



## The Perfect Match

Dawn Foods & Royal Steensma introduceren:

**Cake**  
**share**



## Dawn Foods & Royal Steensma introduceren Cake2Share

Cake2Share heeft het ideale formaat om met 2 personen van te genieten. In dit magazine laten wij jullie kennis maken met het beste van 2 werelden; Dawn Foods & Royal Steensma.

Cake2Share is opgebouwd uit Dawn Exceptional® Creme Cake Mix Plain en is onder andere aangevuld met Dawn Exceptional® Compounds, Royal Steensma Gekonfijt Fruit en Royal Steensma Souplesse.

### Dit is Cake2Share

- ✓ Overgoten CakeBar in 5 smaken
- ✓ Onderscheidend formaat 18 x 3,5 cm, ideaal om met z'n tweeën te delen
- ✓ Perfect rationeel te maken uit een plaatcake
- ✓ Smaakvolle vullingen van de hoogste kwaliteit en instagrammable afwerking

### De voordelen

- ✓ Premium kwaliteit in klein formaat
- ✓ Mogelijkheid om smaakvariatie toe te voegen in uw assortiment; van traditionele eters tot food avonturiers
- ✓ Verkoop in een luxe blister voor extra omzet



## Smaakvolle vullingen en afwerkingen voor een eigen signatuur

Of u nu kiest voor onze veelzijdige kant en klare vullingen of vullingen waar u uw eigen signatuur nog aan kunt geven, wij garanderen een constante hoge kwaliteit in smaak, kleur en textuur.

Met Royal Steensma Souplesse zorgt u voor een echte instagrammable afwerking. Niet alleen een lust voor het oog maar ook ontzettend lekker!





## GELUK IN ELKE HAP

Er is een groeiende vraag van consumenten naar merken die je direct een goed gevoel geven. Elke dag genieten van iets zoets is veranderd van **"ik voel me hier schuldig over"**, naar **"iets dat me een goed gevoel geeft"**. Bij het introduceren van nieuwe concepten, spelen we steeds meer in op de vraag naar eenpersoonsporties en mini's.

### GROEIENDE VRAAG NAAR BANKETPRODUCTEN



**1 op de 2**

Europese consumenten is het afgelopen jaar **vaker** gebak gaan eten.

Bron: Dawn Global Bakery Trends Study 2022

### MAAK HET MINI

**4 op de 5**

Europese consumenten vindt dat **kleine, smakelijke gebakjes** een goede manier zijn om jezelf te verwennen

Bron: Dawn Foods, Bakery Trends Survey, Europe, 2022



## CREËER DE WOW-FACTOR MET NIEUWE ON-TREND EETERVARINGEN

**Klassiekers in een nieuw jasje.** De hedendaagse consument, met name de jongere generatie, houdt van **traditionele producten** met een **twist**, waarbij **nieuwe smaken** en **texturen** worden uitgetest.

**Jongere generaties zijn op zoek naar nieuwe eetervaringen**

Source: Dawn Foods, Bakery Trends Survey, Europe, 2022

**4 op de 5**

Gen Z en Millennials proberen graag nieuwe dingen uit



### Experience *Exploration*





## Dawn Foods & Royal Steensma: The Perfect Match

Ontdek de talloze voordelen die Dawn en Royal Steensma samen te bieden hebben.

Of het nu gaat om grote feesten of kleine alledaagse momenten, onze gecombineerde expertise en 'talent for taste' zorgen voor nog meer zoete bakkerij-inspiratie en innovatie. Samen hebben we bijna 300 jaar kennis en ervaring in de bakkerijwereld en ons uitgebreide portfolio biedt eindeloze inspiratie met complementaire ingrediënten en productcategorieën.

Waarom genoeg nemen met één optie als je het beste van twee werelden kunt hebben? Sommige dingen zijn simpelweg voor elkaar bestemd.

**Dawn Foods & Royal Steensma: Simply Irresistible**



**Dawn**

**Royal Steensma**  
BAKERY INGREDIENTS

## DAWN EXCEPTIONAL® CREME CAKE MIX PLAIN (IMPROVED)

Deze verbeterde versie van de Creme Cake Mix Plain is perfect voor het maken van plaatcake en andere cakeproducten. Met meer volume en meer malsheid maakt u de beste cake creaties.

### Productkenmerken

- ✓ Multi-functionele mix voor het maken van diverse cakeproducten
- ✓ Vol van smaak
- ✓ Extra mals!
- ✓ Extra hoog volume
- ✓ Blank van kleur
- ✓ Prima draagkracht



## DAWN EXCEPTIONAL® COMPOUNDS Diverse smaken

Compounds brengen intense smaak en kleur aan al uw bakkerijcreaties. Dankzij de veelzijdige toepasbaarheid van Dawn Compounds, geeft u uw assortiment een boost in kleur en smaak zonder gedoe.

### Productkenmerken

- ✓ Zonder conserveermiddelen
- ✓ Hoog fruitgehalte
- ✓ Met stukjes fruit of noot voor een extra smaakbeleving (waar mogelijk)
- ✓ 100% natuurlijke aroma's
- ✓ Makkelijk te combineren
- ✓ Consistente productkwaliteit
- ✓ Handig en voordelig in gebruik



### Vele toepassingen

- ✓ Mousses & bavarois
- ✓ Niet-zuivelcrèmes
- ✓ Vulling voor bonbons
- ✓ Botercreme
- ✓ IJs
- ✓ En meer...



## ROYAL STEENSMA SOUPLESSE

### Diverse smaken

Souplesse producten zijn snel en eenvoudig te verwerken en hebben een mooi smeltgedrag in de mond. Ze worden geproduceerd met RSPO/MB vetten. De cacaohoudende coatings worden met RFA gecertificeerde cacaopoeder geproduceerd.

### Productkenmerken

- ✓ Veelzijdige en zeer gebruiksvriendelijke coating
- ✓ Blijft flexibel en knapt niet van producten af
- ✓ Geen condens na ontdooiing
- ✓ Enkel smelten voor gebruiken
- ✓ Decoratie op soesjes, cakes, koeken, muffins, wafels, bladerdeeg, donutcoating etc.
- ✓ Verkrijgbaar in 12 smaken en kleuren



## ROYAL STEENSMA GEKONFIJT FRUIT

### Diverse smaken

Door de jarenlange ervaring met het konfijten van vruchten heeft Royal Steensma een zeer breed assortiment voor brood-, banket- of chocoladeproducten. Gekonfijte vruchten worden veel gebruikt in traditionele producten als stollen, cake en koek.

### Productkenmerken Orangeade 4x4mm & Citronade 4x4mm

- ✓ Gekonfijte schil in blokjes van 4x4 mm
- ✓ 'Natte' variant; er zit nog iets stroop aan en product is niet gedroogd
- ✓ Geschikt voor verwerking in Gevuld Brood & Banket producten; garnituur in (Kerst)brood/cake /speculaas/bavaroises, ijs, etc.



### Productkenmerken Sukade 3x3mm

- ✓ Gekonfijte Cederappelschil in blokjes van 3x3 mm
- ✓ 'Natte' variant; er zit nog iets stroop aan en product is niet gedroogd
- ✓ Geschikt voor verwerking in Gevuld Brood & Banket producten; garnituur in (Kerst)brood/cake



# Cake share

*Receptinspiratie*

# Cake share Bueno

| Artikelnummer   | Productnaam                   | Verpakking   |
|-----------------|-------------------------------|--------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain     | Zak 12,5 kg  |
| 2.01214.111     | Dawn Slagroom Aroma           | Fles 1 kg    |
| 8.03208.301     | Dawn Compound Cacao           | Emmer 2,5 kg |
| 5.30671.502     | Dawn Delicream Bueno          | Emmer 5 kg   |
| 2.74203.700.300 | Royal Steensma Souplesse Melk | Emmer 3 kg   |
| 2.74011.700.300 | Royal Steensma Souplesse Puur | Emmer 3 kg   |

*TIP:  
Je kunt de plaatcakes gemakkelijk  
vooraaf maken en invriezen.*

## INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM BAKKEN IN PLAAT 60 X 20 CM

### Cake Bars Plain

870 g Dawn Creme Cake Mix Plain  
300 g Heelei  
260 g Plantaardige olie  
220 g Water  
5 g Dawn Slagroom aroma

### Cake Bars Cacao

450 g Dawn Creme Cake Mix Plain  
150 g Heelei  
140 g Plantaardige olie  
110 g Water  
85 g Dawn Compound Cacao  
20 g Chocolade drops mini

### Afwerking

1190 g Dawn Delicream Bueno

### Coating

1020 g Royal Steensma Souplesse Melk

## WERKWIJZE

### Cake Bars

Maak 2 beslagen; Plain en Cacao. Meng alle grondstoffen (behalve de chocolade mini drops) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder. Voeg als laatste de chocolade mini drops toe en draai door.

Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Verdeel het cacao beslag hierover en marmer grof met een spatel. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

### Afwerking

Spuit de Bueno vulling in zigzag op de Cake Bars (70 g p/st) en plaats in de koeling.

### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Melk (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met streepjes Souplesse Puur.



| Artikelnummer   | Productnaam                            | Verpakking   |
|-----------------|----------------------------------------|--------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain              | Zak 12,5 kg  |
| 2.01900.111     | Dawn Palermo Citroen                   | Fles 1 kg    |
| 2.43762.014     | Dawn Crème au Beurre poeder            | Zak 10 kg    |
| 8.03425.320     | Dawn Compound Yuzu                     | Pot 1 kg     |
| 6.33231.650.201 | Royal Steensma Citronade 4x4           | Doos 12,5 kg |
| 2.74825.700.300 | Royal Steensma Souplesse<br>Limoncello | Emmer 3 kg   |
| 2.74712.700.300 | Royal Steensma Souplesse<br>Pistache   | Emmer 3 kg   |

## INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM    WERKWIJZE

### BAKKEN IN PLAAT 60X20 CM

#### Cake Bars

- 1300 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 460 g Heelei
- 400 g Plantaardige olie
- 340 g Water
- 10 g Dawn Palermo Citroen
- 100 g Royal Steensma Citronade 4x4

#### Afwerking

- 100 g Dawn Crème au Beurre poeder
- 100 g Basterdsuiker
- 230 g Water
- 230 g Roomboter
- 40 g Dawn Compound Yuzu

#### Coating

- 1020 g Royal Steensma Souplesse Limoncello

#### Cake Bars

Meng alle grondstoffen (behalve de Citronade 4x4) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder. Voeg als laatste de Citronade 4x4 toe en draai door.

Stort het beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

#### Afwerking

Meng Dawn Crème au Beurre poeder met basterdsuiker en water tot een homogene massa. Laat de compositie 10 minuten wellen. Klop de roomboter los met de vlinder, voeg de compositie toe en klop verder op tot soortelijk gewicht van 800 g/liter. Maak op smaak met Compound Yuzu.

Spuut de yuzu-crème in zigzag op de Cake Bars (40 g p/st) en plaats in de koeling.

#### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Limoncello (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met streepjes Souplesse Pistache en geel gekleurde kokosgruis.

# Cake share

## Sinaasappel

| Artikelnummer   | Productnaam                          | Verpakking  |
|-----------------|--------------------------------------|-------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain            | Zak 12,5 kg |
| 2.43762.014     | Dawn Crème au Beurre poeder          | Zak 10 kg   |
| 2.02001.320     | Dawn Compound Sinaasappel            | Pot 1 kg    |
| 6.31003.360.201 | Royal Steensma Orangeade 4x4         | Doos 5 kg   |
| 2.73845.700.300 | Royal Steensma Souplesse Sinaasappel | Emmer 3 kg  |
| 2.74011.700.300 | Royal Steensma Souplesse Puur        | Emmer 3 kg  |

### INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM BAKKEN IN PLAAT 60X20 CM

#### Cake Bars

- 1300 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 460 g Heelei
- 400 g Plantaardige olie
- 340 g Water
- 60 g Dawn Compound Sinaasappel
- 100 g Royal Steensma Orangeade 4x4

#### Afwerking

- 100 g Dawn Crème au Beurre poeder
- 100 g Basterdsuiker
- 230 g Water
- 230 g Roomboter
- 40 g Dawn Compound Sinaasappel

#### Coating

- 1020 g Royal Steensma Souplesse Sinaasappel

### WERKWIJZE

#### Cake Bars

Meng alle grondstoffen (behalve de Orangeade 4x4) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder. Voeg als laatste de Orangeade 4x4 toe en draai door.

Stort het beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

#### Afwerking

Meng Dawn Crème au Beurre poeder met basterdsuiker en water tot een homogene massa. Laat de compositie 10 minuten wellen. Klop de roomboter los met de vlinder, voeg de compositie toe en klop verder op tot soortelijk gewicht van 800 g/liter. Maak op smaak met Compound Sinaasappel.

Spuut de sinaasappelcrème in zigzag op de Cake Bars (40 g p/st) en plaats in de koeling.

#### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Sinaasappel (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met streepjes Souplesse Puur en Orangeade stukjes naar wens.

# Cake share Kers

| Artikelnummer   | Productnaam                       | Verpakking  |
|-----------------|-----------------------------------|-------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain         | Zak 12,5 kg |
| 2.43762.014     | Dawn Crème au beurre poeder       | Zak 10 kg   |
| 2.02005.320     | Dawn Compound Kers                | Pot 1 kg    |
| 2.75824.700.300 | Royal Steensma Souplesse Kers     | Emmer 3 kg  |
| 2.75821.700.300 | Royal Steensma Souplesse Neutraal | Emmer 3 kg  |

## INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM BAKEN IN PLAAT 60X20 CM

### Cake Bars Plain

870 g Dawn Creme Cake Mix Plain  
300 g Heelei  
260 g Plantaardige olie  
220 g Water

### Cake Bars Kers

450 g Dawn Creme Cake Mix Plain  
150 g Heelei  
140 g Plantaardige olie  
110 g Water  
50 g Dawn Compound Kers

### Afwerking

100 g Dawn Crème au Beurre poeder  
100 g Basterdsuiker  
230 g Water  
230 g Roomboter  
40 g Dawn Compound Kers

### Coating

1020 g Royal Steensma Souplesse Kers

## WERKWIJZE

### Cake Bars

Meng alle grondstoffen op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder.

Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Verdeel het kersenbeslag hierover en marmer grof met een spatel. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

### Afwerking

Meng Dawn Crème au Beurre met basterdsuiker en water tot een homogene massa. Laat de compositie 10 minuten wellen. Klop de roomboter los met de vlinder, voeg de compositie toe en klop verder op tot soortelijk gewicht van 800 g/liter. Maak op smaak met Compound Kers.

Spuut de kersen crème in zigzag op de Cake Bars (40 g p/st) en plaats in de koeling.

### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Kers (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met streepjes Souplesse Neutraal.

# Cake share Kokos

| Artikelnummer   | Productnaam                       | Verpakking   |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain         | Zak 12,5 kg  |
| 8.03310.320     | Dawn Compound Kokos               | Pot 1 kg     |
| 8.03208.301     | Dawn Compound Cocoa               | Emmer 2,5 kg |
| 5.30678.502     | Dawn Delicream Coconut            | Emmer 5 kg   |
| 6.30003.360.201 | Royal Steensma Sukade 3x3         | Doos 5 kg    |
| 2.75821.700.300 | Royal Steensma Souplesse Neutraal | Emmer 3 kg   |

## INGREDIËNTEN - 17 STUKS | 3,5 X 18 CM BAKKEN IN PLAAT 60 X 20 CM

### Cake Bars Plain

- 870 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 300 g Heelei
- 260 g Plantaardige olie
- 220 g Water
- 70 g Dawn Compound Kokos
- 100 g Royal Steensma Sukade 3x3

### Cake Bars Cacao

- 450 g Dawn Creme Cake Mix Plain
- 150 g Heelei
- 140 g Plantaardige olie
- 110 g Water
- 85 g Dawn Compound Cocoa

### Afwerking

- 1190 g Delicream Coconut

### Coating

- 1020 g Royal Steensma Souplesse Neutraal

## WERKWIJZE

### Cake Bars

Maak 2 beslagen; Plain en Cacao. Meng alle grondstoffen (behalve Sukade 3x3) op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met een vlinder. Voeg als laatste de Sukade 3x3 toe en draai door.

Stort het blanke beslag uit op papier in een bakplaat van 60 x 20 cm en strijk glad. Verdeel het chocolade beslag hierover en marmer grof met een spatel. Bak in de inschietoven op 180°C (rotatie 160°C) gedurende 35 minuten.

Na afkoelen banen snijden van 3,5 cm breed.

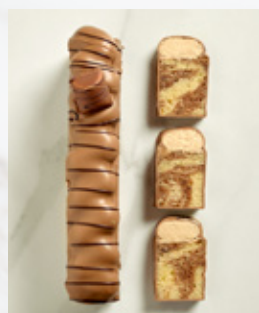
### Afwerking

Spuut de Coconut vulling in zigzag op de Cake Bars (70 g p/st) en plaats in de koeling.

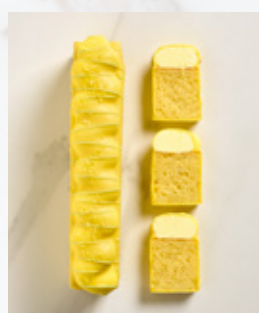
### Coating

Overgiet de Cake Bars met gesmolten Souplesse Neutraal (ca. 40°C, 60 gram p/st). Werk af met groen gekleurde kokosgruis en kokosvlokken.

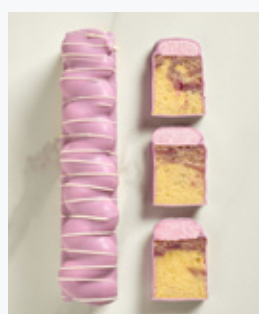
# INGREDIËNTEN & ADVIES VERKOOPPRIJZEN



| Artikelnummer   | Productnaam                   | Verpakking   | Advies VKP € / kg |
|-----------------|-------------------------------|--------------|-------------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain     | Zak 12,5 kg  | € 3,12            |
| 2.01214.111     | Dawn Slagroom Aroma           | Fles 1 kg    | € 10,19           |
| 8.03208.301     | Dawn Compound Chocolade       | Emmer 2,5 kg | € 14,68           |
| 5.30671.502     | Dawn Delicream Bueno          | Emmer 5 kg   | € 7,49            |
| 2.74203.700.300 | Royal Steensma Souplesse Melk | Emmer 3 kg   | € 5,89            |
| 2.74011.700.300 | Royal Steensma Souplesse Puur | Emmer 3 kg   | € 5,71            |



| Artikelnummer   | Productnaam                         | Verpakking   | Advies VKP € / kg |
|-----------------|-------------------------------------|--------------|-------------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain           | Zak 12,5 kg  | € 3,12            |
| 2.01900.111     | Dawn Palermo Citroen                | Fles 1 kg    | € 20,64           |
| 2.43762.014     | Dawn Creme au Beurre (poeder)       | Zak 10 kg    | € 4,05            |
| 8.03425.320     | Dawn Compound Yuzu                  | Pot 1 kg     | € 29,85           |
| 6.33231.650.201 | Royal Steensma Citronade 4x4        | Doos 12,5 kg | € 4,91            |
| 2.74825.700.300 | Royal Steensma Souplesse Limoncello | Emmer 3 kg   | € 5,94            |
| 2.74011.700.300 | Royal Steensma Souplesse Pistache   | Emmer 3 kg   | € 7,28            |



| Artikelnummer   | Productnaam                       | Verpakking  | Advies VKP € / kg |
|-----------------|-----------------------------------|-------------|-------------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain         | Zak 12,5 kg | € 3,12            |
| 2.43762.014     | Dawn Creme au Beurre (poeder)     | Zak 10 kg   | € 4,05            |
| 2.02005.320     | Dawn Compound Kers                | Pot 1 kg    | € 28,46           |
| 2.75824.700.300 | Royal Steensma Souplesse Kers     | Emmer 3 kg  | € 5,75            |
| 2.75821.700.300 | Royal Steensma Souplesse Neutraal | Emmer 3 kg  | € 5,46            |



| Artikelnummer   | Productnaam                          | Verpakking  | Advies VKP € / kg |
|-----------------|--------------------------------------|-------------|-------------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain            | Zak 12,5 kg | € 3,12            |
| 2.43762.014     | Dawn Creme au Beurre (poeder)        | Zak 10 kg   | € 4,05            |
| 2.02001.320     | Dawn Compound Sinaasappel            | Pot 1 kg    | € 21,69           |
| 6.31003.360.201 | Royal Steensma Orangeade 4x4         | Doos 5 kg   | € 5,13            |
| 2.73845.700.300 | Royal Steensma Souplesse Sinaasappel | Emmer 3 kg  | € 6,03            |
| 2.74011.700.300 | Royal Steensma Souplesse Puur        | Emmer 3 kg  | € 5,71            |



| Artikelnummer   | Productnaam                       | Verpakking   | Advies VKP € / kg |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|-------------------|
| 6.00578.048     | Dawn Creme Cake Mix Plain         | Zak 12,5 kg  | € 3,12            |
| 8.03310.320     | Dawn Compound Kokos               | Pot 1 kg     | € 26,96           |
| 8.03208.301     | Dawn Compound Chocolade           | Emmer 2,5 kg | € 14,68           |
| 5.30678.502     | Dawn Delicream Coconut            | Emmer 5 kg   | € 6,69            |
| 6.30003.360.201 | Royal Steensma Sukade 3x3         | Doos 5 kg    | € 5,19            |
| 2.75821.700.300 | Royal Steensma Souplesse Neutraal | Emmer 3 kg   | € 5,46            |



## **PRESENTEER CAKE2SHARE IN EEN LUXE BLISTER**

**Perfect als cadeau voor grote feesten of voor kleine  
alledaagse momenten.**

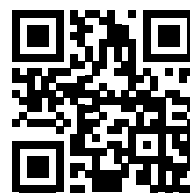
Beko Verpakkingen Cake Box - artikelnummer CB231115WT



Scan de QR code  
*voor meer informatie*

## **VRAGEN OF OP ZOEK NAAR MEER INSPIRATIE?**

WIJ HELPEN U GRAAG! NEEM CONTACT OP MET UW VERKOOPADVISEUR  
OF VIA ONDERSTAANDE GEGEVENS.



[www.dawnfoods.com](http://www.dawnfoods.com)  
[marketing.bnl@dawnfoods.com](mailto:marketing.bnl@dawnfoods.com) | [info@steensma.com](mailto:info@steensma.com)