÏNE EN DAARDOOR ALLE STIJGENDE PRIJZEN, ZORGEN VOOR VEEL ONZEKERHEID. DE INFLATIE HEEFT INMIDDELS AL EEN RECORDHOOGTE VAN 17,1% BEREIKT EN DIT HEEFT EEN GROOT EFFECT OP ONS ALLEN. DAN IS DAAR OOK WEER DE ONZEKERHEID, WANNEER STOPT HET? MOMENTEEL IS HET ONMOGELIJK OM PRIJSSTIJGINGEN TEGEN TE GAAN. WE DOEN ER MET ZIJN ALLEN ALLES AAN OM DE BAKKERIJSECTOR STAANDE TE HOUDEN MAAR HET IS EEN ZWARE KLUS. GELUKKIG KOMT ER VEEL EMPATHIE VANUIT DE KLANT EN WILLEN OOK ZIJ ER ALLES AAN DOEN OM JULLIE ZO GOED MOGELIJK TE STEUNEN. DIT NEEMT ECHTER NIET WEG DAT OOK ZIJ TE MAKEN HEBBEN MET DE INFLATIE. HOE KUNNEN WE ELKAAR HIER DAN BIJ HELPEN? EEN PRIJSSTIJGING ZAL DOORGEVOERD MOETEN WORDEN. ECHTER KAN DIT ZICH OOK UITEN DOOR MIDDEL VAN EEN ANDERE SAMENSTELLING VAN PRODUCTEN. KIJK OOK EENS NAAR HET GEWICHT VAN JE PRODUCTEN. WELLICHT KAN JE DAAR IETS MEE. ALLEEN DOOR ER MET ZIJN ALLEN DE SCHOULDERS ONDER TE ZETTEN KUNNEN WIJ DIT ALS SECTOR AAN!



Libanese
PITA
met groenten en kip



MAALTIDJ

Knorr
SINCE 1838

Maaltijdmix
MACARONI
CARBONARA

Onze belofte

Met lekker veel groenten: 24 g per
200 g. Zonder toegevoegde
smakversterkers en
artificiale kleurstoffen.

Voegen:
peper
zout
olijven



SANDWICH
KIP PESTO

ELKE DAG
VERS EN
LOKAAL
BEREID

Hero
Breakfast
Haver en Honing
6 repen
(3x2 verpakt)
Hero
Breakfast
Haver en Honing

HOTDOG
KIP

2 STUKS

GEMAKS ECONOMIE

De consument hecht steeds meer waarde aan gemak en dit zal er de komende jaren voor zorgen dat de gemakskoncepten alleen nog maar sterker zichtbaar worden. De komst en groei van bedrijven gespecialiseerd in flitsbezorgingen is gigantisch. De consument bepaalt vanuit huis wat hij of zij wil ontvangen en dit dient binnen 10 minuten bezorgd te zijn. Niet alleen de verwachting van de consument verandert hierdoor, ook de economie verandert hierdoor in een gemakseconomie.

De groeiende vraag en de verwachting wat betreft gemak voor de consument kan in de bakkerij op verschillende manieren ingezet worden. Wanneer je bijvoorbeeld in Zuid-Europa bij de bakker binnenloopt, liggen er gegarandeerd vers belegde broodjes in de vitrine te wachten.



Maar waarom zien we dit in Nederland nog niet zo veel? Wanneer je in Nederland onderweg bent en je bent je boterham met kaas thuis vergeten dan heb je niet veel snelle opties. Je hebt enkel de mogelijkheid om een belegd broodje te kopen bij het tankstation, of je moet in een restaurant gaan lunchen. In de supermarkt heb je de keuze voor een onbelegd hard broodje of de gekoelde sandwich met eiersalade in de welbekende triangel verpakking. Dus wat dacht je van een assortiment belegde broodjes? Variërend van het standaard broodje kaas tot de bagel met zalm en avocado in het volgende recept, wij kunnen hem al bijna proeven! Op deze manier is de consument snel voorzien van een kwalitatief goede lunch en klaar voor de rest van de dag.

ZWARTE BAGEL

150
STUKS

5.000 gram	Bak speciaal Bio tarwebloem natura	100%
400 gram	Kleinbrood superieur	8%
300 gram	Suiker	6%
75 gram	Zout	1,5%
150 gram	Gist	3%
3.000 gram	Water	60%
100 gram	Actieve houtskool poeder	2%

Afwerken

Suiker

Heel ei

Bak Speciaal Deco Duo

Grof zeezout

Nigella zaad

Kneed de grondstoffen met een spiraalkneder tot een goed afgekneed deeg. Verdeel het deeg in twee gelijke delen en draai door één deel het actieve houtskool poeder. Maak van beide kleuren deeg 2 gelijkmatige stukken, maak ze plat en vierkant en leg alle vier de stukken om en om op elkaar. Bol op en geef ca. 60 minuten voorrijfs. Verdeel het deeg met de opbol verdeel machine en plaats op geperforeerde bakplaten.

Duw in iedere bol met je vinger een gat om een bagel vorm te krijgen. Laat ca. 20 minuten rijzen. Vul een grote pan met $\frac{3}{4}$ water en een flinke schep suiker en breng aan

de kook. Voeg de bagels toe aan het water, kook beide kanten 30 seconden. Leg de bagels op zijn kop terug op de bakplaat. Laat de bagels drogen, smeer in met heel ei en werk af met **Bak Speciaal Deco Duo**, grof zeezout en nigella zaad. Bak af met stoom gedurende ca. 18 minuten.



BAKTEMP.
240°C



BAKTIJD
CA. 18 MIN



DEEGTEMP.
26°C

≡ BITE ME ≡

ECONOMIE: GEMAKSECONOMIE



SO GOOD!

MEERWA

We gaan de komende tijd niet méér eten, maar we gaan wel ánders eten. Een goede prijs-kwaliteitsverhouding is hierbij belangrijk. Enkel voor producten met een besliste meerwaarde wil men meer betalen. Zo is de totale beleving steeds belangrijker.

We kunnen dus concluderen dat de consument bereid is om te betalen wanneer er een meerwaarde is en alles aan een product klopt. De winkelervaring, de presentatie van het product en de daarbij horende verpakking zorgen voor klantenbinding. Een goede prijs-kwaliteitsverhouding waarbij naar de bakker gaan een ware ervaring wordt.

Wij hebben ons daarom niet ingehouden bij onderstaand recept. Go big or go home!

ARDE

TONKA-FRAMBOOS DESSERTTAART

6
STUKS

Sloffendeeg

600 gram **Damco compleet kanopoeder**
240 gram Boter
65 gram Melissuiker
15 gram Heel ei
30 gram Water

Vulling

190 gram **Damco amandelspijs KK superieur**
60 gram **Damco Top R**
150 gram Water, koud

Tonka cremeux

8 stuks Gelatine blaadjes
480 gram Slagroom
10 stuks Tonkabonen
240 gram Heel ei
160 gram Eidooier
160 gram Suiker
300 gram Zachte boter

Vanille bavaroise

1.200 gram Slagroom, lobbig geklopt
200 gram Water, 40°C
90 gram **Damco multibavaroise**
4 stuks Vanillestokken

Overig

Frucaps frambozenvulling

Werkwijze sloffendeeg

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

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



BAKTEMP.
190°C



BAKTIJD
25 MIN

Werkwijze vulling

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

Werkwijze tonka cremeux

Week de gelatine in koud water. Breng de slagroom met in stukken gesneden tonkabonen aan de kook en laat circa 15 minuten trekken. Klop de eieren met de eidooiers en de suiker los. Breng de slagroom opnieuw aan de

kook en giet op het eimengsel. Schenk de massa terug in de pan en verwarm tot 82°C. Haal de pan van het vuur, giet de crème door een zeef en los de gelatine erin op. Laat de crème afkoelen tot 35°C en meng de boter er met een staafmixer doorheen. Zet de cremeux koud.

Werkwijze vanille bavaroise

Roer het water door de **Damco multibavaroise**. Voeg het vanillemerg toe aan de lobbige slagroom. Meng de helft van de slagroom met de bavaroise mix en spatel vervolgens de andere helft slagroom erdoor.

Opbouw taart

Leg de sloffenbodem terug in een ring met banderol. Verdeel de tonka cremeux over de bodems en vries in. Spuit een dun laagje **Frucaps frambozenvulling** op de cremeux en vul de ringen verder af met de vanille bavaroise en vries in. Los de taarten en werk af met bijvoorbeeld Dobla decoratie, verkrijgbaar via Vipam International.

≡ PRETTY
ON THE OUTSIDE!



DELICIOUS
ON THE INSIDE

KRAPTE ARBEIDS

De krapte op de arbeidsmarkt is een grote uitdaging. Het kan niet anders dan dat jullie het zelf ook merken. De interesse voor bakkerij opleidingen neemt af. Dit zorgt ervoor dat de hoeveelheid uitvoerende bakkers steeds minder wordt en daardoor de uitdaging voor jullie steeds groter. Verwacht wordt namelijk dat dit probleem de komende jaren alleen nog maar groeit. Des te groter is het belang om jongeren te motiveren voor de bakkerijsector.

Dat is één van de redenen dat wij zijn gestart met de Food Innovation Academy, hét opleidings-, kennis- en innovatiecentrum van de voedingsmiddelensector. Het bedrijfsleven en verschillende onderwijsinstellingen trekken hier hand in hand op, om goed gekwalificeerde medewerkers op te leiden. Het doel hiervan is het gat tussen het onderwijs en de praktijk te dichten én iets te doen aan de tekorten op de werkvloer. Met elkaar bouwen aan de toekomst van de levensmiddelenindustrie.

OP DE MARKT

Wil je meer weten over de Food Innovation Academy? Scan de QR-code!

Hoe Royal Steensma jullie in de tussentijd kan helpen met de krapte op de arbeidsmarkt? Wij zijn van mening dat de tijd en capaciteit zo efficiënt mogelijk benut moeten worden. Alleen op die manier kunnen we de huidige personeelsuitdaging aan. Dus hoe minder handelingen (en daardoor tijd) een product kost, hoe beter! Daarom een recept voor een product dat weinig tijd kost, maar goed in de smaak valt.



PASSIE VOOR FRAMBOOS

30
STUKS

550 gram	Damco muffin/cupcakemix
200 gram	Zonnebloemolie
165 gram	Heel ei
125 gram	Water
20 gram	Cedro citroenrasp ZKZC
800 gram	Frucaps frambozenvulling
500 gram	Pasta Maracuja (gele passievrucht), verkrijgbaar via Vipam International
1.000 gram	Slagroom, gezoet, lobbij geklopt
166 gram	Water, lauwwarm
76 gram	Damco multibavaroise

Meng **Damco muffin/cupcakemix** met de olie. Voeg vervolgens het water, ei en **Cedro citroenrasp ZKZC** toe en meng gedurende 2 minuten met de vlinder in de 2^e versnelling. Vul met de spuitzak ingevette siliconenmatjes tot iets minder dan de helft. Spuit overal een dop **Frucaps frambozenvulling** in. Bak af en laat in de matjes afkoelen. Roer **Damco multibavaroise** en lauwwarm water met een garde door elkaar. Meng dit met de Pasta Maracuja. Meng vervolgens de helft van de

slagroom erdoor met de garde. Spatel daarna de rest van de slagroom erdoor. Wanneer de cakes zijn afgekoeld, de matjes afvullen met de bavaroise en invriezen. Werk af naar eigen inzicht.



BAKTEMP.
170°C



BAKTIJD
21 MIN

LEKKER & MAKKELIJK!



HUFTER-PROOF

KLIMAAT

DE ZORG OM HET KLIMAAT SPEELT AL JAREN EEN GROTE ROL MAAR DE LAATSTE TIJD WORDT HET BELANG STEEDS DRINGENDER. OOK IN DE BAKKERIJSECTOR ZIEN WE DIT OP VERSCHILLENDE MANIEREN TERUG.

JAARLIJKS VERSPILLEN WE IN NEDERLAND 2 MILJARD KILO VOEDSEL, DAT IS EEN FILE VRACHTWAGENS MET ETEN VAN UTRECHT TOT BARCELONA. IEDERE KILO WEGGEGOOID VOEDSEL STAAT DAARNAAST GELIJK AAN GEMIDDELD 3 KILO CO₂ WAT WE UITSTOTEN. WE GOOIEN DAGELIJKS MAAR LIEFST 800.000 BRODEN WEG, DAT IS 127 MILJOEN KILO PER JAAR. BROOD IS DE KAMPIOEN IN HET HOOFDSTUK VOEDSELVERSPILLING, NIET IETS OM TROTS OP TE ZIJN.

VOEDSELVERSPILLING IS NIET HET ENIGE PROBLEEM MET EEN SLECHT EFFECT OP HET KLIMAAT. WE ZIEN DAT GEMIDDELD 40% VAN ALLE PLASTIC PRODUCTEN BINNEN EEN MAAND AL WEGGEGOOID WORDT. DE GROOTTE VAN DE PLASTIC SOUP IS 1,6 MILJOEN VIERKANTE KILOMETER. HOE GROOT DAT DAN IS? EËN DERDE MEER, DAN DE GEZAMENLIJKE OPPERVLAKE VAN SPANJE EN FRANKRIJK.

MICROPLASTICS ZIJN INMIDDELS OOK EEN OPKOMEND GESPREKSONDERWERP. WE KRIJGEN HET NAMELIJK ALLEMAAL VIA DE VOEDSELKETEN EN HET DRINKWATER BINNEN. HET ONDERZOEK NAAR DE GEVOLGEN ERVAN STAAT NOG IN DE KINDERSCHOENEN, MAAR STEEDS MEER WETENSCHAPPERS MAKEN ZICH WEL ZORGEN OM DE GEVOLGEN VOOR DE GEZONDHEID VAN DE MENS.

HET IS TIJD OM TE GAAN WERKEN RICHTING EEN CIRCULAIRE EN DUURZAMERE SAMENLEVING.



Hoe wij binnen de bakkerij onze eigen positieve bijdrage kunnen leveren aan het klimaat? Maak gebruik van gerecycled verpakkingsmateriaal, voer statiegeld in op de flesjes van verse Jus 'd Orange, of maak gebruik van herbruikbare broodzakken; stoffen zakken welke de klant zelf wekelijks meeneemt. Daarnaast zien we een groei wat upcycling betreft. Hierbij worden voedingsmiddelen verwerkt tot één of meerdere nieuwe producten. Maak bijvoorbeeld croutons of toastjes van overgebleven brood.

UPCYCLING

De oplossing om voedselverspilling binnen de bakkerij te verminderen is een lastige kwestie. In de productie wordt niet veel voedsel verspild, het grote probleem zijn de overgebleven producten aan het eind van de dag waarbij voornamelijk brood blijft liggen. Door klanten te stimuleren hun bestellingen vooraf te plaatsen kan je een betere inschatting maken voor de hoeveelheid te maken producten. Wanneer dit routine wordt bij het gros van je klanten zal je zien dat je daardoor minder producten nodig hebt voor de losse verkoop. Stimuleer je klanten door er een win-win situatie van te maken, zij grijpen namelijk niet mis en samen dragen jullie je steentje bij aan het klimaat door minder te verspillen. Communiceer ook duidelijk waarom je dat van je klanten vraagt. Dit zou een mooie start zijn om te zorgen dat er minder voedselverspilling plaatsvindt binnen de bakkerij. Een kans om als bakker op in te spelen.



LING

Je kunt er ook voor kiezen om je aan te melden bij bedrijven als ‘Too good to go!’. Hierbij verkoop je aan het eind van de dag pakketten waar jullie overgebleven dagverse producten in zitten. Op die manier worden deze niet weggegooid. Je kunt uiteraard ook zelfstandig pakketten aanbieden om op die manier betere marges te behouden.

Tot slot kan je met het hierna volgende recept je brood upcyclen tot een heerlijke nieuwe broodpudding! Hierbij verwerk je per broodpudding 250 gram oud brood en hoef je dus veel minder weg te gooien. Laten we er samen voor gaan zorgen dat brood weer ergens anders kampioen in wordt in plaats van op het gebied van voedselverspilling. Ready? Go!

BROODPUDDING

20
STUKS

1.000 gram Rozijnen
500 gram **Arlico trempeerlikeur rhum 29%**
6.000 gram Melk
5.000 gram Stokbrood/brood/pistolets/ciabatta o.i.d.
20 gram Kaneelpoeder
800 gram Bruine suiker
1.800 gram Heel ei
1.000 gram Witte chocolade druppels
1.000 gram **Orangeade 4x4**
10 gram Zout

Damcosnow RSPO MB
Frucaps caramelvulling
Frucaps abrikozenjam
Frucaps comfortgelei neutraal



BAKTEMP.
175°C



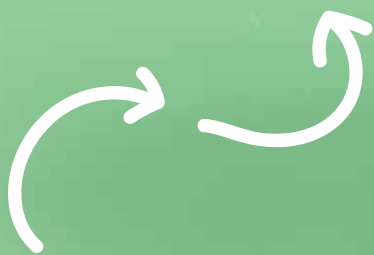
BAKTIJD
CA. 60 MIN

Wel de rozijnen in de **trempeerlikeur rhum 29%**. Snij het brood in grove stukken van ongeveer 2x2 cm. Voeg de melk, kaneelpoeder, bruine suiker, zout en het ei toe aan het brood. Voeg de gewelde rozijnen, witte chocolade druppels en de **Confru mixed peel 4x4** toe. Draai het met de vlinder tot een goed gemengd, bijna glad beslag. Stort het beslag in een ingevette tulbandvorm, 900 gram per stuk. Bak de broodpudding af en laat

volledig afkoelen. Smeer de broodpudding helemaal in met **Frucaps abrikozenjam**. Spuit daarna de broodpudding af met **Frucaps comfortgelei neutraal**. Spuit een cirkel **Frucaps caramelvulling** op de rand, strooi licht **Damcosnow RSPO MB** over de tulband en werk af naar eigen inzicht.

DON'T BE TRASHY!
SAVE THE PLANET

KLIMAAT: UPCYCLING



VEGAN

Ik hoor je denken ‘Vegan? Noemen jullie dat nog een trend? Dat is er echt al super lang.’ Dat klopt! Vegan is al een hele tijd in opkomst. Maar veel van ons gingen er vanuit dat dit een trend was die maar tijdelijk zou zijn en bovendien niet heel relevant voor de bakkerij. Jij ook?

Deze verwachting is niet juist gebleken. Het wordt alleen maar groter en dringender en het krijgt steeds meer schapruimte in de supermarkt. Twee belangrijke redenen hiervoor zijn het effect van dierlijke producten op onze planeet en het groeiende bewustzijn van het effect op onze gezondheid. In de bakkerij is het nog niet helemaal ingeburgerd. Dit komt wellicht doordat er een aantal jaar terug nog niet de juiste grondstoffen voor beschikbaar waren. Grote spelers, zoals Debic, brengen nu steeds meer producten uit om het jullie makkelijker te maken. Wat dacht je van het volgende recept?



**PLANT
BASED**

VEGAN MANGO MADNESS

19
STUKS

Spijsbiscuit

500 gram	Damco amandel weespermop/Brussels banket
50 gram	Frucaps appelvulling
50 gram	Zonnebloem olie
120 gram	Damco cakemix
100 gram	Water

Rijst krokant

120 gram	Chocuisse cacaofantasie wit
60 gram	Gepofte rijstballetjes
50 gram	Confru oranjesnippers

Vegan vruchten mousse

380 gram	Debic Vegantop
300 gram	Frucaps mangovulling

Overig

Amandel marsepein 1:1 1/2 WM

Arlico kleurstof naar keuze

Frucaps comfortgelei
neutraal

Al onze fruitvullingen zijn vegan dus je kunt met dit recept eindeloos varieëren. Let wel op de verhoudingen in verband met de binding per vulling. Gebruik bijvoorbeeld 380 gram Frucaps Kersenvulling of 280 gram Frucaps Abrikozen-vulling.

Werkwijze spijsbiscuit

Draai de **weespermoppen spijs** glad met het water en de **appelvulling**. Voeg de rest van de grondstoffen toe en draai tot een glad beslag. Spuit kleine, ingevette slof-fenringen tot net onder de helft vol en bak af op 180°C gedurende ca. 15 minuten.

Werkwijze rijst krokant

Meng de gepofte rijstballetjes en **oranjesnippers** met de gesmolten **cacaofantasie wit**. Verdeel kleine hoopjes over een plaatje en laat uitharden.

Klop de Debic Vegantop lobbige en meng met de fruitvulling naar keuze.

Opbouw

Kleur **amandel marsepein 1:1 1/2 WM** met kleur naar

keuze en rol uit op 2,5 mm. Steek hier rondjes van met een diameter welke net kleiner is dan een siliconenbolmatje. Leg de gekleurde marsepein plakjes in het matje en vul met de vegan vruchten mousse. Spuit nog een dop fruitvulling in de mousse en druk voorzichtig de spijsbiscuit in het bolmatje. Vries daarna in. Druk voorzichtig de spijsbiscuit in het bolmatje en vries in. Haal de bevroren gebakjes door licht verwarmde **comfortgelei neutraal** en werk af met de rijst krokant naar eigen inzicht.



BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
CA. 15 MIN

IT'S SO GOOD
I CAN'T BELIEVE



≡ IT'S VEGAN ≡

LOKAAL

Lokale producten worden steeds meer gewaardeerd. Er is meer vraag naar ambachtelijke en duurzaam geproduceerde producten uit onze eigen omgeving. De consument is nieuwsgierig naar de herkomst van het product. Het wordt gewaardeerd wanneer lokale ingrediënten zijn gebruikt, wetende dat dit een positief effect heeft op de CO₂ uitstoot en daardoor op het klimaat.

Het lokaal bevoorraden van je grondstoffen is dus een goede zet voor het milieu. Haal dus je vers fruit, noten en bloem bij de lokale ondernemer bij jou om de hoek. Of wat dacht je van onze Puur Hollands broodspecialiteit? Allemaal manieren om ons steentje bij te dragen aan het klimaat!



STREEK PRODUCT

APPEL WALNOTEN DESEM BREEKBROOD

25
STUKS

5.000 gram	Volkoren Tarwemeel	100%
150 gram	Bak Speciaal Free volkoren	3%
90 gram	Zout	1,8%
300 gram	Bio Desemcultuur Royal	6%
300 gram	Desem Traditioneel	6%
3.700 gram	Water	7%

Vulling

1.750 gram	Lokale Elstar, kleine blokjes met schil	35%
1.000 gram	Lokale walnoot, in stukjes	20%
100 gram	Kaneel	2%

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Weeg het deeg af in stukken van 1.350 gram (voor 30 bolletjes van 45 gram) en geef een bolrijs van 25 minuten.

Verdeel de deegstukken en bol op met de verdeel/opbol-machine. Decoreer de bolletjes met **Bak Speciaal Deco Mistura** en **Bak Speciaal Deco Maïs**. Leg 7 bolletjes in bakjes van 15 cm ø. Laat het middelste bolletje ongedecoreerd. Geef een narijs van ca. 60 minuten. Decoreer het middelste bolletje met een sjabloon met roggebloem. Stoom de oven voor en bak af op 240°C gedurende ca. 18-20 minuten.



BAKTEMP.
240°C



BAKTIJD
18-20 MIN



DEEGTEMP.
26°C

YUM

LEKKER LOKAAL

Dieet

KETO, PALEO, SAPKUUR, ADAPTOGENEN, HIGH PROTEIN, LOW CALORIE, INTERMITTENT FASTING, CLEAN EATING EN SUIKERVRIJ. BIJNA IEDEREEN HEEFT ER WEL EENS MEE TE MAKEN GEHAD... EEN DIEET.

WE LEVEN MOMENTEEL IN EEN MAATSCHAPPIJ WAARIN JE GEEN ENKEL ONLINE PLATFORM MEER KUNT OPENEN ZONDER DE ZOGENAAMDE 'PERFECTIE' TEGEN TE KOMEN. DAARDOOR KRIJGT MEN DE NEIGING OM TE VOLDOEN AAN DEZE STANDAARD. HIERDOOR IS SPORTEN EN GEZOND ETEN BELANGRIJKEER DAN OOIT EN IS DE CONSUMENT BEREID OM IN TE LEVEREN OP SMAAK, ALS HET MAAR IN HET DIEET PLAATJE PAST.

ADAPTO

Adapto.... Wat? A-dap-to-ge-nen. Juist. Adaptogenen. Een hele mond vol. Sommigen van ons moesten er eerst ook even aan wennen maar de consument is steeds meer op zoek naar gezonde nieuwe producten. Die hebben we hier in handen. Een aantal jaar terug waren superfoods erg populair. Inmiddels hebben die plaats gemaakt voor adaptogenen. Adaptogenen helpen onder andere stress te neutraliseren, verhogen de tolerantie voor mentale uitputting en verbeteren de aandacht en het mentale uithoudingsvermogen. Voorbeelden van adaptogenen zijn Ashwagandha, Rhodiola, Chaga, Maca en Reishi. Het gezonde effect van adaptogenen spreekt de consument aan. In de huidige prestatie-maatschappij zijn dit waardevolle toevoegingen aan onze voeding. We moeten nog even aan adaptogenen wennen maar onderstaand recept is daar een smakelijke en makkelijke start voor.



GENEN

ADAPTOBALLS

45
STUKS

200 gram Ontpitte dadels
120 gram **Decora notenmix UTZ MB**
40 gram **Bak Speciaal Speltvlokken**
40 gram Cacao
1 gram Zout
30 gram Ashwaganda
340 gram Hennepzaad
Souplesse hazelnoot

Week de dadels in koud water en laat goed uitlekken. Meng de dadels, **Bak Speciaal Speltvlokken**, cacao, zout, Ashwaganda en 40 gram hennepzaad in een cutter tot een glad en kleverig geheel. Voeg indien nodig wat water toe. Voeg als laatste de **Decora notenmix** toe en mix nog kort na. Vorm met je handen van het mengsel gelijkmatige balletjes van ongeveer 10 gram per stuk. Koel de balletjes. Rooster ondertussen de rest van het hennepzaad. Haal de koude balletjes door gesmolten **Souplesse hazelnoot** en rol direct door het hennepzaad.

DIEET: ADAPTOGENEN

HEALTHY FOOD =
A GOOD MOOD

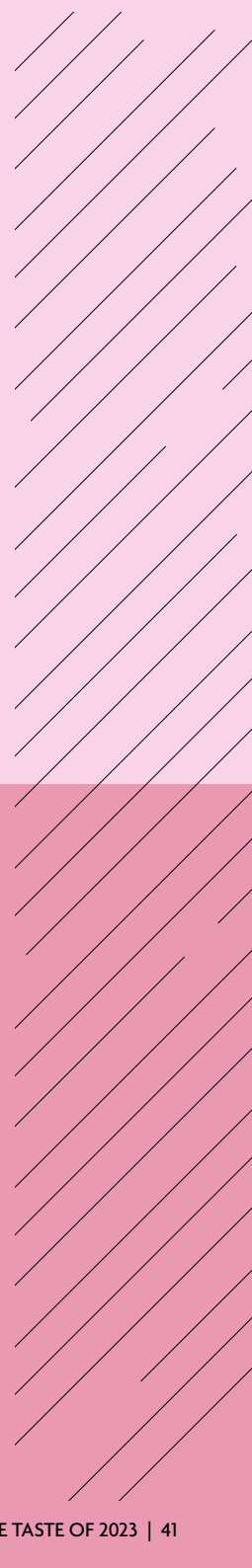
LEKKER



BROOD = GEZOND

Gedurende een hele periode werden koolhydraten, en dus ook brood, als slecht en dikmakend gezien. Gelukkig staat daar nu recht tegenover dat de huidige consument de gezonde aspecten van brood weer inziet en waardeert. Dit zorgt voor een groei wat betreft het positieve imago van brood. Voornamelijk volkorenbrood doet het wegens het gezondheidsaspect goed onder consumenten. Volkorenproducten bevatten zoals je waarschijnlijk wel weet belangrijke voedingsstoffen als ijzer, vezels en B-vitamines. Ook verlaagt het eten van voldoende volkorenproducten het risico op bepaalde hartziekten en diabetes type 2.

Dit zijn dus voldoende redenen voor de consument om meer volkorenproducten te eten. Daar weten wij gelukkig wel raad mee!



VOLKOREN

VOLKOREN SUPRÊME FOCACCIA

42
STUKS

5.000 gram	Volkoren Tarwemeel	100%
1.000 gram	Bak speciaal Suprême Melange	20%
100 gram	Bak speciaal Free volkoren	2%
50 gram	Vitale Gluten	1%
75 gram	Zout	1,5%
150 gram	Gist	3%
12,5 gram	Verse rozemarijn	0,25%
4.000 gram	Water	80%
250 gram	Olijfolie	5%

Decoratie

Tomaat, olijf, rode ui, rozemarijn etc. (naar wens)

Meng alle grondstoffen (behalve de olijfolie) door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Let op dat je het water in fases doseert, start met 65%.

Draai de olijfolie na het afkneden door het deeg zoals een vulling en weeg de deegstukken daarna direct af op 250 gram. Bol op en plaats in met olijfolie ingesmeerde pannetjes van 15 cm ø.

Laat 5 minuten ontspannen, druk het deeg daarna met de vingertoppen iets uit in de pannetjes. Dek af met plastic en plaats een nacht in de koeling.

De volgende dag uit de koeling halen en verder met olijfolie aan de vingertoppen voorzichtig uitdrukken. Werk af naar wens.

Bak af op 250°C , licht stomen, gedurende 12-14 minuten. Werk na het bakken af met een paar takjes verse rozemarijn en/of bieslook.



BAKTEMP.
250°C



BAKTIJD
12-14 MIN



DEEGTEMP.
26°C

FOCACCIA,

DIEET: BROOD = GEZOND

YUM



MAAR DAN
"GEZONDER"

SUIKER REDUCT

85% van alle Nederlanders krijgt nog altijd te veel zout en suiker binnen. Gelukkig zijn we er ons inmiddels bewust van en proberen we steeds vaker een gezondere keuze te maken. Door bewustere keuzes te maken op het gebied van grondstoffen kunnen wij de consument hierbij helpen.

Door minder suiker in producten komen andere smaken en ingrediënten vaak ook beter tot hun recht, een win-win situatie dus. Daarom hier een recept dat lager in suiker is, om ook binnen de bakkerij deze verandering op gang te brengen.

& ZOUT
IE

(LOW) SUGAR RUSH!

18
STUKS

500 gram	Damco Zeeuwsch plaatcake
100 gram	Witte basterdsuiker
42 gram	Boter
134 gram	Heel ei
117 gram	Water
7 gram	Damco koudbindmiddel
	Frucaps frambozenvulling

Meng de **Damco koudbindmiddel** door de **Damco Zeeuwsch plaatcake**. Draai de basterdsuiker en boter met de vlindergarde glad en luchtig. Meng vervolgens het ei, water en de **Damco Zeeuwsch plaatcake** om en om door elkaar. Goed bijkrabben en het beslag ca. 5 minuten in de 2^e versnelling doorkloppen. Giet het beslag uit op een, met siliconenpapier belegd bakblik (75x25 cm) en spuit doppen **Frucaps frambozenvulling** in de cake. Maak met een mes een marmereffect en bak af.

Smeer de bovenkant van de cakes in met nog wat **Frucaps frambozenvulling**. Snijd de cake in stukken van 3x10cm en werk af naar eigen inzicht.



BAKTEMP.
175°C



BAKTIJD
CA. 45 MIN

DIEET: SUIKER & ZOUT REDUCTIE



WAT ER NIET AAN KOMT,

HOEFT ER OOK
NIET AF ;)



MMM

FUN-SIZ

We zien dat het aanbod van mini-porties van producten groeit, ook in de bakkerijsector. Op deze manier geniet de consument nog altijd van heerlijke producten maar krijgt men minder suiker, zout en calorieën binnen. Dit kan zich onder andere gaan uiten in kleinere broodjes, mini gebakjes en een groei op het gebied van bonbons en friandises. Op die manier voelt het minder aan als zondigen.

ED



LESS IS
MORE

MINI

VRUCHTEN GEBAKJE

60
STUKS

Kapsel

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

Crème Suisse

130 gram **Damco Top R**
325 gram Water, koud
450 gram Slagroom, lobbij geklopt

Bavaroise

1.875 gram Slagroom, lobbij geklopt
1.875 gram **Frucaps bosvruchtenvulling**
of andere fruitvulling naar keuze
300 gram Water, ca. 30°C
135 gram **Damco multibavaroise**

Overig

Souplesse naar keuze

Damco amandel marsepein 1:1 1/2 WM

Werkwijze kapsel

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

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.

Werkwijze bavaroise

Damco multibavaroise en water met elkaar mengen, daarna de **Frucaps fruitvulling** erdoor mengen. Tot slot

in 2 delen de lobbij geklopte slagroom er doorheen spatelen.

Opbouw

Leg een plak kapsel in een 60x15 cm plaat en spuit hier de crème suisse op. Plaats hier weer een plak kapsel op, spuit hier de vruchtenbavaroise op en sluit af met een plak kapsel. Strijk hier een dunne laag slagroom overheen en dek af met op 2,5 mm uitgerolde marsepein. Plaats in de vriezer.

Snij de gebakjes in de afmetig 4x4cm, spuit af met **Souplesse** naar keuze en werk af naar eigen inzicht.



BAKTEMP.
CA. 250°C



BAKTIJD
CA. 6 MIN

SMALL
SIZE

DIEET: FUN-SIZED

MMM

BIG FLAVOR

Royal Steensma B.V.

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

