



Proef de

Feestdagen



Proef de feestdagen

Begin dit jaar heeft Dawn Foods Royal Steensma overgenomen en we mogen zeggen dat er sindsdien veel is gebeurd. Ons doel om het beste van twee werelden te combineren, lukt alleen als we zo snel als haalbaar zaken integreren. Op de achtergrond is dat zichtbaar doordat kantoren worden gedeeld en verschillende systemen en afdelingen inmiddels zijn geïntegreerd.

Zelf ben ik vereerd dat ik ben gevraagd om in Nederland leiding te geven aan de ambacht salesorganisatie. Een team van acht fantastische salesmensen met ieder hun specifieke kwaliteiten en eigenschappen staat voor u klaar als aanspreekpunt voor al uw vragen. Samen hebben we als doel dat u als klant nog meer tevreden bent over ons als bedrijf. Ik heb er alle vertrouwen in dat we er gezamenlijk een winnende match van gaan maken.

Eén van de belangrijkste dingen om een goede samenwerking te krijgen, is dat er ook veel plezier met elkaar moet worden gemaakt. Laat dat nou net iets zijn wat ook tijdens de feestdagen gebeurt.

Tijd om gezellig samen te komen en te genieten van elkaars gezelschap. Dat kan op veel momenten tijdens de feestdagen; tijdens het ontbijt, lunch, diner of onder het genot van een borrel met een hapje.

De proefbakkers hebben geprobeerd om u weer voor al deze momenten te inspireren en te enthousiasmeren met heerlijke producten die daarvoor geschikt zijn. Ook dit is een mooie, "nieuwe" samenwerking tussen Romy Uijen en Yvo Wassenberg van Dawn Foods en Meester Boulanger Hiljo Hillebrand van Royal Steensma. En oké, ik ben niet objectief, maar ik zou het wel weten als ik klant was bij u in de bakkerij. Vaak horen we dat klanten kopen wat herkenbaar voor ze is, of dat ze al jaren hetzelfde meenemen uit uw winkel. Dat is iets waar de proefbakkers in samenwerking met marketing op hebben proberen in te spelen. Want hoe herkenbaar is een Viennetta-schnitte, sneeuwpop-slof en een kerstmuts als inspiratie voor de kerstdagen? Maar ook de stoomboot-slof, sintercake of speculaas-suikerbrood zijn namen die iedere klant van u zal herkennen tijdens de Sinterklaasperiode.

Al deze recepturen en nog veel meer hebben geresulteerd in een fantastisch magazine dat voor u ligt, met recepten waar u direct mee aan de slag kunt. Mocht u toch denken: "Hier kom ik niet uit," dan staan we graag voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden. Het allerbelangrijkste is dat u uw klant verrast met nieuwe, andere producten en hen op deze manier overtuigt van de kracht van de ambachtelijke bakker.

Namens mijzelf, maar ook namens iedereen bij Dawn Foods, wens ik u alvast hele fijne feestdagen en een gelukkig nieuwjaar!

Gijs Kuijntjes

Salesmanager Nederland
Ambacht & MKB
Dawn Foods & Royal Steensma



4



6



11



13



22



28



30



38



46

Colofon



Recepten: Hiljo Hillebrand, Romy Uijen,
Yvo Wassenberg, Anouk Diepstraten
Ontwerp: Mangoa Ontwerp, Angela van der Knaap
Redactie: Lieke Schoenmakers
Fotografie: PUUUR Photography, Sylvia Fransen
Drukwerk: Mazeline



Zak van Sinterklaas



INGREDIËNTEN

KASSIAAL PLAKKEN

- 850 g **Dawn Kassiaal - Malse Kruidcake**
- 250 g Olie
- 300 g Heelei
- 200 g Water

SINAASAPPELCRÈME

- 220 g **Dawn Crème au Beurre**
- 220 g Suiker
- 500 g Water
- 500 g Boter
- 90 g **Dawn Compound Sinaasappel**

AFWERKING

- 2000 g **Royal Steensma Amandel Marsepein 1:3 WM Rolkwaliteit**

Royal Steensma Kleur Karmijn Rood

Royal Steensma Kleur Mokka Bruin

BEREIDING

KASSIAAL PLAKKEN 60 x 20 CM

Grondstoffen mengen met de vlinder gedurende 3 minuten op middelmatige snelheid. Verdeel over elke plaat 750 g beslag. Bakken inschietoven 160°C (rotatieoven 140°C) gedurende 25 minuten.

SINAASAPPELCRÈME

Dawn Crème au Beurre, suiker en water 10 minuten weken. Ondertussen boter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid. Voeg het mengsel toe aan de boter en klopp alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid. Klop de laatste 5 minuten de Dawn Compound Sinaasappel mee.

Plaats één kassiaal plak in een plaat van 60 x 20 cm. Strijk hierop 1500 g sinaasappelcrème en plaats hier bovenop weer een plak kassiaal en vries in.

AFWERKING

Snij de cake in blokjes van 5 x 5 cm (snij eventueel de hoeken er af). Kleur de Royal Steensma Amandel Marsepein 1:3 WM Rolkwaliteit rood en bruin. Rol de bruine marsepein uit op 2,5 mm dikte en snij stroken van 7 cm hoog. Rol de gebakjes hier in. Maak van de rode marsepein dunne strengels en knoop ze om de zak. Werk verder af naar wens.



Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40539.016	Dawn Kassiaal - Malse Kruidcake	Zak 20 kg
2.43762.014	Dawn Crème au Beurre	Zak 10 kg
2.02001.320	Dawn Compound Sinaasappel	Pot 1 kg
4301050D10	Royal Steensma Amandel Marsepein 1:3 WM Rolkwaliteit	Doos 10 kg
510136390600	Royal Steensma Kleur Karmijn Rood	6 x 0,2 liter
822073390600	Royal Steensma Kleur Mokka Bruin	6 x 0,2 liter



Quarkolini Kwarknootjes

INGREDIËNTEN

DEEG

3000 g	Royal Steensma Quarkolini 30%	30%
5300 g	Bloem	53%
1500 g	Bruine suiker	15%
200 g	Speculaaskruiden	2%
Totaal		100%

2000 g	Heelei	20%
1500 g	Plantaardige olie	15%
3000 g	Water	30%

AFWERKING

Boter
Kristalsuiker fijn

BEREIDING

DEEG

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg, 3 minuten langzaam, 2 minuten snel. Gewenste deegtemperatuur is 25°C.

Geef het deeg een bulkrijs van 15 minuten.

Rol het deeg uit op 1 cm en snij met de fiets stukjes van 3x3 cm en plaats op een bakplaat. Bakken inschietoven 240°C (rotatieoven 220°C) gedurende ca. 8 minuten.

AFWERKING

Na het bakken afboteren en door de fijne kristalsuiker halen.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
17161105UM10	Royal Steensma Quarkolini 30%	Zak 10 kg





Cadeautjes



INGREDIËNTEN

PLAKKEN

- 850 g **Dawn Creme Cake Mix Plain**
- 300 g Heelei
- 250 g Olie
- 200 g Water

BAVAROISE

- 200 g **Dawn Fond Neutraal**
- 200 g Water 25°C
- 1000 g Slagroom ongezoet (lobbig)
- 80 g **Dawn Compound Yuzu, Bosbes, Aardbei**

AFWERKING

- 1000 g **Royal Steensma Souplesse Limoncello, Blueberry, Aardbei**
- 250 g **Royal Steensma Amandel marsepein 1:3 rolkwaliteit**
Kleurstof naar wens

BEREIDING

PLAKKEN 60 x 40 CM

Meng alle grondstoffen op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met de vlinder. Strijk er dunne plakken van, van ca. 1400 g. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 12 minuten.

BAVAROISE

Meng de Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound naar keuze toevoegen. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door.

Snij de creme cake doormidden (60 x 20 cm). Plaats één plak in een kader van 60 x 20 cm. Strijk hierop 1400 g bavaroise en plaats hier bovenop weer een plak en vries in.

AFWERKING

Snij de cake in blokjes van 5 x 5 cm. Royal Steensma Souplesse naar keuze opwarmen tot 40°C en de cadeautjes doorhalen. Kleur de marsepein en werk af naar wens.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
6.00578.048	Dawn Creme Cake Mix Plain	Zak 12,5 kg
2.03030.114	Dawn Fond Neutraal	Doos 2 x 2,5 kg
8.03425.320	Dawn Compound Yuzu	Pot 1 kg
8.03265.320	Dawn Compound Bosbes	Pot 1 kg
2.02014.320	Dawn Compound Aardbei	Pot 1 kg
274825700300	Royal Steensma Souplesse Limoncello	Emmer 3 kg
274211700300	Royal Steensma Souplesse Blueberry	Emmer 3 kg
272206700300	Royal Steensma Souplesse Aardbei	Emmer 3 kg
4301050D10	Royal Steensma Amandel Marsepein 1:3 WM Rolkwaliteit	Doos 10 kg

Zie ginds komt de stoomboot



Zie ginds komt de...

Stoomboot slof



INGREDIËNTEN

BODEM

- 1000 g **Dawn Denkan**
- 600 g Boter
- 500 g Witte basterdsuiker
- 100 g Water

AMANDELSPIJS

- 1280 g **Royal Steensma Amandelspijs KK**
- 70 g Water

BROWNIE

- 2000 g **Dawn Cake Brownie Mix**
- 130 g Olie
- 400 g Water
- 100 g Heelei

- 300 g **Royal Steensma Souplesse Puur**

CRÈME AU BEURRE

- 275 g **Dawn Crème au Beurre**
- 275 g Suiker
- 625 g Water
- 625 g Boter
- Royal Steensma Kleurstof Kleur Blauw**

BEREIDING

BODEM

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen. Uitrollen op 7 mm en uitsteken met sloffenring van 25 cm.

AMANDELSPIJS

Royal Steensma Amandelspijs KK afslappen met water. Per slof ca. 150 gram opspuiten. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 25-28 minuten.

BROWNIE 60 x 20 CM

Meng de ingrediënten met de vlinder in de laagste versnelling gedurende 4 minuten. Stort het in een plaat van 60 x 20 cm. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 35 tot 40 minuten. Daarna koelen en invriezen.

Snij van de brownie de boot. Snij hiervoor een blokje van 5 x 12 cm. Snij vanaf 10 cm de hoeken er aan 1 kant af om een punt te vormen. Snij daarnaast een blokje van 3 x 4 cm. Verwarm Royal Steensma Souplesse Puur tot 40°C en overgiet de stukken brownie. Snij daarnaast nog een blokje van 1,5 x 3 cm en snij 1 korte kant schuin af. Stapel op elkaar om de boot te vormen.

BOTERCRÈME

Dawn Crème au Beurre, suiker en water 10 minuten weken. Ondertussen boter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid. Voeg het mengsel toe aan de boter en klop alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid. Klop de laatste 5 minuten Royal Steensma Kleurstof Kleur Blauw mee. Strijk ca. 200 g crème au Beurre op de slof.

Plaats hierop de stoomboot en werk af naar wens.

*Tip:
Maak een dummie
Stoomboot slof en
versier hiermee je
etalage!*

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40508.015	Dawn Denkan	Zak 15 kg
4323010D20	Royal Steensma Amandelspijs KK	Doos 20 kg
0.01033.711	Dawn Cake Brownie Mix	Zak 12,5 kg
274011700300	Royal Steensma Souplesse Puur	Emmer 3 kg
2.43762.014	Dawn Crème au Beurre	Zak 10 kg
832133390600	Royal Steensma Kleurstof Kleur Blauw	6 x 0,2 liter



Sintercake



INGREDIËNTEN

KASSIAAL CAKE

- 1000 g **Dawn Kassiaal - Malse Kruidcake**
- 300 g Olie
- 350 g Heelei
- 250 g Water
- 200 g **Royal Steensma Orangeade 4 x 4**

COATING

- 500 g **Royal Steensma Souplesse Neutraal**
- 10 g Speculaaskruiden

BEREIDING

KASSIAAL CAKE

Meng de grondstoffen, behalve de Royal Steensma Orangeade 4x4, met de vlinder gedurende 3 minuten op middelmatige snelheid. Meng als laatste de Royal Steensma Orangeade 4x4 toe. Cakeblik (350 g) afvullen met 350 g beslag. Bakken inschietoven 180 °C (rotatieoven 160°C) gedurende 40 minuten.

Afkoelen en invriezen.

COATING

Royal Steensma Souplesse Neutraal opwarmen tot 40°C, speculaaskruiden doorspatelen en cakes doorhalen. Afwerken naar wens.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40539.016	Dawn Kassiaal - Malse Kruidcake	Zak 20 kg
631003360201	Royal Steensma Orangeade 4x4	Doos 5 kg
275821700300	Royal Steensma Souplesse Neutraal	Emmer 3 kg



Speculaas suikerbrood



INGREDIËNTEN

DEEG

10000 g	Bloem (eiwitrijk)	100%
1000 g	Royal Steensma Stollenpoeder (met boter)	10%
1000 g	Royal Steensma Kleinbrood Superieur	10%
700 g	Gist	7%
150 g	Zout	1,5%
6000 g	Water	60%
200 g	Speculaaskruiden	2%
50 g	Anijszaad gemalen	0,5%

VULLING

6000 g	Suikernibs P5	60%
2000 g	Dawn Granules Kaneelsmaak P2 (2,5 - 4,0 MM)	20%
1000 g	Royal Steensma Oranjesnippers	10%

BEREIDING

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgeknead deeg. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C. Weeg het deeg af op 400 g.

Bol de stukken van het gevulde deeg op en laat deze 20 minuten rijzen. Bol het deeg nog een keer op en plaats in een ronde bakring. Geef het brood een narijs van ca. 70 minuten. Na de narijs een kruis in de bol snijden en klontje boter met suiker opleggen.

Bakken inschietoven 200°C, verlagen naar 190°C (rotatieoven 180°C) gedurende 30 minuten.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
4372510Z15	Royal Steensma Stollenpoeder (met boter)	Zak 15 kg
4372006Z15	Royal Steensma Kleinbrood Superieur	Zak 15 kg
2.12946.014	Dawn Granules Kaneelsmaak P2 (2,5 – 4,0 MM)	Doos 2 x 2,5 kg
631000360201	Royal Steensma Oranjesnippers	Doos 5 kg

Heerlijk avondje



Sinterklaasvlaai



INGREDIËNTEN

VLAAIBODEM

1000 g **Dawn Denkan**
500 g Witte basterdsuiker
600 g Boter
100 g Water

BAKASTE GELE ROOM

500 g **Dawn Room de Luxe**
1250 g Water

VULLING

750 g **Dawn Delicream San Felipe RAC MB**

KOFFIE BAVAROISE

250 g **Dawn Fond Koffie**
250 g Water 25°C
1250 g Slagroom ongezoet (lobbig)

AFWERKING

500 g **Dawn Decorgel Plus Neutraal**
Dawn kleurstof Aardbeirood
Of
Royal Steensma Kleur Karmijn Rood



BEREIDING

VLAAIBODEM

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen. Uitrollen op 5,5 mm dikte en vlaipannen van 22 cm Ø fonceren.

BAKASTE GELE ROOM

Meng alle ingrediënten met de garde in de hoogste versnelling gedurende 3 minuten tot een gladde room. Vlaipannen vullen met 350 g gele room. Bakken inschietoven 200°C (rotatieoven 180°C) gedurende 25 minuten.

VULLING

Spuut een spiraal Dawn Delicream San Felipe van ca. 150 g op de afgekoelde vlaibodem en vries in.

KOFFIE BAVAROISE

Meng Dawn Fond Koffie met water. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Strijk ca. 350 g bavaroise op de vlaai en vries in.

AFWERKING

Kleur de Dawn Decorgel Plus Neutraal met rode kleurstof naar de gewenste kleur. Verwarmen tussen 40°C - 45°C. Overgiet het midden van de vlaai met een dunne laag. Afwerken naar wens.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40508.015	Dawn Denkan	Zak 15 kg
2.40244.016	Dawn Room de Luxe	Zak 20 kg
8.01537.303	Dawn Delicream San Felipe RAC MB	Emmer 6 kg
2.03339.804	Dawn Fond Koffie	Doos 2 x 2,5 kg
8.03251.301	Dawn Decorgel Plus Neutraal	Emmer 3 kg
2.01450.011	Dawn Kleurstof Aardbeirood	Fles 1 liter
510136390600	Royal Steensma Kleur Karmijn Rood	Doos 6 x 0,2 liter

*Royal Steensma
Amandel Marsepein
1:1/2 is perfect voor het
maken van marsepein
figuurtjes voor op je
vlaai!*



Speculaas Sloffen



INGREDIËNTEN

SLOF

1000 g **Dawn Denkan**
530 g Bruine basterdsuiker
650 g Boter
100 g Water
30 g Speculaaskruiden

AMANDELSPIJS

OF AMARENA

1550 g **Royal Steensma**
Amandelspijs
300 g **Dawn Variegato Amarena**
120 g Heelei
40 g Water

OF SINAASAPPEL

1650 g **Royal Steensma**
Amandelspijs
100 g **Dawn Compound**
Sinaasappel
85 g **Royal Steensma**
Orangeade 4x4
150 g Heelei
40 g Water

OF KOFFIE

1800 g **Royal Steensma**
Amandelspijs
10 g **Dawn Koffie (Mokka)**
Aroma
200 g Heelei
50 g Water

AMANDELSTAAFJES

200 g Amandelstiften
100 g **Dawn Emulshine Extra**

BEREIDING

SLOF 16 X 6 CM

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Rol de onderplak uit op 7 mm dikte en de bovenplak op 5 mm dikte. Uitsteken met sloffenring van 16 cm.

AMANDELSPIJS AMARENA

Meng de Royal Steensma Amandelspijs, het heelei en het water met de vlinder tot een homogene massa. Meng als laatste de Dawn Variegato Amarena door en spuit ca. 100 g Amandelspijs op de onderplak en leg de bovenplak hier op.

AMANDELSPIJS SINAASAPPEL

Meng de Royal Steensma Amandel Spijs, Dawn Compound Sinaasappel, het heelei en het water met de vlinder tot een homogene massa. Meng als laatste de Royal Steensma Orangeade 4x4 door en spuit ca. 100 g Amandelspijs op de onderplak en leg de bovenplak hier op.

AMANDELSPIJS KOFFIE

Meng de Royal Steensma Amandelspijs, Dawn Koffie (Mokka) Aroma, het heelei en het water met de vlinder tot een homogene massa. Spuit ca. 100 g Amandelspijs op de onderplak en leg de bovenplak hier op.

AMANDELSTAAFJES

Bestrijk de bovenplak met Dawn Emulshine Extra en decoreer met ca. 10 g amandelstiften. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 25 minuten.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40508.015	Dawn Denkan	Zak 15 kg
4321010D20	Royal Steensma Amandelspijs	Doos 20 kg
2.03203.116	Dawn Variegato Amarena	Blik 5 kg
2.02001.320	Dawn Compound Sinaasappel	Pot 1 kg
631003360201	Royal Steensma Orangeade 4x4	Doos 5 kg
8.57216.111	Dawn Koffie (Mokka) Aroma	Fles 1 kg
2.02037.311	Dawn Emulshine Extra	Tray 6 x 1 L



Gevulde croissants



INGREDIËNTEN

DEEG

3750 g	Tarwebloem T45	75%
1250 g	Tarwebloem T65	25%
300 g	Gist	6%
600 g	Suiker	12%
100 g	Royal Steensma Bak Speciaal Max	2%
250 g	Boter	5%
250 g	Vers ei	5%
1000 g	Volle melk	20%
250 g	Royal Steensma Bio Desem Traditioneel,	
	doorgestart	5%
100 g	Zout	2%
1000 g	Water	ca. 20%
1350 g	Toerboter	45%

BEREIDING

DEEG

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit kort af, gewenste deegtemperatuur is 20°C. Plaats het deeg 30 minuten in de vriezer.

Toer het deeg 1 x in 4 en 1 x in 3 en laat het hierna 20 minuten rusten in de koeling.

Rol de plak uit op 25 cm breedte, niet dunner dan 3,5 mm. Snij driehoeken van 9 cm breed en 25 cm lang en rol deze op als een croissant. Geef de croissants een narijs van ca. 70 minuten.

Bakken inschietoven 190°C (rotatieoven 170°C) gedurende 22 minuten, laatste 3 minuten met de schuif open.

Laat de croissants afkoelen.

Afwerking, zie pagina 18 t/m 21.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
11050001MA10	Royal Steensma Bak Speciaal Max	Zak 10 kg
13001402BS10	Royal Steensma Bio Desem Traditioneel	Can 10 ltr
275821700300	Royal Steensma Souplesse Neutraal	Emmer 3 kg
2.03030.114	Dawn Fond Neutraal	Doos 2 x 2,5 kg
2.02044.320	Dawn Compound Marc de Champagne	Pot 1 kg
8.03251.301	Dawn Decorgel Plus Neutraal	Emmer 3 kg
510136390600	Royal Steensma Kleur Karmijn Rood	6 x 0,2 ltr
2.03049.114	Dawn Fond Chocolade Wit	Doos 2 x 2,5 kg
2.43580.015	Dawn Instant Excellent	Zak 10 kg



Gele room Croissant



INGREDIËNTEN

COATING

- 1000 g **Royal Steensma Souplesse Wit**
- 20 g Speculaaskruiden

GELE ROOM

- 3080 g **Dawn Instant Excellent**
- 7700 g Water, koud

BEREIDING

COATING

Verwarm de Royal Steensma Souplesse Neutraal tot 40°C en spatel hier de speculaaskruiden door. Haal de croissants door en laat uitharden.

GELE ROOM

Meng Dawn Instant Excellent met koud water gedurende 3 minuten in de hoogste versnelling met de garde. Vul hiermee de croissants met ca. 100 g vulling. Werk af naar eigen inzicht.



Speculaas Croissant



INGREDIËNTEN

COATING

1000 g **Royal Steensma**
Souplesse Neutraal
Speculaas kruimels

SPECULAAS BAVAROISE

1540 g **Dawn Fond Neutraal**
1540 g Water 100°C
50 g Speculaaskruiden
7700 g Slagroom ongezoet (lobbig)

BEREIDING

COATING

Verwarm de Royal Steensma Souplesse Neutraal tot 40°C. Haal de croissants door, werk af met speculaas kruimels en laat uitharden.

SPECULAAS BAVAROISE

Meng water met speculaaskruiden en laat 5 minuten wellen. Meng de Dawn Fond Neutraal met het water mengsel. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Snij de croissant open en vul hiermee de croissant met ca. 100 g vulling. Werk af naar eigen inzicht.



Champagne Croissant



INGREDIËNTEN

COATING

1000 g **Royal Steensma**
Souplesse Neutraal
Knettersuiker

CHAMPAGNE BAVAROISE

1540 g **Dawn Fond Neutraal**
1540 g Water 25°C
600 g **Dawn Compound Marc**
de Champagne
7700 g Slagroom ongezoet (lobbig)

BEREIDING

COATING

Verwarm de Royal Steensma Souplesse Neutraal tot 40°C. Haal de croissants door, werk af met knettersuiker en laat uitharden.

CHAMPAGNE BAVAROISE

Meng de Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound Marc de Champagne toevoegen. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Snij de croissant open en vul hiermee de croissant met ca. 100 g vulling. Werk af naar eigen inzicht.



Witte Chocolade Croissant

INGREDIËNTEN

COATING

1000 g **Dawn Decorgel Plus
Neutraal**
**Royal Steensma Kleur
Karmijn Rood**

WITTE CHOCOLADE BAVAROISE

1540 g **Dawn Fond Chocolade
Wit**
1540 g Water 25°C
7700 g Slagroom ongezoet (lobbig)

BEREIDING

COATING

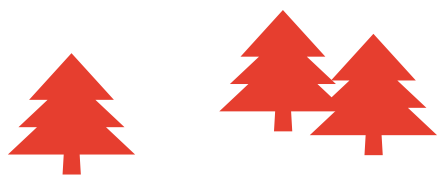
Verwarm de Dawn Decorgel Plus Neutraal tot 40°C en voeg Royal Steensma Kleur Karmijn Rood toe. Haal de croissants door.

WITTE CHOCOLADE BAVAROISE

Meng de Dawn Fond Chocolade Wit met water. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Snij de croissant open en vul hiermee de croissant met ca. 100 g vulling. Werk af naar eigen inzicht.

Fijne feestdagen





Champagne Tulband



INGREDIËNTEN

TULBAND

- 1000 g **Dawn Creme Cake Mix Plain**
- 350 g Heelei
- 300 g Plantaardige olie
- 250 g Water
- 115 g **Dawn Compound Marc de Champagne**

COATING

- 400 g **Dawn Fondant Sublime Wit**
- 200 g **Royal Steensma Souplesse Neutraal**
- 20 g Water

BEREIDING

TULBAND

Meng alle grondstoffen op middelmatige snelheid gedurende 3 minuten met de vlinder. Stort ca. 475 g beslag in een tulband vorm. Bakken inschietoven 160°C (rotatieoven 140°C) gedurende 45 minuten.

COATING

Dawn Fondant Sublime en Royal Steensma Souplesse Neutraal separaat verwarmen tot 45°C. Door elkaar mengen en afslappen met water (niet teveel!). Klaar voor gebruik, eventueel bijwarmen. Afwerken naar wens.

De coating droogt zeer snel, is diepvries en ontdooi bestendig, goed snijdbaar en plakt niet. Coating kan opnieuw verwarmd en gebruikt worden.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
6.00578.048	Dawn Creme Cake Mix Plain	Zak 12,5 kg
2.02044.320	Dawn Compound Marc de Champagne	Pot 1 kg
8.03305.302	Dawn Fondant Sublime Wit	Emmer 7 kg
275821700300	Royal Steensma Souplesse Neutraal	Emmer 3 kg

Tip: Voeg voor een extra sprankelend effect knettersuiker toe aan de coating en gebruik als decoratie.





Quarkolini Kerststerren



INGREDIËNTEN

DEEG

3000 g	Royal Steensma Quarkolini 30%	30%
5500 g	Bloem	55%
1500 g	Suiker	15%

Totaal 100%

2000 g	Heelei	20%
1500 g	Plantaardige olie	15%
3000 g	Water	30%

VULLING DEEG

2250 g	Rozijnen	22,5%
1750 g	Dawn Granules Kaneelsmaak P2 (2,5-4,0 MM)	17,5%

VULLING

13000 g	Dawn Cream Cheese Frosting
---------	-----------------------------------

BEREIDING

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg, 3 minuten langzaam, 2 minuten snel. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 25°C. Geef het deeg een bolrijs van 15 minuten.

Rol vervolgens het deeg uit op 0,9 cm en laat 10 minuten rusten. Steek daarna het deeg uit in ster vormen. Plaats op de bakplaat en strijk met heelei. Bakken inschietoven 190°C (rotatieoven 170°C) gedurende ca. 12 - 15 minuten.

Eventueel na het bakken afboteren en door de fijne kristalsuiker halen.

VULLING

Snij de sterren doormidden en vul met 60 gram Dawn Cream Cheese Frosting. Werk verder af naar eigen inzicht.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
17161105UM10	Royal Steensma Quarkolini 30%	Zak 10 kg
2.12946.014	Dawn Granules Kaneelsmaak P2 (2,5-4,0 MM)	Doos 2 x 2,5 kg
0.00982.927	Dawn Cream Cheese Frosting	Emmer 6 kg

Amandel marsepein 1:1 1/2

Onze amandel marsepein 1:1/2 is gemaakt volgens de warme methode; een productieproces waarbij suiker en amandelen samen worden gekookt, met als gevolg dat de suiker en amandelen beter aan elkaar hechten. Dit geeft een bijzonder smaakvol en smeug resultaat.

Ook bevat deze marsepein glucose. Glucose maakt de marsepein niet alleen minder zoet, maar zorgt er ook voor dat de marsepein minder snel uitdroogt. Deze marsepein is uitermate geschikt voor uitrol- en vormwerk en is, dankzij het productieproces, lang houdbaar.





Kerststol



INGREDIËNTEN

AFWERKING KERSTBOOM DEEG

3000 g	Bloem
600 g	Dawn Vlaaiendeeg Concentraat
90-120 g	Gist (voor smaak)
480-600 g	Vetstof
1350-1500 g	Water (afhankelijk van type bloem)

DEEG

10000 g	Bloem (eiwitrijk)	100%
2500 g	Royal Steensma Stollenpoeder (met boter)	25%
500 g	Royal Steensma Vruchtenbroodcrème	5%
800 g	Gist	8%
220 g	Zout	2,2%
6800 g	Water	68%
200 g	Dawn Bari Bitter (Amandel)	2%

VULLING

2000 g	Royal Steensma Mixed Peel 4x4	20%
2000 g	Gebruineerde Amandelstift	20%
2000 g	Krenten	20%
10000 g	Rozijnen	100%
5920 g	Royal Steensma Amandelspijs KK	

BEREIDING

AFWERKING KERSTBOOM DEEG

Draai van alle grondstoffen van de afwerking kerstboom een deeg (kort kneden) en geef dit een bulkrijst van 20 minuten. Rol dit vervolgens uit op 1,5 mm. Leg dit vervolgens 15 minuten in de vriezer zodat je de kerstboompjes mooi kunt uitsteken.

DEEG

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit af tot een goed afgekneet deeg. Draai vervolgens de vulling zorgvuldig door het deeg. Gewenste deegtemperatuur is 26°C. Weeg het deeg af op 500 g.

Bol de stukken van het gevulde deeg op en laat deze 20 minuten rijzen. Punt het deeg licht op en geef dit een puntrijst van 20 minuten. Maak de broodjes op met 80 g Royal Steensma Amandelspijs KK in het midden en maak hier een slofmodel van en strijk deze af met heelei.

Geef het brood een narijs van totaal ca. 40 minuten. Breng na 20 minuten de kerstboompjes aan en strijk nog een keer licht met heelei. Laat dit nog 20 minuten meerrijzen.

Bakken inschietoven 200°C, verlagen naar 190°C (rotatieoven 180°C) gedurende 35 minuten.

Na het bakken afboteren en afwerken naar keuze.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.43787.109	Dawn Vlaaiendeeg Concentraat	Zak 15 kg
4372510Z15	Royal Steensma Stollenpoeder (met boter)	Zak 15 kg
4371025E18	Royal Steensma Vruchtenbroodcrème	Emmer 18 kg
2.01600.111	Dawn Bari Bitter (Amandel)	Fles 1 kg
633003650201	Royal Steensma Mixed Peel 4x4	Doos 12,5 kg
4323010D20	Royal Steensma Amandelspijs KK	Doos 20 kg





Kerstbal



INGREDIËNTEN

HARDE WENER BODEM

500 g **Dawn Denkano**
250 g Witte basterdsuiker
300 g Boter
50 g Water

INTERIEUR

300 g **Royal Steensma**
Stoofperenvulling

CHAMPAGNE BAVAROISE

220 g **Dawn Fond Neutraal**
220 g Water 25°C
90 g **Dawn Compound Marc de**
Champagne
1100 g Slagroom ongezoet (lobbig)

AFWERKING

500 g **Dawn Decorgel Plus Wit**

BEREIDING

HARDE WENER BODEM

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen. Uitrollen op 3 mm en uitsteken met gladde steker van 8 cm Ø. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 12-15 minuten.

INTERIEUR

Spuit de Royal Steensma Stoofperenvulling in een truffel mal van 3 cm Ø of spuit doppen op van ca. 15 gram. Vries in.

CHAMPAGNE BAVAROISE

Meng de Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound Marc de Champagne toevoegen. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Spuit in een mat van halve bollen van 7 cm Ø 80 g champagne bavarose. Duw de bevroren Royal Steensma Stoofperenvulling in de bavarose en strijk af. Koelen en daarna vriezen.

AFWERKING

Dawn Decorgel Plus Wit verwarmen tot 35°C. Overgiet hiermee vervolgens het bolgebakje en plaats deze op de harde wener bodem. Afwerken naar wens.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40508.015	Dawn Denkano	Zak 15 kg
219021700600	Royal Steensma Stoofperenvulling	Emmer 6 kg
2.03030.114	Dawn Fond Neutraal	Doos 2 x 2,5 kg
2.02044.320	Dawn Compound Marc de Champagne	Pot 1 kg
8.03405.322	Dawn Decorgel Plus Wit	Emmer 3 kg





Kerstboom slofjes



INGREDIËNTEN

BODEM

- 500 g **Dawn Denkano**
- 300 g Boter
- 250 g Witte basterdsuiker
- 50 g Water

AMANDELSPIJS

- 355 g **Royal Steensma Amandelspijs KK**
- 20 g Water

INTERIEUR

- 250 g **Dawn Delifruit Framboos**

PISTACHECRÈME

- 220 g **Dawn Crème au Beurre**
- 220 g Suiker
- 500 g Water
- 500 g Boter
- 90 g **Dawn Compound Pistache**

AFWERKING

- 400 g **Royal Steensma Souplesse Pistache**

BEREIDING

BODEM

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen. Uitrollen op 7 mm en uitsteken met rondoringen van 6 cm Ø.

AMANDELSPIJS

Royal Steensma Amandelspijs KK afslappen met water. Per slof ca. 15 g opspuiten. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 15-20 minuten.

INTERIEUR

Spuit ca. 10 g Dawn Delifruit Framboos op de gebakken slof.

PISTACHECRÈME

Dawn Crème au Beurre, suiker en water 10 minuten weken. Ondertussen boter opkloppen met de vlieder op middelmatige snelheid. Voeg het mengsel toe aan de boter en klop alles samen gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid. Klop de laatste 5 minuten de Dawn Compound Pistache mee.

Spuit 3 doppen van ca. 55 g totaal op de gebakken slof en vries in.

AFWERKING

Royal Steensma Souplesse Pistache opwarmen tot 40°C en de kerstboompjes doorhalen. Afwerken naar wens.



Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40508.015	Dawn Denkano	Zak 15 kg
4323010D20	Royal Steensma Amandelspijs KK	Doos 20 kg
8.00274.300	Dawn Delifruit Framboos	Emmer 6 kg
2.43762.014	Dawn Crème au Beurre	Zak 10 kg
2.02851.111	Dawn Compound Pistache	Pot 1 kg
274712700300	Royal Steensma Souplesse Pistache	Emmer 3 kg



Samen genieten...

Kerstmuts



INGREDIËNTEN

HARDE WENER BODEM

500 g **Dawn Denkano**
250 g Witte basterdsuiker
300 g Boter
50 g Water

INTERIEUR

300 g **Dawn Delifruit Donkere Kers**

WITTE CHOCOLADE BAVAROISE

240 g **Dawn Fond Chocolade Wit**
240 g Water 25°C
1200 g Slagroom ongezoet (lobbig)

AFWERKING

500 g **Dawn Decorgel Plus Neutraal**
Dawn Kleurstof Aardbeirood
Of
Royal Steensma kleurstof
Karmijn Rood

MARSHMALLOW

375 g **Dawn Silvia**
190 g Water
60 g **Dawn Sanatine R**
Kokos gruis

BEREIDING

HARDE WENER BODEM

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen. Uitrollen op 3 mm en uitsteken met gladde steker van 9 cm Ø. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 12-15 minuten.

INTERIEUR

Spuut Dawn Delifruit Donkere Kers in een truffelmal van 3 cm Ø of spuit doppen op van ca. 15 g. Vries in.

WITTE CHOCOLADE BAVAROISE

Meng Dawn Fond Chocolade Wit met water. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Spuit in een mat van halve bollen van 7 cm Ø 80 g witte chocolade bavaroise. Duw de bevroren Dawn Delifruit Donkere Kers in de bavaroise en strijk af. Koelen en daarna vriezen.

AFWERKING

Kleur Decorgel Plus Neutraal met rode kleurstof naar de gewenste kleur. Opwarmen tussen 40°C - 45°C. Overgiet vervolgens een laagje Decorgel op het bolgebakje en plaats deze op de bodem.

MARSHMALLOW

Los Dawn Sanatine R op in lauw water, meng dit vervolgens met Dawn Silvia. Opkloppen in de hoogste versnelling tot een stevige marshmallow. Strooi kokos op een plaat en spuit hier banen en doppen op. Strooi daarna ook nog kokos over de marshmallow heen. Laat het goed opstijven en plaats het vervolgens om en op het gebakje.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40508.015	Dawn Denkano	Zak 15 kg
8.00686.333	Dawn Delifruit Donkere Kers	Tray 3 x 2,7 kg
2.03049.114	Dawn Fond Chocolade Wit	Doos 2 x 2,5 kg
8.03251.301	Dawn Decorgel Plus Neutraal	Emmer 3 kg
2.01450.011	Dawn Kleurstof Aardbeirood	Fles 1 liter
510136390600	Royal Steensma Kleurstof Karmijn Rood	Doos 1,2 liter
2.03652.114	Dawn Silvia	Doos 2 x 2,5 kg
2.03428.114	Dawn Sanatine R	Doos 5 x 1 kg







Kerstvlaai



INGREDIËNTEN

VLAAIBODEM

- 1000 g **Dawn Denkan**
- 500 g Witte basterdsuiker
- 600 g Boter
- 100 g Water

BAKVASTE GELE ROOM

- 500 g **Dawn Room de Luxe**
- 1250 g Water

VULLING

- 750 g **Dawn Delicream**
- Piekfijn Caramel**
- Of
- Royal Steensma Salted Caramel RSPO SG**

CRÈME BRÛLÉE BAVAROISE

- 250 g **Dawn Fond Crème Brûlée**
- 250 g Water 25°C
- 1250 g Slagroom ongezoet (lobbig)

AFWERKING

- 500 g **Dawn Decorgel Plus Neutraal**
- 100 g **Dawn Compound Mokka**

BEREIDING

VLAAIBODEM

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen. Uitrollen op 5,5 mm en vlaipannen van 22 cm Ø fonceren.

BAKVASTE GELE ROOM

Meng alle ingrediënten met een garde in de hoogste versnelling gedurende 3 minuten tot een gladde room. Vul de vlaipannen met 350 g gele room. Bakken inschietoven 200°C (rotatieoven 180°C) gedurende 25 minuten.

VULLING

Spuut een spiraal Caramel van ca. 150 g op de afgekoelde vlaaibodem en vries in.

CRÈME BRÛLÉE BAVAROISE

Meng Dawn Fond Crème Brûlée met water. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Strijk ca. 350 g bavaroise op de vlaai en vries in.

AFWERKING

Strijk met een kwast strepen Dawn Compound Mokka op de vlaai. Verwarm de Dawn Decorgel Plus Neutraal tussen 40°C - 45°C. Overgiet het midden van de vlaai met een dunne laag. Afwerken naar wens.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40508.015	Dawn Denkan	Zak 15 kg
2.40244.016	Dawn Room de Luxe	Zak 20 kg
2.03004.325	Dawn Delicream Piekfijn Caramel	Emmer 5 kg
219511700600	Royal Steensma Salted Caramel RSPO SG	Emmer 6 kg
2.03161.114	Dawn Fond Crème Brûlée	Doos 5 x 1 kg
8.03251.301	Dawn Decorgel Plus Neutraal	Emmer 3 kg
2.02032.320	Dawn Compound Mokka	Pot 1 kg



Champagne Roomboter Amandelstaaf



INGREDIËNTEN

1000 g **Royal Steensma
Amandelspijs**

40 g Heelei

20-40 g **Dawn Compound Marc de
Champagne**

600 g Korstdeeg

AFWERKING

**Royal Steensma Souplesse
Neutraal**

BEREIDING

Slap Royal Steensma Amandelspijs af met heelei en Dawn Compound Marc de Champagne. Rol hiervan pillen van 175 g.

Rol korstdeeg uit op 1,75 mm en draai een paar keer een kwart om krimp naar één zijde te minimaliseren. Zorg dat de plak korstdeeg lichtjes vochtig is en rol de pillen zodanig in dat er een overlapping van ca. 2-3 cm van het deeg plaatsvindt. Maak nu de zijkanten netjes dicht. Leg de staven op een bakplaat en zorg dat de sluiting kaarsrecht ligt, vervolgens druk je met de palm van je hand lichtjes over de staaf heen zodat hij iets naar voren helt. Strijk nu de staven met ei-strijksel. Laat de staven minimaal 30 minuten rusten. Strijk de staven voor een tweede keer.

Bakken inschietoven 220°C (rotatieoven 200°C) gedurende ca. 25 minuten. Laat de staven goed afkoelen.

AFWERKING

Verwarm Royal Steensma Souplesse Neutraal en verwerk op 20°C. Smit de Souplesse op de amandelstaven en werk af naar eigen inzicht.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
4321010D20	Royal Steensma Amandelspijs	Doos 20 kg
2.02044.320	Dawn Compound Marc de Champagne	Pot 1 kg
275821700300	Royal Steensma Souplesse Neutraal	Emmer 3 kg



Sneeuwpop Slof



INGREDIËNTEN

BODEM

1000 g **Dawn Denkano**
600 g Boter
500 g Witte basterdsuiker
100 g Water

AMANDELSPIJS

1280 g **Royal Steensma**
Amandelspijs KK
70 g Water

VULLING

900 g **Royal Steensma**
Stoofperenvulling

BAVAROISE

260 g **Dawn Fond Chocolade Wit**
260 g Water 25°C
1300 g Slagroom ongezoet (lobbig)

BEREIDING

BODEM

Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg, daarna koelen. Doordraaien en eventueel extra water toevoegen. Uitrollen op 7 mm en uitsteken met sloffenring van 25 cm.

AMANDELSPIJS

Royal Steensma Amandelspijs KK afslappen met water. Per slof ca. 150 g opspuiten. Bakken inschietoven 180°C (rotatieoven 160°C) gedurende 25-28 minuten.

VULLING

Strijk ca. 100 g Royal Steensma Stoofperenvulling op de gebakken slof.

BAVAROISE

Meng de Dawn Fond Chocolade Wit met water. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door het mengsel. Per slof ca. 200 g opspuiten. Koelen en daarna invriezen. Afwerken naar wens.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40508.015	Dawn Denkano	Zak 15 kg
4323010D20	Royal Steensma Amandelspijs KK	Doos 20 kg
219021700600	Royal Steensma Stoofperenvulling	Emmer 6 kg
2.03049.114	Dawn Fond Chocolade Wit	Doos 2 x 2,5 kg



Truffelhapjes



INGREDIËNTEN

DEEG

2500 g	Bloem (eiwitrijk)	100%
500 g	Dawn Vlaaiendeeg Concentraat	20%
100 g	Gist	4%
375-500 g	Vetstof	15-20%
1250 g	Water	50%

VULLING

1200 g	Royal Steensma Instant Ragoutmix
3000 g	Water
1800 g	Kaasblokjes 4 x 4 cm
210 g	Truffeltapenade

BEREIDING

DEEG

Meng alle grondstoffen door elkaar en kneed dit net aan af. Geef het deeg een voorrijfs van 15 minuten. Rol het deeg uit op 1,5 - 2,0 mm en fonceer blikjes naar keuze.

VULLING

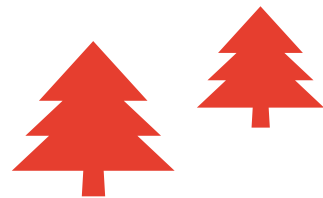
Draai de Royal Steensma Instant Ragoutmix aan met het water en voeg daarna de kaas en truffeltapenade toe. Vul de gefonceerde hapjes met de vulling. Voor de kleine hapjes is uitgegaan van ca. 35 g voor blikjes van 4 cm Ø. Laat de hapjes 10 minuten rusten. Bakken inschietoven 220°C (rotatieoven 200°C) gedurende 12-15 minuten.

Na het bakken extra decoreren met geraspte kaas.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.43787.109	Dawn Vlaaiendeeg Concentraat	Zak 15 kg
4395909Z20	Royal Steensma Instant Ragoutmix	Zak 20 kg



Kerstman ijsbûche



INGREDIËNTEN

BASIS IJSRECEPTUUR

- 40 L Water
- 14000 g **Dawn Base Pasto Pronta**
- 5000 g Suiker
- 1000 g Volle melkpoeder
- 500 g Dextrose
- 12 g **Dawn Citro Nova**

BODEM CHOCOLADE PLAK

- 350 g **Dawn Summum**
- 350 g Heelei
- 15 g Cacaopoeder
- 15 g Suiker

AMARENA KERS IJS

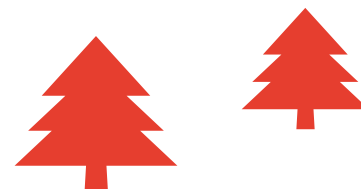
- 3500 g Compositie met **Dawn Base Pasto Pronta**
- 400 g **Dawn Variegato Amarena Kers**

CHAMPAGNE IJS

- 3500 g Compositie met **Dawn Base Pasto pronta**
- 210 g **Dawn Compound Marc de Champagne**
- 200 g Melk

AFWERKING

- 500 g **Dawn Silvia**
- 175 g Water
- Kokos gruis, naar wens
- Velvet spray chocolade rood



BEREIDING

BASIS IJSRECEPTUUR

Water in de pasteuriseerketel verwarmen tot 50°C. Droge ingrediënten met de garde klontvrij roeren en toevoegen aan het water. Laat de mix op 82°C pasteuriseren. Laat de mix voor een optimaal resultaat 8 uur rijpen in de pasteuriseerketel.

BODEM CHOCOLADE PLAK 60 X 40 CM

Klop alle ingrediënten met de garde gedurende 8 minuten in de hoogste versnelling tot een soortelijk gewicht van 300 – 340 g/l. Strijk dunne plakken. Bakken inschietoven 215°C onder – 240°C boven inschieten met de schuif dicht, stomen (rotatieoven 210°C inschieten met de schuif dicht, stomen, na 1 minuut schuif open) gedurende 6-8 minuten.

AMARENA KERS IJS

Draai in de machine het basis ijsreceptuur tot ijs. Spatel tijdens het uitdraaien Dawn Variegato Amarena Kers door het ijs.

CHAMPAGNE IJS

Maak uw compositie met Dawn Base Pasto Pronta volgens de basis ijsreceptuur. Meng de Dawn Compound Marc de Champagne met de melk en voeg toe aan de basis ijscompositie. Draai in de machine tot ijs.

AFWERKING

Klop Dawn Silvia en water in de hoogste versnelling met de garde tot een standig schuim. Spuit doppen en de zijanten van de bûche op en strooi hier kokos overheen. Bakken inschietoven 110°C (rotatieoven 90°C) gedurende 40 minuten.

Vul de kleine bûche mal (50 x 6 cm) met Amarena kers ijs. Gladstrijken en goed invriezen.

Los het bevroren interieur. Vul de grote bûchemal (50 x 8 cm) voor de helft met champagne ijs. Plaats het interieur in het champagne ijs en vul verder af met champagne ijs. Plaats op de onderkant de chocolade plak.

Tip: Bekleed de bûche vormen met plastic folie zodat het ijs makkelijk lost.

Bûche lossen, afspreken met Velvet spray. Snij de bûche op lengte 22 cm. Afwerken naar wens.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.03481.115	Dawn Base Pasto Pronta	Zak 14 kg
2.01367.111	Dawn Citro Nova	Doos 4 x 2,5 kg
2.40516.016	Dawn Summum	Zak 20 kg
2.03203.116	Dawn Variegato Amarena Kers	Blik 5 kg
2.02044.320	Dawn Compound Marc de Champagne	Pot 1 kg
2.03652.114	Dawn Silvia	Doos 2 x 2,5 kg

Tip: Maak met frituurvet een dummie ijsbûche en versier hiermee je etalage!



Feestelijk genieten

Viennetta schnitte



INGREDIËNTEN

KAPSEL PLAKKEN

700 g **Dawn Summum**
700 g Heelei

CHOCOLADE PLAK

350 g **Dawn Summum**
350 g Heelei
15 g Cacaopoeder
15 g Suiker

BOTERCRÈME

110 g **Dawn Crème au Beurre**
110 g Suiker
250 g Water
250 g Boter

CHOCOLADE BAVAROISE

200 g **Dawn Fond Chocolade**
200 g Water 25°C
1000 g Slagroom ongezoet (lobbig)

AFWERKING

2500 g Slagroom gezoet

BEREIDING

PLAKKEN 60 X 40 CM

Klop alle ingrediënten met de garde gedurende 8 minuten in de hoogste versnelling tot een soortelijk gewicht van 300 - 340 g/l. Strijk dunne plakken van ca. 700 g (1 chocolade plak en 2 naturel plakken). Bakken inschietoven 215°C onder - 240°C boven inschieten, schuif dicht, stomen (rotatieoven 210°C inschieten, schuif dicht, stomen, na 1 minuut schuif open) gedurende 6-8 minuten.

BOTERCRÈME

Dawn Crème au Beurre, suiker en water 10 minuten weken. Ondertussen boter opkloppen met de vlinder op middelmatige snelheid. Voeg het mengsel toe aan de boter en klop alles samen op gedurende 15 minuten op middelmatige snelheid.

Strijk op de onderste plak ca. 350 g botercrème.

CHOCOLADE BAVAROISE

Meng Dawn Fond Chocolade met water. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door het mengsel. Strijk op de crème ca. 700 g chocolade bavaroise. Plaats hier bovenop een chocolade plak en strijk hierop weer ca. 700 g chocolade bavaroise en leg hierop de laatste kapsel plak. Koelen en invriezen.

AFWERKING

Snij de schnitte op 8 x 17 cm, spuit hierop de slagroom en werk af naar wens.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40516.016	Dawn Summum	Zak 20 kg
2.43762.014	Dawn Crème au Beurre	Zak 10 kg
2.03035.114	Dawn Fond Chocolade RAC MB	Doos 2 x 2,5 kg



Yuzu – kokos Bûche



INGREDIËNTEN

BODEM

- 350 g **Dawn Summum**
- 350 g Heelei

INTERIEUR

- 900 g **Dawn Delicream Kokos**

KOKOS BAVAROISE

- 155 g **Dawn Fond Neutraal**
- 155 g Water 25°C
- 70 g **Dawn Compound Kokos**
- 770 g Slagroom ongezoet (lobbig)

YUZU BAVAROISE

- 400 g **Dawn Fond Neutraal**
- 400 g Water 25 °C
- 140 g **Dawn Compound Yuzu**
- 2000 g Slagroom ongezoet (lobbig)

AFWERKING

- 400 g **Dawn Silvia**
- 100 g **Dawn Fond Neutraal**
- 175 g Water 30°C

BEREIDING

BODEM 60 x 40 CM

Klop alle ingrediënten met de garde gedurende 8 minuten op de hoogste versnelling tot een soortelijk gewicht van 300 - 340 g/l. Strijk hier een dunne plak van. Bakken inschietoven 215°C onder - 240°C boven. Inschieten, schuif dicht, stomen (rotatieoven 210°C inschieten, schuif dicht, stomen, na 1 minuut schuif open) gedurende 6-8 minuten.

INTERIEUR

Vul de kleine bûchemal (afmeting 50 x 5 cm) met ca. 300 g Dawn Delicream Kokos en vries in.

KOKOS BAVAROISE

Meng Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound Kokos toevoegen. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Spuit bovenop het kokos interieur ca. 350 g bavaroise en strijk af. Koelen en daarna invriezen.

YUZU BAVAROISE

Meng Dawn Fond Neutraal met water, daarna Dawn Compound Yuzu toevoegen. Spatel de lobbige slagroom in twee etappes door. Vul een bûchemal (afmeting 50 x 8 cm) met de Yuzu Bavaroise. Plaats de interieur bûche hierin en strijk het geheel af. Bedek met de kapselplak plak (50 x 8 cm) en vries in.

AFWERKING

Klop Dawn Silvia en het water met de garde in de hoogste versnelling tot een standig schuim. Spuit doppen aan de buitenkant van de bûche en brand af met de brander.

Artikelnr.	Productnaam	Verpakking
2.40516.016	Dawn Summum	Zak 20 kg
5.30678.502	Dawn Delicream Kokos	Emmer 5 kg
2.03030.114	Dawn Fond Neutraal	Doos 2 x 2,5 kg
8.03310.320	Dawn Compound Kokos	Pot 1 kg
8.03425.320	Dawn Compound Yuzu	Pot 1 kg
2.03652.114	Dawn Silvia	Doos 2 x 2,5 kg

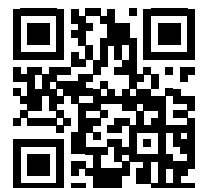
CONTACT

Dawn Foods Benelux
Karolusstraat 14C
4903 RJ Oosterhout (NB)
Nederland

VRAGEN OF OP ZOEK NAAR MEER INSPIRATIE?

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

Scan de QR code
voor meer informatie



www.dawnfoods.com
marketing.bnl@dawnfoods.com | info@steensma.com