

Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



SUPERIEUR
Pâtisserie & Boulangerie

SUPERIEUR

Is het niet wat overdreven om in deze tijd een magazine met als thema 'Superieur' uit te brengen? Dat is de vraag die wij ons ook stelden tijdens een van de brainstormsessies die we hadden.

Daar waar om ons heen bedrijven zich terugtrokken voor Bakkersvak, omdat ze het in deze tijd niet verantwoord vinden om uit te pakken, en waar we wekelijks geconfronteerd worden met bedrijven die gaan sluiten of twijfelen over hoe nu verder, gaat Royal Steensma juist uitpakken met een superieur thema?!!

Laten we het eens omdraaien; stel dat we niks zouden doen, wat zou u dan denken?

Meegaan in de mineur stemming en afwachten waar we over een tijdje staan is niet iets wat in ons DNA zit...en ook niet in dat van onze klanten.

Toen bekend werd dat de beurs doorging wilden we dan ook uitpakken met een 'superieur' magazine, want superieur betekent letterlijk 'beter en hoger'.

Anders doen en anders denken dan de concurrentie gaat er namelijk voor zorgen dat u als ondernemer bestaansrecht heeft. Een blauwdruk van hoe u dat moet doen is er helaas niet, maar dat we iedere dag moeten streven om het beter te doen dan gisteren is een gegeven. Elk bedrijf zal dit op een andere manier invullen, maar juist dát maakt 'onze' branche zo leuk.

Misschien kunt u niet met ieder recept uit dit magazine gelijk aan de slag, maar ik ben er wel van overtuigd dat u uit ieder recept iets kunt halen.

Laten we daarom vooral niet te vaak denken aan wat níet kan, maar juist aan wat wél kan. Want stilstand is achteruitgang. Steeds sneller vliegen de trends zoals vegan, lokaal, upcycling en suiker- en zoutreductie ons om de oren en u hoeft lang niet aan alle trends mee te doen. Dat is ook niet iets wat wij als Royal Steensma kunnen en willen, maar het is wel goed om te kijken naar al deze trends. Ook hiervoor geldt dat er altijd wel iets is waar wij allemaal wat mee kunnen en moeten.

Daarom is het dus logisch dat we uitpakken met een 'superieur' magazine, met hierin recepten met meerwaarde voor u als ondernemer. Dit keer in samenwerking met Kiki Suijkerbuijk van Vipam, die samen met onze Lieke Schoenmakers, heerlijke patisserie recepten voor u heeft ontwikkeld. Aangevuld met superieure recepten van Meester Boulanger Hiljo Hillebrand is het een magazine geworden waar wij mega-trots op zijn.

Schroom niet om ons om hulp te vragen want wij helpen u graag met het ontwikkelen en innoveren van uw assortiment om te zorgen dat u onderscheidend bent ten opzichten van uw concurrenten.

Gijs Kuijntjes
Salesmanager MKB



COLOFON

Dit is het voorjaarsmagazine 2023 van Royal Steensma, dat wordt uitgegeven in een oplage van 2.000 stuks.

Recepten: Kiki Suijkerbuijk, Lieke Schoenmakers, Hiljo Hillebrand
Ontwerp: Mangoa Ontwerp, Angela van der Knaap
Redactie: Emina Dencic, Lieke Schoenmakers
Fotografie: Puur Photography, Sylvia Fransen
Drukwerk: Mazeline

Croûte:

550 gram	Damco compleet croûtepoeder
165 gram	Boter
70 gram	Water, koud
15 gram	Cedro citroenrasp ZKZC

Pesto:

400 gram	Basilicum
400 gram	Parmezaanse kaas
400 gram	Pijnboompitten
20 tenen	Knoflook
20 gram	Zout
1.000 gram	Olijfolie

Lemon curd room:

1.000 gram	Damco Top R
1.500 gram	Water
500 gram	Frucaps lemon curd

Sinaasappel marmelade:

2.400 gram	Sinaasappelsap
300 gram	Limoensap
800 gram	Suiker
400 gram	Orangeade 4x4
36 gram	Pectine NH Nappage, Vipam

Basilicum sponge:

400 gram	Eiwit
100 gram	Amandelmeel
100 gram	Suiker
30 gram	Bloem
15 gram	Basilicumblaadjes

Werkwijze croûte:

Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur. Draai het de dag erna verder af en rol uit op 2,5mm. Bekleed hiermee de ingevette, geperforeerde ringen van ca. 16cm ø. Gebruik banen van 2cm hoogte voor de zijkant van de ringen. Bak de tartelettes blind af.

Werkwijze pesto:

Pureer alles samen tot een gladde pesto.

Werkwijze lemon curd room:

Damco Top R met water mengen en vervolgens 3 minuten opkloppen in de hoogste versnelling. Daarna mengen met de **Frucaps lemon curd**.

Werkwijze sinaasappel marmelade:

Meng Pectine NH met de suiker. Meng vervolgens met sinaasappel- en limoensap, voeg vervolgens de **Orangeade 4x4** toe en breng aan de kook. Giet de helft in siliconenmatjes en vries in.

Werkwijze basilicum sponge:

Laat de basilicumblaadjes schrikken in kokend water. Draai de blaadjes glad met de suiker en de bloem in een keukenmachine. Voeg de overige ingrediënten toe en haal door een zeef.

Vul een sifon, belucht met 2 patronen en zet 1 nacht in de koelkast. Kerf kartonnen bekertjes in aan de onderkant, spuit de bekertjes voor de helft vol met het basilicummengsel en bak ze in de magnetron in 45 seconden (3000 watt) gaar.

Opbouw:

Smeer een dunne laag pesto in de tartelettes. Spuit de helft van de tartelettes vol met de sinaasappel marmelade (ca. 200 gram). Vul verder tot de rand af met de lemon curd room (ca. 250 gram). Leg de sinaasappelmarmelade uit de siliconenmat in het midden en spuit de lemon curd room rondom, gebruik hiervoor een spinner. Werk af met pesto, de basilicum sponge en met chocolade decoratie naar eigen inzicht.



Liever de kleine variant maken? Scan de QR-code en bekijk online het recept.



PESTO ET CITRON



BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
15-25 MIN



CAKE NOISETTES ET ORANGE

Hazelnoot - sinaasappel cake:

1.000 gram	Damco compleet boerencake
550 gram	Boter
500 gram	Heel ei
25 gram	Cedro citroenrasp ZKZC
100 gram	Confru oranjesnippers
100 gram	Babbi Hazelnootpasta, Vipam
100 gram	Hazelnootstukjes

Yoghurt vulling:

25 gram	Honing
65 gram	Room
20 gram	Babbi Griekse Yoghurt Poeder, Vipam
5 gram	Cointreau, Vipam
300 gram	Koude room
150 gram	Witte Chocolade SAO PALME 30%, Vipam

4
stuks

Sinaasappel glaçage:

500 gram	Frucaps spiegelgelei neutraal
	Arlico kleur sinas oranje

Werkwijze hazelnoot - sinaasappel cake:

De boter met een vlindergard soepel draaien (niet luchtig). De rest van de grondstoffen toevoegen en 2-4 minuten in de 2^e versnelling gladdraaien, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine. Vet de cakeblikken* in en bestuif daarna ruim met bloem. Vul de cakeblikken met ongeveer 400 gram cakebeslag. Zorg ervoor dat het cakebeslag de onderkant van de buis net raakt en dat er wat beslag op de buis ligt en bak af.

Werkwijze yoghurt vulling:

Kook de 65 gram room samen met de honing en Griekse Yoghurt poeder. Smelt de gelatinemassa hierin. Meng dit met de witte chocolade tot een gladde massa. Voeg hier de Cointreau aan toe en meng tot slot de koude room hieronder. Laat het geheel 12 uur opstijven en klop daarna op tot de gewenste dikte.

Werkwijze sinaasappel glaçage:

Verwarm de **Frucaps spiegelgelei neutraal** samen met de **Arlico kleur sinas oranje**. Verwerk de glacage op ca. 40°C.

Opbouw:

Laat de cake na het bakken afkoelen en vul daarna met de yoghurt vulling. Laat opstijven. Giet de sinaasappel glaçage over de cake en werk af naar eigen inzicht.

*Cakeblik, Steel Mould travel Cake 80x70x150 mm, Vipam International



BAKTEMP.
160°C



BAKTIJD
60 MIN

MARITOZZI

185
stuks

Deeg:

3.750 gram	Tarwebloem T45	60%
1.250 gram	Tarwebloem T65	40%
300 gram	Gist	6%
200 gram	Suiker	4%
500 gram	Damco stollenpoeder met boter	10%
1.250 gram	Boter	25%
1.500 gram	Vers ei	30%
250 gram	Bio Desem Traditioneel, doorgestart	5%
75 gram	Zout	1.5%
ca.1.250 gram	Water	ca. 25%

Zwitserse room:

3.000 gram	Water (6-8°C)
1.950 gram	Damco luchtige Zwitserse roommix

Overig:

3.700 gram	Frucaps abrikozenvulling
------------	---------------------------------

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen zonder de boter door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg, voeg dan de boter toe en kneed het deeg helemaal glad.

Weeg het deeg af op 1.650 gram voor 30 stuks (55 gram per stuk) en strijk deze af met ei. Laat ca. 90 minuten rijzen. Bak af op 250°C voor ca. 8 minuten.

Werkwijze Zwitserse room:

Mix de **Damco luchtige zwitserse roommix** en het water 1 minuut in de 1^e versnelling met de

garde. Klop vervolgens 5 minuten op in de 3^e versnelling.

Opbouw:

Laat de broodjes na het bakken afkoelen en snijd éénmaal in. Vul met ca. 20 gram **Frucaps abrikozenvulling** en vul verder af met ca. 30 gram Zwitserse room. Werk verder af naar eigen inzicht.



BAKTEMP.
250°C



BAKTIJD
CA. 8 MIN



DEEGTEMP.
26°C

Buonissimo





PAIN D'OR

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem T65	100%
120 gram	Gist	1.2%
100 gram	Bak Speciaal Max	1%
500 gram	Damco vruchtenbroodcrème	5%
2.000 gram	Bio Desem Traditioneel,	
	doorgestart	20%
150 gram	Zout	1.5%
ca. 6.500 gram	Water	65%

Overig:

150 gram	Pigmentkleurstof zwart, Vipam	1.5%
	Goud poeder, Vipam	

Vulling:

2.000 gram	Gedroogde abrikozen	20%
2.000 gram	Gedroogde pruimen	20%
4.000 gram	Rozijnen, geweld in Champagne	40%
300 gram	Orangeade 4x4	3%
300 gram	Citronade 4x4	3%

Champagne suikerwater:

500 gram	Water
750 gram	Suiker
150 gram	Marc de Champagne, Vipam

35
stukks

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een glad en soepel deeg. Neem 3.500 gram van het deeg en kleur dit zwart voor het jasje. Draai vervolgens de vulling door het deeg.

Geef het deeg een bulkrijs van 60 minuten. Weeg het deeg met vulling af op 350 gram en maak deze op. Weeg het zwarte deeg af op 100 gram. Geef het brood een bolrijs van 20 minuten en punt deze op. Rol het zwarte deeg uit op 2 mm en vouw het zwarte deeg om het puntmodel. Geef de broden een narijs van ca. 60 minuten en snijd ze hierna eenmaal in.

Schiet de broden in op 250°C en bak ca. 30 minuten op 220°C met stoom, de laatste 3 minuten met de schuif open.

Afwerking:

Breng het water en de suiker samen aan de kook. Laat dit afkoelen en voeg vervolgens de Marc de Champagne toe. Bestrijk de broden met het suikerwater. Tot slot met een borsteltje goudpoeder aanbrengen op de zwarte stukken brood.



BAKTEMP.
250°C > 220°C



BAKTIJD
CA. 30 MIN



DEEGTEMP.
26°C

CAKE D'OR

5
stuks

Cake:

1.000 gram	Damco compleet boerencake
300 gram	Olie
20 gram	Koudbindmiddel
350 gram	Heel ei
250 gram	Water
40 gram	Marc de Champagne, Vipam
270 gram	Fruitease bosbes

Overig:

Souplesse neutraal

Goud spray, Vipam



Werkwijze:

Laat de **Fruitease bosbes** wellen in de Marc de Champagne. Laat daarna uitlekken en bewaar de Marc de Champagne om mee te draaien in het beslag.

Draai alle ingrediënten behalve de **Fruitease bosbes** 2-4 minuten in de 2^e versnelling, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine. Draai als laatste de **Fruitease bosbes** er doorheen. Vul ingevette cakeblikken met 450 gram cakebeslag en bak af.

Afwerking:

Giet gesmolten **Souplesse neutraal** over de cakes en laat uitharden. Spuit af met goud spray.

Délicieux



Biscuit:

500 gram **Damco sponge superieur**
 430 gram Heel ei
 35 gram Water
Arlico pepermunt groen

Munt bavaroise:

180 gram **Damco multibavaroise**
 300 gram Water, 20-30°C
 1.650 gram Lobbige slagroom, gezoet
 15 gram Babbi Mirtillo, Vipam

Rode glaçage:

400 gram **Frucaps spiegelgelei neutraal**
 135 gram Room
 300 gram Felchlin sao palme 30%, Vipam
 50 gram Gelatinemassa (verhouding 1 op 5)
Arlico grenadine rood

Ingrediënten croûte:

550 gram **Damco compleet croûtepoeder**
 165 gram Boter
 70 gram Water, koud
 15 gram **Cedro citroenrasp ZKZC**
Arlico grenadine rood

Overig:

600 gram **Frucaps aardbeienvulling**

Werkwijze biscuit:

Klop alles 1 minuut in de 1^{ste} versnelling door elkaar, vervolgens 7 minuten in de hoogste versnelling en tot slot nog 1 minuut nadraaien in de 1^{ste} versnelling. Strijk van het beslag 2 mooie dunne plakken van 45 x 30 cm en bak deze mooi licht af.

Werkwijze munt bavaroise:

Los de **Damco multibavaroise** op in het water. Spatel vervolgens de Babbi Mirtillo door het bavaroise-mengsel. Spatel daarna de lobbige geslagen slagroom er doorheen.

Werkwijze aardbei glaçage:

Kook de room en voeg hier de **Frucaps spiegelgelei neutraal** aan toe. Los de gelatinemassa hierin op en meng het daarna met de chocolade. Breng het op de gewenste kleur met de **Arlico grenadine rood**. Verwerk de glaçage op 35-40°C.

Werkwijze croûte:

Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur. Draai het de dag erna verder af en rol uit op 2mm. Steek een plak uit van ca. 18cm Ø en bak af. Van het overgebleven deeg kun je decoraties maken. Rol hiervoor het deeg uit op 1,5mm en steek verschillende maten ringetjes uit. Bak dit tussen matjes.

Opbouw:

Bouw in een ring van 16cm Ø het interieur op. Steek een plak biscuit uit en spuit hier een laagje **Frucaps aardbeienvulling** op en strijk glad. Vries dit vervolgens in. Vul de vorm* met ca. 400 gram munt bavaroise. Duw hier het interieur in en voeg indien nodig nog wat bavaroise toe. Sluit tenslotte af met de croûte plak. Glaceer de taart en werk af met de croûte ringen, een band biscuit van ca. 20x2cm, aardbeien en verder naar eigen inzicht.

*Vorm PLANET KE024, Vipam International

BISCUIT

BAKTEMP.
250°C



BAKTIJD
6 MIN

CROÛTE

BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
14 MIN

❖

GÂTEAUX FRAISE ET MENTHE



CAKE CONFIT

5
stuks

Cake:

1.000 gram **Damco compleet boerencake**
300 gram Olie
350 gram Heel ei
250 gram Water
25 gram **Cedro citroenrasp ZKZC**
50 gram **Citronade 4x4**
50 gram **Gember gehakt grof**
50 gram **Orangeade 4x4**
20 gram Cointreau, Vipam

Gelei:

220 gram **Frucaps abrikozen gelei**
Water

Overig:

Gekonfijt fruit, naar keuze

Werkwijze cake:

Draai alle ingrediënten 2-4 minuten in de 2^e versnelling, afhankelijk van de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine. Vul ingevette cakeblikken met 450 gram cakebeslag en bak af.

Werkwijze gelei:

Slap de **Frucaps abrikozen gelei** iets af met water en breng aan de kook. Smeer de cake ermee in en werk af met verschillende soorten **gekonfijt fruit**, naar eigen inzicht.

Sublime



BAKTEMP.
160°C



BAKTIJD
60 MIN



BAGUETTE ROYALE

Deeg:

10.000 gram	Tarwebloem T65	100%
100 gram	Bio Desem Royal	1%
2.000 gram	Desem Traditioneel, doorgestart	20%
50 gram	Bak Speciaal Max	0.5%
150 gram	Zeezout Tavira	1.5%
6.000 gram	Water	60%
ca. 800 gram	Water (inwassen)	8%

54
stuks

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een glad en soepel deeg. Na het kneeden bijwassen met het restant water. Geef het deeg een bulkrijs van 90 minuten. Weeg het deeg af op 350 gram en maak deze op. Geef het deeg een bolrijs van 20 minuten.

Punt de bollen voorzichtig op en geef ze dan een puntrijs van 20 minuten. Maak de punten op als baguettes. Laat deze rijzen tussen met bloem bestoven deegkleedjes. Geef de baguettes een narijs van ca. 60 minuten en snijd deze in.

Verwarm de oven voor op 260°C en schiet de baguettes in met voldoende stoom. Bak af op 240°C voor ca. 20 minuten.

Excellent



BAKTEMP.
260>240°C



BAKTIJD
CA. 20 MIN



DEEGTEMP.
25°C





TARTELETTE AUX POMMES

Croûte:

550 gram **Damco compleet
croûtepoeder**
165 gram Boter
70 gram Water, koud
15 gram **Cedro citroenrasp ZKZC**

Frangipane:

375 gram **Damco amandelspijs K+K
superieur**
125 gram Boter
10 gram Bloem
95 gram Ei

Overig:

4.050 gram **Frucaps appelvulling**
Vanille, Vipam
Damcosnow

9
stuks

Werkwijze croûte:

Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur. Draai het de dag erna verder af en rol uit op 2,5mm. Bekleed hiermee de ingevette, geperforeerde ringen van ca. 16cm ø.

Werkwijze frangipane:

Draai de boter en **Damco amandelspijs K+K superieur** met de vlindergarde. Voeg daarna ei en bloem toe en draai zo kort mogelijk. Smit een laag frangipane in de tartelette en bak af.

Opbouw:

Meng vanillemerg door de **Frucaps appelvulling** en vul de tartelettes met 450 gram vulling.

Werk af met **Damcosnow** en decoreer verder naar eigen inzicht, bijvoorbeeld met stukken chocolade. Breng hiervoor witte chocolade op temperatuur en smeer dit op transfervellen marmer (goud), via Vipam.

Superbe



Liever de kleine
variant maken? Scan
de QR-code en bekijk
online het recept.



BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
25 MIN



Liever de kleine
variant maken? Scan
de QRc-ode en bekijk
online het recept.



FRUITS DES BOIS CRUMBLE

Croûte:

550 gram	Damco compleet croûtepoeder
165 gram	Boter
70 gram	Water, koud
15 gram	Cedro citroenrasp ZKZC

Crumble:

325 gram	Damco compleet kanopoeder
125 gram	Boter, koud

Frangipane:

750 gram	Damco amandelspijs K+K superieur
250 gram	Boter
15 gram	Bloem
190 gram	Ei

Overig:

900 gram	Babbi Variegato Praline, Vipam
2.700 gram	Frucaps bosvruchtenvulling Damcosnow

Werkwijze croûte:

Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur. Draai het de dag erna verder af en rol uit op 2,5mm. Bekleed hiermee de ingevette, geperforeerde ringen van ca. 16cm ø.

Werkwijze frangipane:

Draai de boter en **Damco amandelspijs K+K superieur** glad met de vlindergarde. Voeg daarna het ei en de bloem toe en draai zo kort mogelijk.

Werkwijze crumble:

Meng **Damco compleet kanopoeder** met de koude boter tot er een crumble ontstaat.

Opbouw:

Smeer een dunne laag Babbi Variegato Praline op de bodem van de tartelettes. Spuit hier een dunne laag frangipane op, vul af met de **Frucaps bosvruchtenvulling** en werk tot slot af met de crumble. Bak af en laat afkoelen.

Afwerking:

Werk af met **Damcosnow** en bijvoorbeeld met een gouden chocolade swirl. Hiervoor breng je witte chocolade op temperatuur en maak je met een cornetje cirkels op een draaiplateau. Na het stollen spuit je de ringen af met goud-spray.



BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
30 MIN

9
stuks

Formidable



Liever de kleine
variant maken? Scan
de QR-code en bekijk
online het recept.



ST. HONORÉ

Croûte:

1.100 gram	Damco compleet croûtepoeder
330 gram	Boter
140 gram	Water, koud
25 gram	Cedro citroenrasp ZKZC

Soezen:

250 gram	Damco compleet soezenpoeder
290 gram	Heel ei
250 gram	Water, ca. 30°C

Vanille bavaroise:

180 gram	Damco multibavaroise
400 gram	Water, 20-30°C
2.200 gram	Lobbige slagroom, gezoet, 10% Vanille, Vipam

Caramel:

225 gram	Suiker
60 gram	Stroop confiseurs
80 gram	Water

Overig:

1.300 gram	Frucaps caramelvulling Damcosnow
------------	---

13
stukks

Werkwijze croûte:

Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur. Draai het de dag erna verder af en rol uit op 2,5mm. Steek plakken uit van ca. 16cm ø en bak af tussen matjes.

Werkwijze soezen:

Meng **Damco compleet soezenpoeder** met heel ei en water in de planeetmenger met een vlingergard. Draai het in ca. 5 minuten glad. Spuit van het beslag mooie kleine doppen op een licht ingesmeerde bakplaat bestoven met bloem. Leg op de doppen een plakje croûtedeg van 1mm. Bak op 220°C, doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze vanille bavaroise:

Los de **Damco multibavaroise** op in het water. Spatel vervolgens het bavaroisemengsel door de lobbige slagroom met vanille.

Opbouw:

Haal de soesjes door de caramel en laat uitharden in een siliconen bolmatje.

Spuut op de buitenste rand van de croûte plakken doppen vanille bavaroise en vul ook het midden daarmee op. Bestrooi licht met **Damcosnow** en spuit vervolgens een spiraal met **Frucaps caramelvulling** in het midden en leg hier een 2^e plak croûte op. Herhaal voorgaande stappen en eindig met een 3^e plak croûte. Spuit de bovenste croûte plak af met de vanille bavaroise, met een St. Honoré spuitmondje. Bestrooi licht met **Damcosnow** en werk af met de kleine soesjes en verder naar eigen inzicht.

CROÛTE



BAKTEMP.
180°C



BAKTIJD
25 MIN

SOES



BAKTEMP.
200°C



BAKTIJD
25 MIN

BRIOCHE À L'ABRICOT ET CARDAMOME

100
stuks

Cake:

1.000 gram	Damco cakemix
500 gram	Boter
500 gram	Heel ei

Deeg:

3.750 gram	Tarwebloem T45	60%
1.250 gram	Tarwebloem T65	40%
300 gram	Gist	6%
200 gram	Suiker	4%
500 gram	Damco stollenpoeder met boter	10%
1.250 gram	Boter	25%
1.500 gram	Vers ei	30%
250 gram	Bio Desem Traditioneel, doorgestart	5%
75 gram	Zout	1.5%
ca. 1.250 gram	Water	25%

Spijsvulling:

1.600 gram	Amandelspijs K+K superieur
300 gram	Water
120 gram	Damco Top R
12 gram	Polak Kardemomzaad Gemalen

Abrikozenvulling:

2.000 gram	Frucaps abrikozenvulling
------------	---------------------------------

Crumble:

500 gram	Boter, koud
500 gram	Bloem
500 gram	Amandelmeel
500 gram	Suiker
5 gram	Zout

Overig:

Damcosnow
Halve abrikozen
Goud poeder, Vipam

Werkwijze cake:

Meng de grondstoffen in bovengenoemde volgorde met de vlindergard goed door elkaar. Draai vervolgens in 2-4 minuten in de 2^e versnelling glad, naar gelang de hoeveelheid beslag en de snelheid van de machine. Snijd, nadat deze is afgekoeld, de cake in dunne plakjes en steek met een ronde steker rondjes uit.

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen zonder de boter door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg, voeg dan de boter toe en kneed het deeg helemaal glad. Haal 20% van het deeg af en gebruik dit voor de onderkant.

Laat het deeg 20 minuten rusten in de koeling. Rol de 20% deeg uit op 1,5 mm en steek hier een onderplakje van (ca. 20 gram) en plaats deze in bakvormen van ca. 10 cm ø. Weeg het deeg af op 15 gram per stuk en bol deze op. Plaats 5 bolletjes op het onderplakje. Leg

vervolgens een uitgestoken plakje cake in het midden. Laat de brioches ca. 60 minuten rijzen.

Werkwijze crumble:

Meng alle ingrediënten van de crumble. Draai met de vlinder kort aan tot er een crumble ontstaat.

Meng het water, de **Damco Top R** en het gemalen kardemomzaad en klopf vervolgens 3 minuten op in de hoogste versnelling. Draai de **Amandelspijs KK superieur** los en voeg hier in 3 keer de gele room aan toe. Spuit op het cakeplakje 20 gram spijsvulling en 20 gram **Frucaps abrikozenvulling**. Werk het geheel af met de kruimels (ca. 20 gram). Bak af in ca. 15 minuten op 170°C.

Werk na het bakken af met **Damcosnow** en eventueel met kwart abrikozen en hele amandelen gebrusht in goudpoeder.

CAKE



BAKTEMP.
160°C



BAKTIJD
CA. 55 MIN

DEEG



BAKTEMP.
170°C



BAKTIJD
15 MIN



DEEGTEMP.
26°C



BAKTEMP.
170°C



BAKTIJD
16 MIN



DEEGTEMP.
20°C



Magnifique



VIENNOISERIE MANGUE ET POIVRE

Deeg:

3.750 gram	Tarwebloem T45	75%
1.250 gram	Tarwebloem T65	25%
300 gram	Gist	6%
600 gram	Suiker	12%
100 gram	Bak Speciaal Max	2%
250 gram	Boter	5%
250 gram	Vers ei	5%
1.000 gram	Volle melk	20%
250 gram	Bio Desem Traditioneel,	
	doorgestart	5%
100 gram	Zout	2%
ca. 1.000 gram	Water	20%
1.350 gram	Toerboter	45%

Kokosvulling:

3.000 gram	Damco kokosmakronenmix
750 gram	Water, kokend

Mangovulling:

4.800 gram	Frucaps Mangovulling
160 gram	Rode peper, fijngesneden

Overig:

Pigmentkleurstof oranje, Vipam
Eiwit
Comfortgelei neutraal
Kokosrasp

115
stuks

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit kort af. Haal 10% van het deeg af en kleur dit met Pigmentkleurstof oranje. Plaats het deeg 30 minuten in de vriezer.

Toer het deeg 1 keer in 4 en 1 keer in 3 en smeer in met eiwit. Rol het oranje deeg dun uit en plaats over de met eiwit ingesmeerde getoerde plak. Laat 20 minuten rusten in de koeling.

Werkwijze kokosvulling:

Meng de **Damco kokosmakronenmix** met het kokend water en laat dit 20 minuten staan.

Opbouw:

Rol de deegplak uit op 38 cm breedte, niet dunner dan 4 mm. Snijd er banen van 5x 12 cm van (ca. 90 gram). Snijd de plakjes in het midden door en haal de broodjes 2x door het gat zodat er aan de zijkant een twist ontstaat. Spuit in het midden ca. 40 gram van de kokosvulling en geef een narijs van 60-80 minuten.

Bak op 170°C voor ca. 16 minuten. Zet de laatste 3 minuten de schuif open.
Laat de producten na het bakken afkoelen.

Afwerking:

Snijd de rode peper fijn en meng deze met de **Frucaps mangovulling**. Vul de producten hiermee en geleer af met **Comfortgelei neutraal** en decoreer eventueel met kokosrasp.

PARIS BREST

13
stukks

Croûte:

550 gram	Damco compleet croûtepoeder
165 gram	Boter
70 gram	Water, koud
15 gram	Cedro citroenrasp ZKZC

Soezen:

1.000 gram	Damco compleet soezenpoeder
1.150 gram	Heel ei
1.000 gram	Water, ca. 30°C

Pinda bavaroise:

90 gram	Damco multibavaroise
200 gram	Water, 20-30°C
1.100 gram	Lobbige slagroom, gezoet, 10%
80 gram	Babbi Pasta Pinda Suprema, Vipam

Witte chocolade ganache monteé:

300 gram	Witte chocolade
1.000 gram	Room
90 gram	Gelatinemassa (1 op 5 verhouding)
80 gram	Suiker

Overig:

1.300 gram	Frucaps salted caramel
1.300 gram	Frucaps frambozenvulling
	Damcosnow
	Gesuikerde, gezouten pinda's, Vipam

Werkwijze croûte:

Draai alle ingrediënten in de kruim. Het deeg 24 uur laten rusten in de koeling en daarna verder aandraaien. Rol uit op 1 mm dikte en steek hier ringen uit die de soes net bedekken.

Werkwijze soezen:

Meng **Damco compleet soezenpoeder** met heel ei en water in de planeetmenger met een vlindergard. Draai het in ca. 5 minuten glad. Spuit van het beslag mooie ringen van ca. 16cm Ø op een licht ingesmeerde bakplaat, bestoven met bloem. Leg hier het croûtedeeg op en bak op 220°C, doe na 10 minuten de schuif open.

Werkwijze pinda bavaroise:

Los de **Damco multibavaroise** op in het water. Spatel vervolgens het bavaroisemengsel door de Babbi Pasta Pinda Suprema en daarna door de lobbige geslagen room.

Werkwijze witte chocolade ganache monteé:

Breng 1/3e van de room samen met de suiker aan de kook. Smelt hier vervolgens de gelatinemassa in. Meng dit met de witte chocolade tot een gladde massa. Voeg hier vervolgens de koude room aan toe. Laat het geheel 12 uur opstijven en sla het vervolgens voorzichtig op tot de gewenste dikte.

Opbouw:

Snijd de Paris Brest open en spuit in de onderkant een spiraal **Frucaps salted caramel** en een spiraal **Frucaps frambozenvulling** (beide ca. 90 gram). Spuit hier daarna een ring pinda bavaroise op. Spuit daarna met een kartelspuit mooie banen van binnen naar buiten met de witte chocolade ganache monteé. Strooi wat **Damcosnow** over de bovenkant van de soes en leg deze erop. Werk af met wat witte chocolade ganache monteé, verse frambozen, gesuikerde gezouten pinda's en verder naar eigen inzicht



Liever de kleine variant maken? Scan de QR-code en bekijk online het recept.



BAKTEMP.
200°C



BAKTIJD
25 MIN



Royal Steensma

Hoofdkantoor

Galvanistraat 1, 8912 AX Leeuwarden

Postbus 351, 8901 BD Leeuwarden

Oostelijke Industrieweg 2, 8801 JW Franeker

Postbus 515, 8800 AM Franeker

Industrieweg 14, 3133 EE Vlaardingen

Postbus 22, 3130 AA Vlaardingen

Einsteinweg 12, 6662 PW Elst

Tel. 088 16 32 000

Fax. 088 16 32 002

info@steensma.com

www.steensma.com

