



A delightful
season



ROYAL STEENSMA
& PRESTIGE FRUIT

EEN ONWEERSTAANBARE COMBINATIE



Er zijn van die combinaties die onweerstaanbaar zijn: bier & bitterballen, films & popcorn, zout & karamel en natuurlijk brood en banket in combinatie met vers fruit. Watertandend lekker!

Met het voorjaar en de zomer in aantocht, hebben Royal Steensma en Prestige Fruit daarom de handen ineen geslagen om de meest verrukkelijke recepten te ontwikkelen waar u als bakkerij-ondernemer het verschil mee kunt maken. U vindt ze in dit magazine.

Meester Boulanger Hiljo Hillebrand en Pâtissier Jurgen Koens zochten de mooiste aardbeien, frambozen, bramen en kersen en combineerden dat in al het lekkers dat een bakker te bieden heeft.

Dompel uzelf daarom onder in de geneugten van zacht fruit. Want, zeg nou zelf: bij een heerlijk zonnetje en een lekker drankje mag een verrukkelijk gebakje met daarin het beste fruit toch niet ontbreken? Met de productideeën in dit magazine is dát nu juist hetgeen wat u uw klanten kunt bieden.



Het moge duidelijk zijn: met de onweerstaanbare combinaties van brood, banket en vers fruit in dit magazine kunnen het voorjaar, de zomer en de zon niet snel genoeg komen!

Royal Steensma & Prestige Fruit



FRAISIER PISTACHE	4
CASSIS & BRAMEN LONGEUR	6
ROZEMARIJN & KERS BÛCHE	8
NEW YORK ROLLS	10
BRIOCHE FRAMBOOS PISTACHE	14
MACARON FRAMBOISE BASILICUM	16
BRIOCHE CASSIS	18
BRIOCHE OP TWEE MANIEREN	22
BRIOCHE ROOMBROODJE	24
ROOD FRUIT MOUSSE	26



COLOFON

Dit is het voorjaarsmagazine 2024 van Royal Steensma en Prestige Fruit, dat wordt uitgegeven in een oplage van 2.000 stuks.

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

FRAISIER PISTACHE

6
stukks

Biscuit pistache:

- 500 gr **Damco sponge superieur**
- 430 gr Heel ei
- 20 gr **Citroenrasp ZKZC**
- 35 gr Water
- 65 gr Gehakte pistachenootjes
Arlico pistache groen

Crème mousseline:

- 1.100 gr Melk
- 100 gr **Rapido BVB**
- 45 gr Eidooier
- 180 gr Suiker
- 25 gr **Citroenrasp ZKZC**
- 25 gr Honing
- 1 st Vanillestok
- 2.000 gr Boter

Overig:

- 1.000 gr **Prestige® Aardbeien**

Werkwijze biscuit pistache:

Meng alles, behalve de pistachenootjes, goed door elkaar. Klop het vervolgens 7 minuten in de hoogste versnelling op. Laat het daarna nog een minuut rustig doordraaien totdat de luchtbelletjes mooi gelijkmatig zijn. Verdeel het beslag over een bakplaat van 60x40 cm, bestrooi met de pistachenootjes en bak af op 190°C. Bestrooi na het bakken met suiker en leg het ondersteboven op een rooster.

Werkwijze crème mousseline:

Meng 100 gram melk met **Rapido BVB**, dooier, suiker, **citroenrasp ZKZC**, honing en de zaadjes van de vanillestok. Kook de rest van de melk op met de vanillestok. Giet dit op de dooier-massa en roer snel door. Doe het terug in de pan en gaar al roerende tot het indikt. Haal direct van het vuur, schenk in een kom en dek af met folie tot het is afgekoeld. Klop de boter luchtig, op een middelmatige versnelling met de vlinder. Voeg de gele room toe en draai zacht door tot deze volledig is opgelost.

Opbouw:

Steek vierkante plakken uit ter grootte van je kaders. Bekleed de kaders met banderols. Leg op de bodem een plak biscuit. Snijd de helft van de **Prestige® Aardbeien** door de helft en bekleed hiermee de rand van het kader. Vul de biscuit plak verder volledig met aardbeien en met de crème mousseline. Sluit af met een tweede plak biscuit. Koel de taart en minimaal 1 uur voordat je ze lost. Werk verder af met **Prestige® Aardbeien**.



BAKTIJD
7 MIN



BAKTEMP.
190°C





BAKTIJD
30 MIN



BAKTEMP.
170°C





CASSIS & BRAMEN LONGEUR

80
stukks

Bodem:

1.500 gr	Damco Zeeuwsch plaatcake
300 gr	Basterdsuiker
125 gr	Boter
400 gr	Heel ei
350 gr	Water
20 gr	Damco koudbindmiddel
100 gr	Hazelnoot, fijngehakt
100 gr	Prestige® Zwarte Bessen

Werkwijze bodem:

Klop de boter, suiker en hazelnoten luchtig. Meng **Damco Zeeuwsch plaatcake** met **Damco koudbindmiddel** en meng dit door het boter mengsel. Voeg de overige ingrediënten toe behalve de **Prestige® Zwarte Bessen**. Klop 5 minuten op middelmatige snelheid. Meng de **Prestige® Zwarte Bessen** erdoor en giet in een bakplaat van 60x40 cm. Bak af op 170°C gedurende 30 minuten. Laat afkoelen en vries in.

Bramen mousse:

800 gr	Puree van Prestige® Bramen
145 gr	Suiker
650 gr	Slagroom
150 gr	Gepasteuriseerd eiwit
150 gr	Suiker
18 gr	Gelatine
72 gr	Koud water

Werkwijze bramen mousse:

Klop de slagroom lobbijg. Week de gelatine in het koude water. Klop het eiwit luchtig en voeg de suiker in 3 delen toe. Verwarm de Puree van **Prestige® Bramen** tot 65°C en los de gelatine hierin op. Laat terug koelen tot 40°C. Meng de puree voorzichtig door het eiwitschuim en spatel daarna de slagroom erdoor. Verdeel gelijkmatig over de Zeeuwse plaatcake en vries in.

Luchtige chocolade vanille crème:

300 gr	Slagroom
1 st	Vanillestok
4 gr	Gelatine
16 gr	Koud water
140 gr	Witte chocolade
300 gr	Slagroom

Werkwijze luchtige chocolade vanille crème:

Week de gelatine in het koude water. Kook het eerste deel van de slagroom met de vanille en los de gelatine hierin op. Zeef het mengsel en los hier de chocolade in op. Meng het andere deel slagroom erbij en zet direct koud. Laat minimaal 4 uur koelen. Klop kort luchtig met de garde en zet koel.

Hazelnootspiegel:

125 gr	Souplesse neutraal
125 gr	Slagroom
125 gr	Frucaps spiegelgelei neutraal
5 gr	Gelatine
50 gr	Nougatine hazelnoot

Werkwijze hazelnootspiegel:

Week de gelatine in ruim water. Kook de slagroom, voeg deze bij de gesmolten **Souplesse neutraal** en roer deze glad met een spatel. Knijp de gelatine uit en roer deze door de massa.

Vervolgens **Frucaps spiegelgelei neutraal** toevoegen en als de spiegel glad is, de nougatine hazelnoot er doorheen roeren.

Overig:

Stroopwafelstukjes
Prestige® Bramen

Opbouw:

Snij de plaatcake in stukken van 7x4 cm. Vries aan. Dip ze in de hazelnootspiegel voor $\frac{3}{4}$. Werk af met 2 rozetten crème, 2 **Prestige® Bramen** en **stroopwafelstukjes**.

ROZEMARIJN & KERS BÛCHE

Rozemarijn-kers Zeeuwsch plaatcake:

1.500 gr	Damco Zeeuwsch plaatcake
300 gr	Basterdsuiker
125 gr	Boter
400 gr	Heel ei
350 gr	Water
20 gr	Damco koudbindmiddel
200 gr	Prestige® Kersen , fijngesneden
10 gr	Rozemarijn

Chocolade glaçage:

500 gr	Witte chocolade
100 gr	Neutrale olie
	Arlico kleur rood

Werkwijze rozemarijn-kers Zeeuwsch plaatcake:

Klop boter, suiker en rozemarijn luchtig. Meng **Damco Zeeuwsch plaatcake** met **Damco koudbindmiddel** en voeg toe aan het boter mengsel. Voeg de overige ingrediënten toe behalve de **Prestige® Kersen**. Klop voor 5 minuten op middelmatige snelheid. Meng de **Prestige® Kersen** er tot slot doorheen en spuit bûche vormen tot de helft vol. Bak af op 175°C gedurende 25 minuten. Los de bûches direct na het bakken op een rooster. Vries in na het afkoelen.

Werkwijze chocolade glaçage:

Verwarm alle ingrediënten tot 45°C en maak glad met de staafmixer. Giet door een zeef. Dip de bevroren bûches in de glaçage met behulp van twee prikkers. Zet op een plaat met siliconenmat en laat uitharden.

Rozemarijn ganache montee:

240 gr	Slagroom
12 gr	Rozemarijn
3 gr	Gelatine
12 gr	Water, koud
110 gr	Witte chocolade
240 gr	Slagroom

Overig:

16 stuks	Prestige® Kersen
	Ronde chocolade decoratie rood

4
stuks

Werkwijze rozemarijn ganache montee:

Week de gelatine in het water. Kook het eerste deel van de slagroom met de rozemarijn en los de gelatine hierin op. Zeef het mengsel en los daarna de chocolade hierin op. Voeg het 2° deel slagroom toe en zet direct koud. Laat minimaal 4 uur koelen. Klopt de ganache kort en snel luchtig.

Opbouw:

Spuit de opgeklopte ganache montee in het midden van de bûches. Werk af met halve ontpitte **Prestige® Kersen**, ronde chocolade decoratie en verder naar eigen inzicht.

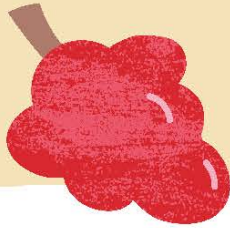


BAKTIJD
25 MIN



BAKTEMP.
175°C





NEW YORK ROLLS

150
stukks

Deeg:

3.750 gr	Tarwebloem T45	75%
1.250 gr	Tarwebloem T65	25%
300 gr	Gist	6%
200 gr	Suiker	4%
500 gr	Damco stollenpoeder	10%
1.250 gr	Boter	25%
1.500 gr	Vers ei	30%
250 gr	Bio Desem Traditioneel , doorgestart	5%
75 gr	Zout	1,5%
1.250 gr	Water	ca. 25%

Zwitserse Room:

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

Overig:

3.700 gr	Frucaps frambozenvulling Prestige® Frambozen
----------	---

Werkwijze:

Meng alle grondstoffen, behalve de boter, door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg. Voeg vervolgens de boter toe en kneed het deeg helemaal glad. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Weeg het deeg af op 2.100 gram voor 30 stuks (70 gram per stuk) en rol deze in de rietsuiker tot strengen van 50 cm. Leg deze in spiraalvorm in een beschuitedopblikje. Laat ca. 90 minuten rijzen in een niet te vochtige rijskast en bak af in een heteluchtoven op 180°C gedurende ca. 10 minuten. Los direct na het bakken en laat afkoelen.

Werkwijze Zwitserse room:

Mix **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. Snij de rolls door en vul met **Frucaps frambozenvulling** (ca. 20 gram). Vul daarna met Zwitserse room en werk af met **Prestige® Frambozen**.



BAKTUD
CA. 10 MIN



BAKTEMP
180°C



DEEGTEMP
26°C

BRIOCHE CASSIS



P. 18

Een heerlijk zachte brioche, gevuld met brownie en cassisroom. Afgewerkt met verrukkelijke **Prestige® Blauwe bessen**.

P. 14

Een geweldige smaakcombinatie van framboos en pistache! Gevuld met een amandelspijs en frambozenroom en afgewerkt met een assortiment van **Prestige® fruit**.



BRIOCHE FRAMBOOS PISTACHE

15
stukks

Deeg:

3.750 gr	Tarwebloem T45	75%
1.250 gr	Tarwebloem T65	25%
300 gr	Gist	6%
200 gr	Suiker	4%
500 gr	Damco stollenpoeder	10%
1.250 gr	Boter	25%
1.500 gr	Vers ei	30%
250 gr	Bio Desem Traditioneel , doorgestart	5%
75 gr	Zout	1,5%
1.250 gr	Water	ca. 25%

Cake:

1.000 gr	Damco cakemix
500 gr	Boter
500 gr	Heel ei

Spijsvulling:

1.200 gr	Damco amandelspijs K+K
300 gr	Babbi pasta pistacchio, via Vipam

Frambozenroom:

300 gr	Puree van Prestige® Frambozen
1.200 gr	Water
600 gr	Damco Top R

Overig:

Arlico kleur rood

Rood poederkleurstof, via Vipam

Frucaps afdekgelei neutraal

Assorti **Prestige® fruit**

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen, behalve de boter, door elkaar en kneed dit af tot een redelijk glad deeg. Voeg vervolgens de boter toe en kneed het deeg helemaal glad. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Weeg het deeg af op 4 x 1.650 gram. Kleur de rest van het deeg rood met 33 gram **Arlico kleur rood** en 12 gram rood poederkleurstof en verdeel dit in 2 plakken van 1.650 gram.

Laat het deeg 20 minuten rusten in de koeling.

Rol alle deegstukken uit tot dezelfde rechthoekige plakken, van 3 mm dikte.

Werkwijze cake:

Meng **Damco cakemix**, boter en ei met de vliedergard 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. Bak af gedurende 60 minuten op 160°C. Snijd, nadat deze is afgekoeld, de cake in dunne plakjes en steek hier rondjes uit.

Werkwijze spijsvulling:

Draai **Damco amandelspijs K+K** glad en voeg in delen de Babbi pasta pistacchio toe.

Werkwijze frambozenroom:

Meng puree van **Prestige® Frambozen**, water en **Damco Top R** en draai dit met de vlinder tot een gladde room.

Opbouw:

Rol 1 stuk wit deeg uit op 1,5 mm en steek hier een onderplakje van 12 cm Ø van. Plaats deze in een kapselpan (van 16 cm Ø).

Stapel dan alle andere stukken deeg als volgt op met daartussen de spijsvulling.



BAKTIJD
CA. 10 MIN



BAKTEMP.
180°C



DEEGTEMP.
26°C

1.650 gram witte plak
375 gram pistachespijs
1.650 gram rode plak
375 gram pistachespijs
1.650 gram witte plak
375 gram pistachespijs
1.650 gram rode plak
375 gram pistachespijs
1.650 gram witte plak

Rol vervolgens de opgestapelde plak uit op 6 mm dikte en 40 cm breedte. Snij hier banen van, van ca. 2 cm (200 gram). Twist deze en plaats deze op

de onderplakjes in de kapselpan. Plaats het cakeplakje in het midden van de ring.

Laat de broodjes ca. 60 minuten rijzen. Spuit daarna op het cakeplakje 130 gram fambozenroom. Bak af in een heteluchtoven op 170°C voor ca. 18 minuten.

Geleer na het bakken af met **Frucaps afdekgelei neutraal** en werk af met **Prestige® fruit**.

MACARON FRAMBOISE BASILICUM

6
stukks

Macaron:

500 gr **Damco macaronmix**
260 gr Water, 28°C

Arlico kleur rood



BAKTUD
13 MIN



BAKTEMP.
140°C

Limoen basilicum cremeux:

180 gr Limoensap
20 gr Slagroom
70 gr Eidooier
80 gr Heel ei
90 gr Suiker
32 gr Basilicum
12 gr Gelatinemassa (1 op 5)
100 gr Boter

Overig:

42 stuks **Prestige® Frambozen**
Basilicumblaadjes
Damcosnow

Werkwijze macaron:

Meng **Damco macaronmix** en **Arlico kleur rood**. Voeg het water toe en draai op lage snelheid gedurende 1 minuut en vervolgens op middelmatige snelheid gedurende 8 minuten totdat het beslag mooi glanst. Spuit doppen van 8 tot 10 cm Ø op siliconenmatten. Tril de plaat iets aan om de luchtballen eruit te halen. Laat minimaal 60 minuten drogen. Bak af op 140°C gedurende 13 minuten, open daarna de kleppen en bak nog 4 minuten. Laat afkoelen op de bakmatten.

Werkwijze limoen basilicum cremeux:

Meng eidooier, suiker, slagroom en limoensap. Verwarm alles al roerende tot 84°C en haal van het vuur. Voeg direct de basilicum en gelatinemassa toe. Maak helemaal glad met de staafmixer. Laat afkoelen tot 35°C en meng de boter erdoor.

Opbouw:

Leg een macaron schelp met de gebakken kant naar beneden. Roer de cremeux door en spuit doppen op de schelp met ruimte ertussen. Plaats tussen de doppen **Prestige® Frambozen**. Sluit af met de andere schelp. Werk af met **Prestige® Frambozen**, **Damcosnow** en basilicum blaadjes.







BAKTID
15 MIN



BAKTEMP.
170°C



DEEGTEMP.
26°C

BRIOCHE CASSIS

70
stukks

Brownie:

1.100 gr	Damco browniemix
460 gr	Water
130 gr	Boter, gesmolten

Deeg:

3.750 gr	Tarwebloem T45	75%
1.250 gr	Tarwebloem T65	25%
300 gr	Gist	6%
200 gr	Suiker	4%
500 gr	Damco stollenpoeder	10%
1.250 gr	Boter	25%
1.500 gr	Vers ei	30%
250 gr	Bio Desem Traditioneel , doorgestart	5%
75 gr	Zout	1,5%
1.250 gr	Water	ca. 25%

Paars deeg:

4.000 gr	Briochedeeg
10 gr	Rood poederkleurstof, via Vipam
10 gr	Briljant blauw poederkleurstof, via Vipam
25 gr	Arlico knalrood

Cassisroom:

500 gr	Puree van Prestige® Zwarte Bessen
600 gr	Water
400 gr	Damco Top R

Overig:

Frucaps bosvruchtenvulling
Prestige® Blauwe Bessen
Frucaps afdekgelei neutraal

Werkwijze brownie:

Meng het water, **Damco browniemix** en de gesmolten boter in een bekken. Klop alles voor 3 minuten in de 2^e versnelling tot een glad beslag. Doe het beslag in een bakblik en bak op 180°C voor 35-40 minuten.

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen, behalve de boter, door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg. Voeg vervolgens de boter toe en kneed het deeg helemaal glad. Haal 2.000 gram van het deeg af en gebruik dit voor de onderkant. Haal daarnaast 4.000 gram van het deeg af en draai dit met de kleurstoffen tot het paarse deeg. De gewenste deegtemperatuur is 26°C. Laat het deeg 20 minuten rusten in de koeling. Rol de 2.000 gram deeg uit op 1,5 mm en steek hier een onderplakje van (ca. 20 gr) en plaats deze in beschuitdopblikjes (9,5 cm Ø).

Opbouw:

Weeg zowel het witte als het paarse deeg af op 20 gram per stuk en bol deze op. Plaats 6 bolletjes op het onderplakje, om en om wit en paars deeg. Laat dit 20 minuten rusten in de koeling. Snij de brownie in dunne plakjes en steek met een ronde steker dunne plakjes. Plaats deze in het midden. Laat de bolletjes ca. 60 minuten rijzen. Meng voor de cassisroom puree van **Prestige® Zwarte Bessen**, water en **Damco Top R** en draai dit met de vlinder tot een gladde room. Spuit op het brownieplakje 10 gram **Frucaps bosvruchtenvulling** en 20 gram cassisroom. Bak in een heteluchtoven op 170°C voor ca. 15 minuten.

Werk na het bakken af met **Frucaps afdekgelei neutraal** en **Prestige® blauwe bessen**.



ROYAL STEENSMA

Al 185 jaar ondernemen met een bakkershart

Douwe Jetzes Steensma zou maar wat trots zijn geweest als hij in 1839 zou hebben geweten dat de bakkerij die hij toen in het Friese dorpje Exmorra startte, 185 jaar later is uitgegroeid tot de belangrijke toeleverancier voor bakkerij-ingrediënten die het nu is. Alleen het beste is goed: dat is altijd het motto geweest van de bakkersfamilie Steensma. En dat is nog steeds de drive van Royal Steensma. Of het nu gaat om amandelspijs, gekonfijt fruit, banketmixen en roompoeders of om cacaofantasie, souplesse, fruitvullingen, afdekelei en jams: steevast is onze drive om bakkers te ondersteunen meer rendement te halen.

En wat te denken van onze broodspecialiteiten? Denk aan desems, graanmengsels, diverse aanzetsels en zaden- en notenmixen. Dat levert geen broden op die passen in de categorie 'dertien in een dozijn', maar brood waar een klant voor omrijdt. Gevuld of ongevuld, zoet of hartig, maar ook bake-off of met nachtoverbrugging. Of desem voor directe verwerking: we hebben het allemaal in huis. Immers, alleen het beste is goed. Onze Meester Boulanger Hiljo Hillebrand weet dat als geen ander, net als de andere bakadviseurs van Royal Steensma: allemaal gepassioneerde vakmensen met een bakkershart. Ze staan graag voor u klaar om u te adviseren in productkeuzes of om u bij te staan met proefbakken of receptontwikkeling.

De keuze uit het assortiment van Royal Steensma is breed en diep: een uitgebreide standaard productlijn, maar ook nog steeds flexibel. Wat betekent dat we elke gewenste vraag kunnen invullen. Zo'n partner wil Royal Steensma zijn. Ook anno 2024.



Royal  Steensma
BAKERY INGREDIENTS

PRESTIGE FRUIT

Voor Prestige® start alles bij de telers van ons zachtfruit. Gedreven professionals met groene vingers en generaties aan kennis. Fruittelen draait om seizoen, natuur, aandacht en groei. Alleen als je daar zorgvuldig mee omspringt, krijg je het beste resultaat. Slechts de absolute topkwaliteit van de oogst van de beste telers, geplukt op het perfecte moment voldoet aan de voorwaarden van het zachtfruit van Prestige. En dat is goed nieuws voor de professionals.

Er is maar één kwaliteitsmerk voor zachtfruit waar foodprofessionals op kunnen vertrouwen. Het label Prestige garandeert het beste fruit van de hoogste kwaliteit en met de beste smaak. Met minder nemen we geen genoegen. Handgeplukt op Nederlandse bodem en op het optimale moment. Chefs, bakkers en patissiers kunnen erop vertrouwen dat Prestige ze helpt van hun stijl hun signatuur te maken.

Prestige is verkrijgbaar via de groothandels HANOS, Van Gelder, Rungis en Bidfood en via diverse lokale AGF groothandels, gedurende het seizoen en al het beschikbare zachtfruit voldoet aan de allerhoogste Prestige criteria.



BRIOCHE OP TWEË MANIEREN

40
stukks

Brioche deeg basisrecept:

1.000 gr	Tarwebloem T55	100%
50 gr	Gist	5%
10 gr	Zout	1%
10 gr	Citroenrasp ZKZC	1%
20 gr	Suiker	2%
100 gr	Water, 30°C	10%
430 gr	Losgeklopt vers ei, 5°C	43%
500 gr	Boter, 5°C	50%

Brioche Vendéenne:

800 gr	Brioche deeg
60 st	Prestige® Kruisbessen
80 gr	Ei strijksel
200 gr	Damco amandelspijs
5 gr	Citroenrasp ZKZC
100 gr	Grove greinsuiker

Brioche klassiek:

1.000 gr	Brioche deeg
20 st	Prestige® Kruisbessen
300 gr	Damco amandelspijs
10 gr	Citroenrasp ZKZC
80 gr	Ei strijksel
100 gr	Grove greinsuiker

Werkwijze brioche deeg basisrecept:

Maak een brioche deeg en voeg pas als het gluten netwerk is ontstaan de suiker en boter in kleine stukjes toe. Doe in een deegbak en dek af. Laat minimaal 12 uur in de koeling staan voor een trage bulkrijst.

Werkwijze brioche Vendéenne:

Weeg het deeg af in stukken van 40 gram. Meng **Damco amandelspijs** met **citroenrasp ZKZC** en rol balletjes van 10 gram. Druk het deeg in balletjes plat en leg de **Damco amandelspijs** erop. Bol op spanning en druk plat in de houten bakringen. Strijk in en leg er 3 kruisbessen op. Bestrooi met de grove greinsuiker en laat rijzen. Bak af op 190°C gedurende ca. 12 minuten.

Werkwijze brioche klassiek:

Weeg het deeg af in stukken van 50 gram. Maak de spijs aan met **citroenrasp ZKZC** en verdeel in porties van 15 gram. Rol om de kruisbes heen. Druk de bolletjes deeg plat. Vouw de spijs kruisbes erin en zet op spanning. Doe in ingevette bakvormen en strijk in, bestrooi daarna met greinsuiker en laat rijzen. Bak af op 190°C gedurende ca. 12 minuten.

Een trage bulkrijst maakt dat het glutennetwerk niet kapot gesneden wordt door de suiker. Het resultaat is dat je een meer wolkerige textuur krijgt. Bovendien zorgt dit voor verbetering van de smaak.



BAKTUD
CA. 12 MIN



BAKTEMP.
190°C



DEEGTEMP.
26°C

BRIOCHE

ROOMBROODJES

145
stukks

Deeg:

3.750 gr	Tarwebloem T45	75%
1.250 gr	Tarwebloem T65	25%
300 gr	Gist	6%
200 gr	Suiker	4%
500 gr	Damco stollenpoeder	10%
1.250 gr	Boter	25%
1.500 gr	Vers ei	30%
250 gr	Bio Desem Traditioneel , doorgestart	5%
75 gr	Zout	1,5%
1.250 gr	Water	ca. 25%

Zwitserse Room:

3.000 gr	Water (6-8°C)
1.950 gr	Damco luchtige Zwitserse Roommix

Overig:

Damcosnow
Assorti **Prestige® Fruit**

Werkwijze deeg:

Meng alle grondstoffen, behalve de boter, door elkaar en kneed dit tot een redelijk glad deeg. Voeg vervolgens de boter toe en kneed het deeg helemaal glad. De gewenste deegtemperatuur is 26°C.

Weeg het deeg af op 2.100 gram voor 30 stuks (van 70 gram) en bol deze op en plaats deze in een ring van 6 cm Ø en een hoogte van 8 cm. Laat deze ca. 90 minuten rijzen totdat de ring voor 75% is volgerezen. Plaats een bakplaat op de ringen en bak af in een heteluchtoven op 180°C gedurende ca. 12 minuten. Los direct na het bakken en laat afkoelen.

Werkwijze Zwitserse room:

Mix de **Damco luchtige Zwitserse roommix** en het water 1 minuut in de 1e versnelling met de garde. Klop vervolgens 5 minuten op in de 3^e versnelling.

Opbouw:

Druk een gat in het midden van de broodjes en vul met 40 gram **Damco luchtige Zwitserse roommix**. Werk af met **Damcosnow** en **Prestige® fruit**.



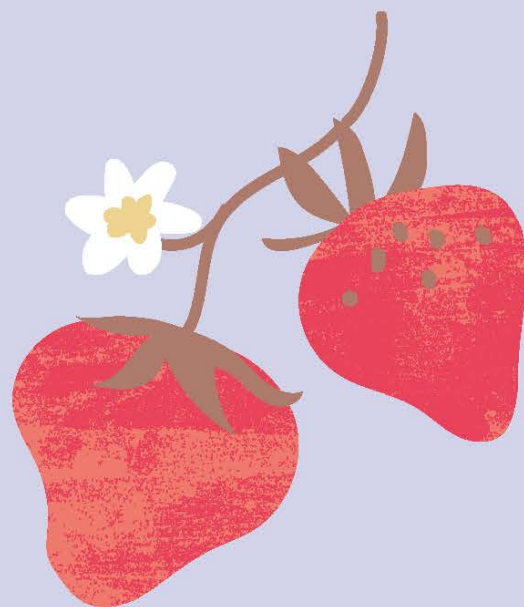
BAKTIJD
CA. 12 MIN



BAKTEMP.
180°C



DEEGTEMP.
26°C





ROOD FRUIT MOUSSE

20
stuk



BAKTIJD
17 MIN



BAKTEMP.
130°C



Kanodeeg:

500 gr	Damco compleet kanopoeder
50 gr	Bloem
175 gr	Boter
50 gr	Heel ei
25 gr	Citroenrasp ZKZC

Glaçage:

450 gr	Suiker
450 gr	Stroop confiseurs
120 gr	Water
300 gr	Gecondenseerde melk
26 gr	Gelatinapoeder
130 gr	Water, koud
72 gr	Witte chocolade Arlico kleur rood

Aardbei framboos cremeux:

100 gr	Puree van Prestige® Aardbeien
100 gr	Puree van Prestige® Frambozen
70 gr	Eidooier
80 gr	Heel ei
60 gr	Suiker
2 gr	Gelatinapoeder
10 gr	Water, koud
80 gr	Boter

Roodfruit mousse:

270 gr	Puree van Prestige® Bramen
270 gr	Puree van Prestige® Frambozen
270 gr	Puree van Prestige® Aardbeien
135 gr	Suiker
640 gr	Slagroom
155 gr	Gepasteuriseerd eiwit
160 gr	Suiker
18 gr	Gelatinapoeder
72 gr	Water, koud

Luchtige witte chocolade vanille crème:

300 gr	Slagroom
1 st	Vanillestok
4 gr	Gelatinapoeder
16 gr	Water, koud
140 gr	Witte chocolade
300 gr	Slagroom

Overig:

Assorti **Prestige® Fruit**
Witte crisp pearls
Bladzilver

Werkwijze kanodeeg:

Zet het deeg en laat het 24 uur rusten. Rol uit op 2 mm dikte en steek cirkels uit van 6,5 cm Ø. Bak af op 180°C, gedurende 17 minuten.

Werkwijze glaçage:

Week de gelatine. Meng suiker, **stroop confiseurs** en water. Verwarm dit totdat het helder wordt. Voeg de gelatine toe en los op. Voeg de gecondenseerde melk en witte chocolade toe en meng met de staafmixer. Breng op kleur met **Arlico kleur rood**. Laat 24 uur opstijven.

Werkwijze aardbei framboos cremeux:

Week de gelatine. Meng suiker, ei, eidooier en de gepureerde **Prestige® Aardbeien** en **Frambozen**. Verwarm al roerende tot 84°C. Haal van het vuur en voeg de gelatine toe. Koel terug tot 35°C en voeg de boter toe. Maak volledig glad met een staafmixer. Vul 20 bombematjes van 3 cm Ø en vries aan. Vul de rest in quennelle matjes van 4 cm en vries aan.

Werkwijze roodfruit mousse:

Klop de slagroom lobbij. Week de gelatine in het koude water. Klop het eiwit luchtig en voeg in 3 delen de suiker toe. Verwarm de gepureerde **Prestige® Bramen, Frambozen** en **Aardbeien** toe en verwarm tot 65°C en los de gelatine hierin op. Laat iets terugkoelen tot 40°C. Meng voorzichtig door het eiwitschuim en spatel daarna de slagroom erdoor. Spuit bol- of hartmatjes 2/3^e vol en druk de cremeux er in. Sluit af met mousse en vries aan.

Werkwijze luchtige witte chocolade vanille crème:

Week de gelatine. Kook het eerste deel van de slagroom met de vanille en los de gelatine hierin op. Haal door een zeef. Los hier de witte chocolade in op. Meng het 2^e deel slagroom erbij en zet direct koud. Laat minimaal 4 uur koelen. Klop kort luchtig met de garde en zet koel.

Opbouw:

Haal de gebakjes uit de matjes en zet op een rooster. Verwarm de glaçage tot 35°C en maak goed glad met de staafmixer tot alle luchtballen weg zijn. Glaceer de gebakjes en zet ze even terug in de vriezer. Zet ze dan op de kano bodems.

Voor de hartjes leg je de cremeux quenelles erop. Decoreren met bladzilver, een halve **Prestige® Framboos** en een ster van de luchtige witte chocolade vanille crème.

Voor de ronde gebakjes, werk je deze af met een **Prestige® Framboos, Braam**, halve **Aardbei** en **Rode bes**. Strooi er daarna wat witte crisp pearls op.

Prestige® - FruitMasters

Deilseweg 7, 4191 NX Geldermalsen
Postbus 222, 4190 CE Geldermalsen

Tel. +31 (0) 345 578 800

info@prestigefruit.com

www.prestigefruit.com

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

