

# RISE!

JRG 1 | #3 | SEPT. 2019

## Pure letterkunst

Zo maak je de mooiste  
chocoladeletters



## PROEF DE HERFST

Tulband, notenbrood  
en speculaas



## Bakker meets Brouwer

Van Bierbrood tot Broodbier



BAKKERS, PATISSIERS EN CHOCOLATIERS TO THE NEXT LEVEL



# IN APPELFLAPPEN!

Van de 25 soorten appelflappen in het assortiment van Beko, komt de Beko Huysmerk® appelflap telkens als beste uit de test!



De roomboter appelflappen van Beko Huysmerk® worden gemaakt van een échte roomboterkorst en friszoete Jonagold en Elstar appeltjes. Deze populaire handappeltjes geven een frisse smaak aan de appelflappen.

Bestel Beko Huysmerk® roomboter appelflap 36 x 140 gram, art.nr. 8019741 op [beko-groothandel.nl](http://beko-groothandel.nl)







## MICHEL SCHRÖDER

BAKTECHNISCH ADVISEUR

# 'KIJK NAAR BUITEN!'

**De herfst brengen we het liefst al nippend aan de warme chocolademelk door op de bank. Maar dit seizoen is niet meer wat het ooit geweest is. De zomers duren namelijk steeds langer, 'Indian summer' noemen we het ook wel. Staar je dus niet blind op de kalender, maar kijk naar buiten en stem je assortiment af op wat je ziet! Het weer is bepalend voor het koopgedrag van de consument, en die koopt geen herfstchocolade als het buiten nog 24 graden is.**

Deze zomer stond in het teken van focaccia en borrelbrood. Dit kunnen we veel langer doortrekken naar de herfst, want ook in september blijven de verwarming en barbecues aan. Zorg voor reuring in de tent en verras je klanten met nieuwe vullingen voor luxe broden. Denk hierbij aan chorizo, boerenkaas en artisjok of pesto, tomaat en kappertjes. Of vullingen die een knipoog maken naar het seizoen, zoals blauwe kaas, noten en verse vijgen. Het is immers vijgenseizoen!

Toch is er één iconisch herfstproduct dat we niet over het hoofd kunnen zien, en dat is speculaas. Want als de 'r' weer in de maand zit, komt de speculaas traditiegetrouw in de winkel. Houd deze speculaastraditie in ere, maar geef je speculaasassortiment een boost door te vernieuwen. Breng je amandelspijs bijvoorbeeld op smaak met speculaaskruiden, maak zelf speculaaspasta of bite-sized speculaas-pindakaastruffels. Daag jezelf uit en durf te vernieuwen. Wij helpen je alvast op weg.

Veel leesplezier!

## BIERBROOD & BROODBIER

Unieke samenwerking in de polder. pag. 4/6

## PASTÉIS UIT PORTUGAL

Land op de bakplaat. pag. 8



## Appeltjes schillen

Vereecken Fruit helpt de bakker. pag. 10/11



16

## GOED GELETTERD

Verrassen met Sinterklaas.



## JONG GELEERD...

Derniek van De Bakkersmolen. pag. 12/13



## SCOREN MET SPECULAAS

Het succes van Schuiteman. pag. 22/23

## Laagdrempelige patisserie

Carlo Midiri deelt recepten, tips & tricks. pag. 24/25



## Gezonde snoepjes

De rozijnen van Stolp. pag. 30/31

## EERST DE KERMIS, DAN DE KROL

Vergeeten succesrecept. pag. 42/43

## SUCCESS-RECEPT

Notenbrood

29



## WERELDZAAK: BALUARD

Bakker met boetiekhotel pag. 36



## BAKKER MET BELEVING

Uniek concept: De Bakkersmolen. pag. 26/27



**THIS IS HOT**

van ons,  
**BROOD  
& BIER**  
voor jou!  
nieuwsgierig?  
BKKERVANVESSEM.  
Jopen



# BIERBOSTEL, BIERBROOD & BROODBIER

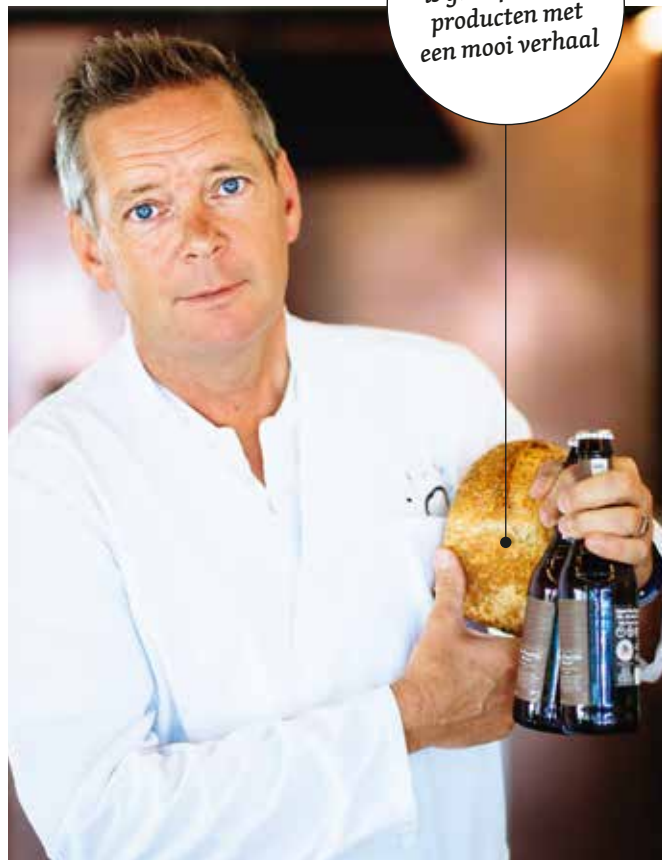
Op nog geen steenworp afstand van elkaar, in de Haarlemse Waarderpolder, liggen Bakker Van Vessem en bierbrouwerij Jopen. Een bakker en 'buurman' brouwer die de handen ineen hebben geslagen om van hun reststromen, bierbostel en broodresten, bierbrood en broodbier te maken.



Misschien heb je het weleens gezien: restaurateurs die bitterballen serveren van oesterzwammen, geteeld op hun eigen koffiedik. Of die hun eigen groenteresten conserveren. Circulair ondernemen is hot, óók in de bakkerij. De consument is namelijk gek op broodproducten met een mooi verhaal.

## MOUTRESTEN

Het idee van 'bierbrood' kwam niet zomaar uit de lucht vallen. Jos Huijbregts, bakker en directeur van het Haarlemse bakkersbedrijf, heeft zich altijd al ingezet tegen voedselverspilling. Zo kunnen klanten er ook hun vergistbare broodresten inleveren, die worden omgezet tot groen gas. Jos: "Ik las over een bakker die bierbostel aan zijn brooddeeg toevoegde. Ik ben toen - nieuwsgierig als ik ben - naar Jopen gelopen en heb wat moutresten meegenomen. Dat was het begin van ons bierbrood."



De consument is gek op broodproducten met een mooi verhaal



## GOUDEN VONDST

In de zestiende eeuw was het voor bakkers vanzelfsprekend om bostel te gebruiken in hun desem. Door de bostel werd het brood smaakvol, mals, en vezelrijk. "Maar het is ook een natuurlijke vershouder, het bevat namelijk veel enzymen en vocht", vertelt bakker Gerard. "Dat is gunstig voor je brood, want je hoeft hierdoor geen broodverbeteraar te gebruiken. En geen e-nummers, dat is voor de klant óók interessant. Brood met bierbostel is echt een gouden vondst."

## BOSTELSTOKBROOD

De Haarlemse bakker verkoopt het hele jaar door dessem bierbostelbrood, en in de zomer speciale 'bierbostel-stokbroden'. "Ik wist nooit dat bier en brood zo'n goede combinatie waren", zegt hij. "Best wel logisch ook: mouten worden zowel bij bier als bij brood gebruikt voor smaak en kleur."

Er wordt niet alleen brood gemaakt met de bierbostel van Jopen, ook de broodresten van Jos krijgen een nieuwe bestemming. "Bij Jopen brouwen ze er bier mee, dat is circuleren in optima forma."



## BROOD MET EEN VERHAAL

Jopen rijdt wekelijks zijn 'bostelroute' langs veehouderijen en de bakkerij van Jos. Het overgrote deel wordt nog gebruikt als veevoer, laat Jos weten. "Het zou natuurlijk mooi zijn als bostel nóg meer gebruikt gaat worden om mooie bakkersproducten van te maken. Dit zijn namelijk producten waar je vol enthousiasme over kunt vertellen. Als bakker maken we andere keuzes dan de supermarkt, en die passie en ambacht kunnen we met circulaire broodproducten laten zien."

'BIERBOSTELBROOD IS EEN GOUDEN VONDST. JE HOEFT NAMELIJK GEEN BROODVERBETERAAR TE GEBRUIKEN'



## DE CIRKEL ROND

De brouwers bij Jopen brouwden met de broodresten van Jos een frisse pale ale, met de toepasselijke naam 'Ons Dagelijks Brood'. Het meest opvallende aan dit biertje is het wat hogere zoutgehalte. "Het is bijna 'zoutbier', maar wel aangenaam", vertelt Tom Provo, lead brewer bij Jopen. Tom vond het brouwen met brood een uitdagend en apart proces. Hij lacht en zegt: "Eigenlijk is brood natuurlijk gewoon het sneue verhaal van graan dat geen bier is geworden."





# Royal Steensma

BAKERY INGREDIENTS



## Chocuisse Souplesse

Chocuisse Souplesse is een veelzijdige en zeer gebruiksvriendelijke coating. Door de speciale samenstelling blijft het flexibel en knapt het niet van producten af. Bovendien vormt er zich geen condens na het ontdooien van producten. De coating wordt onder andere gebruikt als decoratie op soesjes, cakes, koeken, muffins, wafels en bladerdeeg of als donutcoating. Chocuisse Souplesse is verkrijgbaar in 12 verschillende kleuren/smaken.

Galvanistraat 1, 8912 AX Leeuwarden, 088 16 32 000, [www.steensma.com](http://www.steensma.com)

Royal  Steensma  
BAKERY INGREDIENTS



LAND OP DE BAKPLAAT

# SWEETS FROM HEAVEN

De Portugezen zijn echte zoetekauwen. Elk dorp, hoe klein ook, heeft wel een pasteleria waar je verlekkerd langs de vitrines loopt. Vooral in de buurt van een klooster is het genieten geblazen.



Wat doe je zoal in het klooster? Bidden, vasten, bierbrouwen? In Portugal hadden de nonnen en monniken hun eigen hobby: de *doces conventuais*, zoete gebakjes op basis van suiker en eigeel. Daar werden dan diverse extra's aan toegevoegd, zoals amandelen, kaneel, vanille en andere specerijen. Naar verluidt is de kloosterlijke patisserie ontstaan door een overschot aan tijd én kippen. Met het eiwit maakten de kloosterlingen hosties en stijfden ze hun habijten. Het eigeel verdween in hun *doces*.

## NONNENBUIK

Elk convent had zijn eigen zoetigheden, met curieuze bijnamen als *papos de anjo* (onderkin van de engel) en *barrigas de freira* (nonnenbuik). Die worden nog altijd gemaakt, maar dan niet langer in het klooster. In het middenwesten van Portugal liggen de vitrines er vol mee. Niet toevallig is dit ook de regio met de meeste (en bekendste) kloosters. Aveiro heeft zijn *ovos moles*, Alfeizerão zijn *pão de ló*, Lissabon de *pastéis de Belém*, Sintra zijn *travesseiros* en Alcobaça de *cornucopias*. Die laatste zijn in olie gefrituurde hoorntjes met een vulling van eigeel, suiker, bloem, boter en melk. Ze worden in groten getale verkocht in Alcoa, de pasteleria tegenover het

klooster. Voor zoetekauwen is Alcoa een soort Portugees paradijs, waar de vitrines geel zien van de eiergebakjes. Hoewel de *cornucopias* niet zijn aan te slepen wordt hun populariteit nog overtroffen door de *Pastel de Belém*, die ook wel *Pastel de Nata* wordt genoemd.



## KLOOSTER IN BELÉM

Die ontstond bijna 200 jaar geleden in het Mosteiro dos Jerónimos. Dat klooster lag toen nog buiten Lissabon, in de huidige Belém buurt. De pastel is krokant van buiten en romig van binnen, zoals het hoort. Het originele recept is in handen van de *Fábrica dos Pastéis de Belém*, maar een beetje patissier heeft dat recept helemaal niet nodig. Die maakt met het grootste gemak zijn eigen pastéis.





# BEKO NAJAARSDAGEN ACTIE!

PROFITEER VAN 5%  
KORTING OP DEZE  
ARTIKELEN TIJDENS DE  
BEKO NAJAARSDAGEN!



Roomboter amandel  
speculaasstaaf

art. 681  
BEKO art.: 8019127  
250 gram  
28 cm  
24 st/doos  
dit artikel wordt zonder  
decoratie geleverd

**VAN € 0,51  
VOOR € 0,46  
PER STUK**



Roomboter amandel korststaaf

art. 10810N+  
BEKO art.: 91105811  
275 gram  
30 cm  
22 st/doos  
NIEUW! 1x gestreken met ei

**VAN € 0,51  
VOOR € 0,46  
PER STUK**



## VEREECKEN FRUIT: 'DE APPELSPECIALIST' UIT DRONTEN

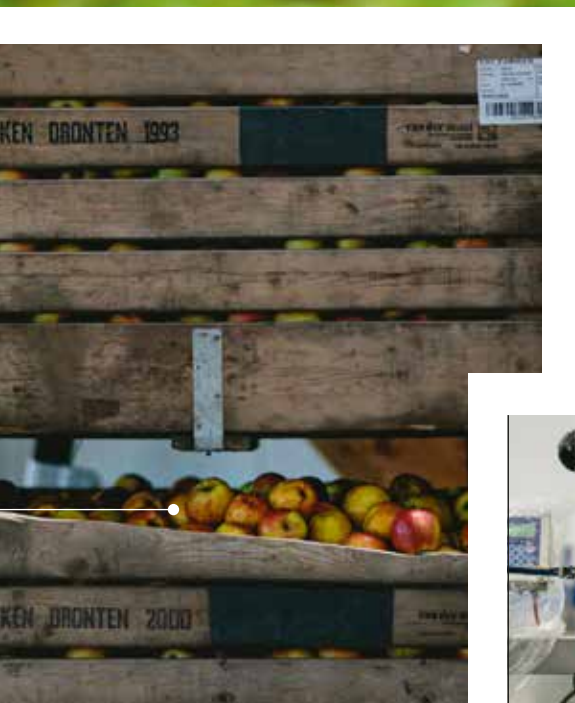
**Leander Vereecken**, directeur bij Vereecken Fruit in Dronten, zit al ruim vijftientig jaar in de peren en appels. Hij is fruitteler van de lekkerste peren en appels, maar staat bij de bakker vooral bekend als de 'appelschiller' uit Dronten.

De oogst:  
Goudreinet,  
Elstar en  
Jonagold



## Gigantische oogst

Precies vijftig jaar geleden startte de vader van Leander, Theo Vereecken, met de teelt en handel in appels. “Veertien hectare appelgaarden, een echte Drontense appelpionier”, zegt Leander. “Er was hier helemaal niets, op een weg en sloot na.” Toen ze na een gigantische oogst steeds meer appels met een vlekje of deukje zagen – de zogeheten ‘tweedeklas appels’ – besloten ze deze appels te gaan schillen en snijden tot blokjes en partjes voor bakkers uit de streek.”



## Beter dan blik

Bakkerij Prins uit Dronten en Lelystad vroeg Theo of hij appels voor hem kon schillen, omdat de geschilde appels uit blik ‘niet te pruimen’ waren en zelf schillen hem te veel tijd kostte. “Dat is tijd die bakkers beter kunnen besteden aan hun creativiteit”, zegt Leander. “Onze appelblokjes smaken gewoon naar appel. Heel anders dan blik-appeltjes, waar suiker aan wordt toegevoegd. Als een lopend vuurtje gingen steeds meer bakkers over op onze verse appelblokjes en lieten ze de blikappels uit China staan.”



*‘Zelf schillen en snijden kost de bakker te veel tijd’*

## Beignets en flappen

De geschilde appelproducten van Vereecken hebben als grootste voordeel dat ze de bakker een stuk ‘oncreatief’ werk uit handen nemen, zonder in te hoeven leveren op de smaak of kwaliteit. Leander: “De appelblokjes worden veel gebruikt voor appelbeignets, appelflappen en appeltaarten. Zeker naar het einde van het jaar toe zien we de afname van geschilde appeltjes voor beignets en flappen de pan uit rijzen.”

## ‘Extra uithollen alstublieft’

Vereecken Fruit legt de standaard hoog. Ze schillen niet alleen drie soorten appels (Goudreinet, Elstar en Jonagold) in blokjes, maar snijden ze ook tot partjes en schijfjes in diverse maten. Geen verzoek is ze te veel. Als voorbeeld haalt Leander Bakkerij Holtkamp uit Amsterdam aan: “Wij hollen de appels extra voor ze uit, omdat ze allergisch zijn voor klokhuizen. Dat kost wat meer, maar alles voor de kwaliteit en het werkgenot van de bakker.”

# RISE OF A NEW GENERATION

DE TALENTEN VAN NU, ZIJN DE PROFESSIONELE BAKKERS VAN MORGEN

We horen het steeds vaker: 'Er zijn te weinig jonge bakkers die het broodambacht willen voortzetten'. Maar terwijl sommige het einde van een ambacht prediken, zien we ook een tegenbeweging ontstaan. Bakkers die het prikkelen en behouden van jong talent top-of-mind hebben. Zoals De Bakkersmolen in Oostendorp, waar jong talent Derniek (20) desembakker is.

Derniek Vogelzang (20)  
Desembakker



*Jouw vader was ook bakker. Ben je daarom gaan bakken?*

"Niet alleen, maar hij heeft mij wel enthousiast gemaakt. Ik ging af en toe mee naar de bakkerij waar hij werkte, en dat heeft mij echt geïnspireerd. De vrijheid, en het met je handen in het deeg zulke mooie producten maken, trokken mij erg aan. Ik ben nu de 5e generatie bakker in mijn familie."

*Steeds minder jonge mensen kiezen voor een toekomst in de bakkerij. Waarom is dat denk je?*

"Dat zie ik inderdaad ook om mij heen. Heel veel jonge mensen hebben het romantische idee van Heel Holland Bakt in hun hoofd, maar het ambacht is veel meer dan dat. Het is hard werken, dat beseffen er veel niet. Daarnaast schrikt het nachtwerk-imago, dat dit vak nog steeds heeft, veel jongeren af."

*Wat kunnen bakkers doen om het vak aantrekkelijker te maken denk je?*

"We moeten niet bang zijn om te vernieuwen. Veel oude bakkerijen werken nog 's nachts, terwijl dat in principe niet meer nodig is. Bakkers kunnen het werk ook véél uitdagender maken door een plek te creëren waar ze zich creatief kunnen uitleven. Out of the box durven denken, daar draait het denk ik om. Dat doet De Bakkersmolen heel goed."





*'We moeten niet bang zijn om te vernieuwen'*



*Je hebt dus heel bewust gekozen om bij De Bakkersmolen te gaan werken...*

"Ja. Hiervoor werkte ik in een traditionele bakkerij, waar ik alle kneepjes van het vak heb geleerd. Ik was op zoek naar een plek die mij elke dag zou blijven uitdagen. Die vond ik in deze unieke, open bakkerij in Oostendorp, waar wij als bakker direct contact hebben met de klant. Om zelf het verhaal achter ons brood te mogen vertellen, vind ik echt uniek."

*Jij staat de hele dag met je handen in de desem. Wat vind je zo mooi aan desem?*

"Desem leeft. Desem is upcoming en niet standaard, en daarnaast hoef je met desem niet meer in de nacht te werken. Daar zou de desembakker meer te koop mee mogen lopen, om jonge bakkers aan te trekken. Ik werkte hiervoor altijd met gistbrood en niet met desem, maar nu doe ik niets anders en niets liever!"

*Je bent nog relatief 'vers' in de bakkerijwereld. Heb je al dromen voor de toekomst?*

"Een eigen bakkerij bijvoorbeeld? Dat is interessant, maar daar komt heel veel bij kijken. Nu wil ik eerst zoveel mogelijk ervaring opdoen, want ervaring maakt je meester. Ik ga mijzelf blijven uitdagen door nieuwe dingen op te pakken. En later? We zien wel wat er op ons pad komt!"

BABICHE VAN DE LOO is de drijvende kracht achter Stichting Bedrijfsopvolging Bakkerij en ziet ook dat de bakkers van vandaag veel kunnen doen om de bakkerij van de toekomst veilig te stellen. "We mogen veel meer de mooie kant van het vak belichten", zegt ze. "Deel je passie online, zo bereik je de jonge generatie. Laat je stagiaires ook niet alleen de 'rotklusjes' doen, maar daag ze uit en geef ze de vrijheid om dit vak echt te ontdekken. Betrek ook je medewerkers bij de bedrijfsvoering van je bakkerij, en neem ze bijvoorbeeld mee naar vakbeurs Bakkersvak of op excursie."

[ikwileenbakkerij.nl](http://ikwileenbakkerij.nl)



DE INNOVATIE

# SMELTEN, KOELLEN, SPUITEN



## ‘IDEALE MACHINE’

Zonder een tempereermachine moet je chocolade eerst zelf smelten en dan keer op keer uitsmeren op bij voorkeur een marmeren plaat. Arno: “Dit trage afkoelen kost veel tijd en luistert nauw. Een verschil van één graad kan al funest zijn voor je eindproduct. Met de CW40 hoef je enkel maar op de knoppen te drukken, voor smelten en tempereren.”

Tijdens het tempereren doet het interne koelsysteem van de CW40 zijn werk. De gekristalliseerde chocolade is vervolgens makkelijk in vormen of spuitzakken te gieten. “Dan komt de creativiteit van de bakker om de hoek kijken”, zegt Arno. “Voor beginnende chocolatiers is dit de ideale machine om mee te beginnen. En uiteindelijk ook een manier om jezelf te onderscheiden, want met huisgemaakte chocolade geef je de klant weer een extra reden om bij jou te shoppen!

*Meer weten over de CW40 tempereermachine en Chocolate Compleet? Neem contact op met uw verkoopadviseur van Beko Techniek of kijk op [chocoladecompleet.nl](http://chocoladecompleet.nl).*

Met de CW40 van Chocolate World wordt het wel héél gemakkelijk om chocolade te maken. Ook Arno van Drongelen van Chocolatier Mauritsz werkt met de CW40. “Dit is dé manier om jezelf te onderscheiden.”

Chocolaterie Mauritsz maakt bonbons en seizoenschokolade voor de retail. Maar ook voor bakkers die weinig tijd hebben om zelf bonbons te maken. Eigenaar Arno van Drongelen beschikt over een ambachtelijke productieruimte in het Zeeuwse Axel. “Het is bewerkelijk om bonbons te maken”, vertelt hij. “Wij maken veertig verschillende soorten. Die variatie is voor bakkers erg arbeidsintensief.”

## CHOCOLADE COMPLEET

Arno vindt dat huisgemaakte chocolade goed aansluit op het assortiment van de (banket-)bakker. “Klassieke flikken, letters en andere producten zijn minder bewerkelijk dan bonbons. En met Chocolate Compleet worden bakkers op hun wenken bediend.” Met dit concept werken bakkers veelal met een CW40 tempereermachine van Chocolate World. Arno: “Met de CW40 tempereermachine kun je heel gemakkelijk chocolade smelten en tempereren tot rond de 30 graden. Zo krijg je een optimale kristallisatie en compactheid. Giet je de chocolade in een vorm, dan is ze binnen vijf minuten opgesteven en mooi van glans.”



# KAASSLIERTJES VAN GROZETTE PROEF DE PASSIE!

Natuurlijk, er gaat niets boven de smaak. Maar het oog wil ook wat! De kaassliertjes van Grozette hebben het beste van beide werelden. Een kaastopping die je bakkerijproducten zowel smakelijk als visueel verrijken.

## DE PERFECTE KAASTOPPING

Ongeveer 50 jaar geleden bedacht Grozette haar kaassliertjes: hét resultaat van veel onderzoek naar het soort kaas en welke maat raps het best geschikt waren voor de bakker. De smaak, maar ook het smeltgedrag in de oven voor een perfect visueel eindresultaat, waren hierbij top-of-mind. Grozette heeft in de loop der jaren veel kaas-kennis opgedaan, en maakt haar kaassliertjes nog net als toen.

## KROKANT EN LANG HOUDBAAR

De 'EG50' kaassliertjes van Grozette zijn uitermate geschikt voor het maken van croissants, kaasbroodjes, kaasstengels en zoute koekjes. Je kunt ze gebruiken als smaakmaker in een deeg of als krokante topping, de mogelijkheden zijn oneindig. Dit laatste is de meest gekozen toepassing, vanwege de crispy structuur na het afbakken. De kaassliertjes zijn buiten de koeling lang houdbaar.



*Ben jij ook benieuwd of en wat Grozette jou kan bieden?*  
Ga dan naar [grozette.com](https://www.grozette.com) voor meer informatie.





# BIJZONDER VAN A TOT Z

Roze en gouden chocoladeletters, letters met Amarula vulling en bijzondere decoraties: wie een beetje creatief is, gaat straks voor het wow-effect. Met de chocoladelettervormen van Beko Techniek en Chocolate Compleet geef je een flinke boost aan je Sinterklaasverkoop.

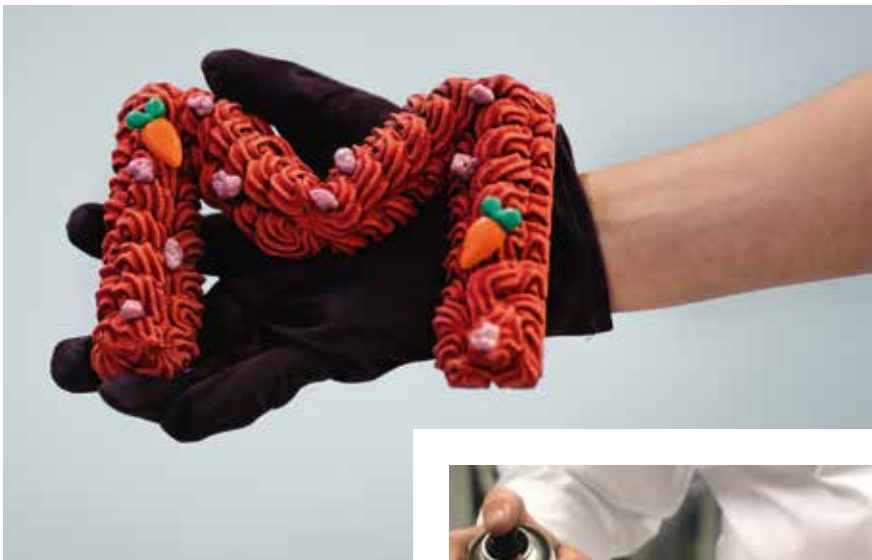
Chocoladeletters zijn er in alle soorten en maten. De traditionele letters van pure, witte en melkchocolade liggen bij de supermarkt, daar maak je als (banket)bakker en chocolatier het verschil niet mee. Dat doe je wél door jouw vitrine uit te dossen met de meest bijzondere letters. Daarbij spelen zowel de smaak, vorm, decoratie als verpakking een belangrijke rol. Over die verpakking lees je meer op pagina 20 en 21. Hier gaan we dieper in op de 'looks van de letter', op zijn buiten- én binnenkant en de huidige trends: van verrassende vullingen tot sierlijke patronen en smakelijke strooisels en inclusies.





## LETTERS MET EEN TWIST

Variëren met je assortiment is makkelijker dan je denkt. Via Beko Groothandel en Chocolate Compleet krijg je alle grondstoffen en inspiratie die nodig zijn voor een wow-effect. Om te beginnen de chocolade zelf, van de beste Callebaut-kwaliteit en gemaakt van 100 procent duurzame cacao. Behalve melk, puur en wit, kun je nu ook kiezen voor de smaken Gold Karamel en Ruby. Vooral met die laatste twee maak je echt het verschil, want deze chocoladesoorten kom je in de supermarkt niet snel tegen. Laat staan een 'gemarmerde' letter van diverse soorten (gegoten) chocolade, zoals wit en ruby (roze). Deze letters in afwisselende kleuren zijn echt een unieke verschijning en trekken dan ook veel bekijks.



## SPUITEN OF GIETEN

Chocoladeletters worden meestal in een mal gegoten. Het alternatief is om de chocolade te spuiten in doppen of rozetjes. "Dat is wat klassieker", vertelt Ton Jongejan, Chocolate Academy Chef van Callebaut. "Dit doe je rechtstreeks in het doosje van de verpakking. Op die manier maak je de meest sierlijke letters. Je kunt ook kiezen voor een combinatie: met gegoten letters waarop dotjes of rozetjes zijn gespoten. Dat geeft een heel sierlijk effect."



## EXTRA SMAAK EN STRUCTUUR

Gespoten letters zijn iets zachter van structuur dan gegoten letters. Door roomboter toe te voegen aan de chocolade wordt deze zachter én goed spuitbaar. Voor de variatie (en een extra bijzondere smaakervaring!) kun je nog extra ingrediënten toevoegen, zoals Malibu, Stroh rum of gedroogde vruchten en gemberstukjes van Stolp. Ook bij letters die gegoten worden, kun je goed variëren met smaak en structuur.

Denk bijvoorbeeld aan de gevulde letter, waarin je lekker zachte vullingen kunt combineren met knapperige inclusies, zoals Crisp Pearls of mini-amaretti's. Via Beko Groothandel bestel je de lekkerste vullingen: van kant-en-klare notenpralinés tot tintoretto's en giandula's. Maar je kunt ook zelf ganaches maken en die op smaak brengen met bijvoorbeeld Licor43, Gin Tonic en Amarula. Amarula - een romig en fruitige likeur - wordt gemaakt van de marula vrucht, ook wel de Olifantvrucht genoemd. Die naam dankt ze aan het feit dat olifanten dronken worden van het eten van vergiste marula's.

## HET OOG WIL OOK WAT

De gevulde letter is vooral populair bij volwassenen. Kinderen kiezen toch wat eerder voor een chocoladeletter die er vrolijk en kleurrijk uitziet. Wat dat betreft heb je als (banket)bakker en chocolatier echt een flinke streep voor op de retail. Wie een beetje creatief is, overdoordert zijn klanten met de gaafste decoraties. "Gekleurde letters zijn de trend", zegt Ton. "Van pastel tot lekker fel. Met onze witte chocolade en de gekleurde Power Flower cacao-boterbloemetjes van Mona Lisa Decorations kun je alle kanten op. Mijn tip: download de Power Flower App in de app store en creëer jouw favoriete kleuren tot in de fijnste details!"



*"Download de Power Flowers App in de app store en creëer jouw favoriete kleuren tot in de fijnste details!"*

## CHOCOLADE COMPLEET

Via de cursussen van Chocolate Compleet leer je hoe je chocolade kunt kleuren, om er vervolgens mee te spetteren, vegen, marmeren of airbrushen. Ton brengt met een cornetje slierten aan in een mal, in een stijl die doet denken aan action painter Jackson Pollock. Hij laat de slierten uitharden en giet dan zijn chocolade in de mal, over de gekleurde strepen. "Je kunt de gekleurde chocolade ook met de kwast of verfroller aanbrengen", zegt hij. "Of witte chocolade in meerdere kleuren maken, laten uitharden en die in de mal verkruimelen. Zo krijg je echt de mooiste creaties, die je nergens anders vindt. Je kunt zo creatief zijn als je zelf wilt!"

**Klanten ook iets unieks bieden en verleiden met de mooiste chocoladeletters?**

Laat je inspireren door de cursussen, recepten en masterclasses van Chocolate Compleet.

Kijk voor meer info op [chocoladecompleet.nl](http://chocoladecompleet.nl)



# Lossingsolie aanbrenge zonder spuitnevel?

Het kan met het handige verrijdbare KEG invetsysteem van Boyens. Bij dit systeem wordt een 30 liter fust olie airless verwerkt. Het fust wordt op druk gezet waarna u langere tijd overal in uw bakkerij uw platen en blikken kunt invetten.

Voordelen van het KEG-systeem:

- Hygiënisch (HACCP)
- Geen verpakkingsafval: vaten worden door Beko Groothandel omgeruild
- Duurzaam in gebruik: hoogwaardige olie voor lossen van brood en banket
- Systeem is onderhoudsarm
- Systeem werkt airless: zonder continue op luchtdruk te zijn aangesloten
- Afgesloten systeem: olie blijft schoon omdat het niet in een tank hoeft te worden gegoten

Het KEG-systeem bestaat uit:

- Trolley
- KEG fust van 30 liter olie
- Koppeling met drukregelaar en vulventiel
- Slang en spuitpistool

**Ook te gebruiken met afmeetolie!**

Uw accountmanager van Dübör of van Beko Techniek geeft u graag meer informatie over het Boyens KEG-systeem. Zowel de lossings- als afmeetolie voor dit systeem bestelt u eenvoudig bij Beko Groothandel.



8036440

**KEG-systeem lossingsolie**

♣ Boyens PCO-1 30 liter fust

8036580

**KEG-systeem afmeetolie**

♣ Boyens Schneideöl 30 liter fust

**EEN GRATIS FUST OLIE**

bij aankoop van een KEG-systeem via Beko Techniek!

**DÜBÖR®**



Totaalpartner  
in business

www.dubor.nl  
www.beko-techniek.nl

# VERPAK EN VERLEID (het hele jaar door)

Onderschat nooit de kracht van een verpakking. De chocoladeletterdoosjes van Beko Verpakkingen zijn onderscheidend én multifunctioneel. Die gebruik je niet alleen voor Sinterklaas, maar het hele jaar door: van Valentijn tot Verjaardag.

Jouw mooiste creaties van chocolade verdienen een fraaie verpakking. In de dagen voor Sinterklaas is de uitstraling van het doosje net zo belangrijk als de chocoladeletter. Kies je voor doosjes met PET-deksel of voor het gemak van een schuifdeksel? Wat voor kleuren krijgen jouw doosjes en hoe ziet het inlegkarton eruit? Met het assortiment letterdoosjes van Beko Verpakkingen kun je alle kanten op en geef je letterlijk en figuurlijk kleur aan jouw vitrine.





## Het hele jaar door

De letterdoosjes van Beko Verpakkingen zijn multifunctioneel. Blijf je na Sinterklaas nog met doosjes zitten? Zet ze dan in voor iets anders! Zo zijn er legio mogelijkheden om te variëren met jouw verpakkingen. Denk maar aan het liefste en lekkerste cadeau voor Moederdag: een afdruk van een kinderhandje in chocolade. Of presenteer een uniek 'babydoosje' met roze of blauw inlegkarton, lint en clip. Maak van iedere feestdag en thema een feestje in jouw winkel: van kerstfiguren en hartjes voor Valentijn tot cijfers (leeftijden) van chocolade, in plaats van letters.

*Nog meer  
inspiratie opdoen?  
Ga dan naar  
[beko-verpakkingen.nl](http://beko-verpakkingen.nl)  
of vraag je  
accountmanager van  
Beko Verpakkingen  
voor meer informatie.*



## Opvallende kleuren

Het assortiment letterdoosjes is vorig jaar helemaal vernieuwd. Met meer hoogglanskleuren: voor zowel de doosjes zelf, als voor het inlegkarton. Door te variëren met inlegkartons, waarop de chocoladeletter komt te liggen (of bijvoorbeeld wordt gespoten), creëer je de mooiste effecten. Het gaat daarbij vooral om het contrast tussen de kleur van de letter en dat van het inlegkarton (bijvoorbeeld blauw of roze). Zo laat je jouw letters letterlijk van het karton knallen.

## Groot, klein en laag

Ook voor (kerst)bonbons, met 12- of 15-vaks inlegger, zijn deze doosjes geschikt, eventueel met een gekleurd lint voor de afwerking. Beko Verpakkingen levert zowel kleine als grote doosjes, en doosjes die iets lager zijn dan de traditionele letterdoosjes, voor een nóg strakker effect (GK-07B). Die lagere doosjes passen bovendien goed in de brievenbus. Kortom: laat jouw overgebleven doosjes eind december niet op zolder liggen, maar gebruik ze ook voor andere gelegenheden. Wedden dat ze in de smaak vallen?

# VAN SAUCIJS TOT SPECULAAS

In 2018 won Bakkerij Schuiteman de Speculaaskeuring van Beko. Deze prijs gaf een ongekende boost aan de speculaasverkoop. En dat terwijl Schuiteman, in Voorthuizen en Garderen, toch al geen klagen heeft over klandizie. Rise! sprak met eigenaar Sander van den Top over de nachtelijke uurtjes, jezelf blijven vernieuwen, Chocolate Compleet en natuurlijk zijn ongekende speculaassucces.

## Het bakkersvak

Vanaf zijn veertiende werkt hij al in de bakkerij, eerst als schoonmaker, later als leerling-bakker. “Terwijl mijn vrienden de bouw ingingen, koos ik voor het bakkersvak”, vertelt Sander. “Het feit dat je ’s nachts met niks begint en ’s ochtends de hele winkel vol ligt – prachtig vond ik dat. En nog steeds.” Slapen doet Sander overdag. Hij is niet anders gewend en zou ook niet anders willen. “We hebben wel een remrijskast, maar die wordt niet of nauwelijks gebruikt. Dat heeft ook weinig zin, met onze horecaklanten. Die bestellen zo vaak na, dat je dan alsnog moet bijdraaien. Dan kun je beter vroeg beginnen en meteen genoeg maken. ’s Nachts werken hoort gewoon bij het bakkersleven, daar kies je bewust voor.”



## Begrip op de Veluwe

Sinds 2015 is Sander eigenaar van de bakkerij. De naam Schuiteman is al veel langer een begrip in Garderen en omstreken. Bekend van het meergranen beschuit, het ruime assortiment brood en banket en de lekkerste koffie. Geliefd onder dorpelingen en toeristen, en in trek als stopplaats voor fietsers. Sander en zijn partner Martina zijn ook eigenaar van Bakkerij Schuiteman



in Voorthuizen. Deze is in 2016 geheel vernieuwd (na een verhuizing, red.), met meer vierkante meters voor de presentatie van het brood en banket. Maar ook met een ruim assortiment van voorverpakte broden, broodjes en croissants voor de zelfbediening. “Ons publiek in Voorthuizen is jonger dan in Garderen”, vertelt hij. “En jongeren willen vooral snel kunnen shoppen.”

## ‘Met je tijd meegaan’

Het moge duidelijk zijn: Sander schuwt de vernieuwing niet. “Je moet met je tijd meegaan”, zegt hij. “Zowel qua assortiment als uitstraling. Glutenvrij, Vikorn, spelt: daar houden we rekening mee. Ons spelt komt van een eigen speltveld op de Veluwe. Daar zit een mooi verhaal achter: van boer tot bakker. Storytelling wordt steeds belangrijker. En als iets huisgemaakt is, heb je een goed verhaal. Ons saucijzenbroodje maken we met het gehakt van de lokale slager. Die werd bekroond met goud door het Nederlands Bakkerij Centrum en is nu ons best verkopende broodje.”



## Chocolade Compleet

Sander en Martina investeerden ook in nieuwe machines, waaronder een tempereermachine voor de chocolade. "Voorheen kochten we onze chocolade in", vertelt hij. "Nu maken we bijna alles zelf. Pas dán kun je je echt onderscheiden, bijvoorbeeld met huisgemaakte creaties. De spuitletters die wij nu met Sinterklaas maken, liggen nergens anders. Onze banketbakkers vinden dat ook leuk, die maken daar een heel project van. Met dank aan Chocolade Compleet en Ton Jongejan van Callebaut en de Chocolate Academy. Dankzij Chocolade Compleet hoeven mijn banketbakkers geen volleerde chocolatiërs te zijn om toch iets bijzonders te maken."

## Beste speculaas van Nederland

In 2018 eindigde Bakkerij Schuiteman als eerste in de landelijke Speculaaskeuring van Beko, met een eindscore van 8,38 voor de speculaas zonder amandelen. En dus willen we graag van Sander weten wat er zo speciaal is aan zijn speculaas. "Dat is het geheim van de smid", lacht hij. "Maar in wezen is ons recept niet zo heel anders dan het traditionele speculaasrecept. Alleen is onze speculaas lekker dik, krokant en donker van kleur. Hoe langer het deeg rust, hoe lekkerder de speculaas. Meer kan en wil ik er niet over zeggen, haha. Alleen dat 'ie na de prijsuitreiking het hele jaar door goed verkoopt. Wat dat betreft geeft die prijs echt een boost aan je verkoop. Je staat in de kranten en komt op de radio en televisie. In de dagen na de prijsuitreiking kregen we klanten uit alle delen van het land. Die sloegen meteen acht tot tien pakjes in. En nog steeds is de verkoop heel stabiel, met zo'n zestig pakjes per week. Of we dit jaar weer meedoen? Ja, natuurlijk. We gaan deze prijs met hand en tand verdedigen!"



## KEURING 2019: DOE MEE!

Doe ook mee met de landelijke speculaaskeuring van Beko en ga net als Bakkerij Schuiteman voor een spectaculaire toename van uw speculaasverkoop! Kijk voor meer informatie op [beko-cooperatie.nl](http://beko-cooperatie.nl).



MoNA  
LISA

# EENVOUDIG EXCELLEREN

CARLO MIDIRI



Ben jij vooral gespecialiseerd in brood, maar wil je jezelf ook onderscheiden in patisserie? Doe dan je voordeel met het boekje Laagdrempelige Patisserie. Deze uitgave staat vol originele recepten, presentatietechnieken, tips en tricks.

Laten we eerlijk zijn: met tompouces, mokka- en slagroomtaartjes maak je het verschil niet meer. Die liggen namelijk ook in de supermarkt. Maar tartelettes, longeurs en bombes, dat is een ander verhaal. Hier kun je als banketbakker goed aan verdienen. Deze taartjes zijn origineel én kun je zo mooi maken als je zelf wil. Dat doet ook Carlo Midiri, Callebaut Ambassadeur en lid van het Nederlands Patisserie Team. In het boekje Laagdrempelige Patisserie deelt hij zijn gaafste recepten met bakkers die méér uit hun gebaksassortiment willen halen.

## NIET MOEILIK, WEL MEESTERLIJK

Laagdrempelige Patisserie is een uitgave van Callebaut en Mona Lisa decoraties. Het boekje maakt onderscheidende patisserie toegankelijk voor een breed publiek. Dat wil zeggen: voor bakkers met de ambitie om te blijven verrassen.

Carlo werkt met de vijf basis-chocolades van Callebaut en de decoraties van Mona Lisa. Hiermee bereidt hij de lekkerste gebakjes: van Passievrucht-Brownie Longeur met butterfly decoraties tot een Gold Hazelnoot Bombe met waaiers van donkere chocolade. Moeilijk om te maken? Niet met de recepten van Carlo, die je haarfijn uitlegt hoe hij te werkt gaat. Ga net als Carlo voor het wow-effect en verleid jouw klanten met een vitrine vol verrassende patisserie. Meer weten? Vraag vandaag nog een exemplaar van Laagdrempelige Patisserie aan via [info@hoogenboom-benelux.nl](mailto:info@hoogenboom-benelux.nl)





## Cursus data

woensdag 2 oktober  
dinsdag 15 oktober  
woensdag 16 oktober

### Recept GEZOUTEN KARAMEL TARTELETTE

### HEB JE DE SMAAK TE PAKKEN?

Wil je echt alles weten over zelf chocolade maken, inclusief de basistechnieken, grondstoffen, machines en verpakkingen? Schrijf je dan nu in voor de Laagdrempelige Patisserie cursussen door Carlo Midiri in het Beko Inspiratie Centrum Utrecht via [marketing@beko-groothandel.nl](mailto:marketing@beko-groothandel.nl)

#### SLOFFENDEEG

##### Ingrediënten

180 gr boter  
152 gr basterdsuiker  
22 gr ei  
2,5 gr zout  
5 gr citroenrasp

##### Bereiding

Meng samen in een robot coupe.

280 gr zeeuwse bloem  
9 gr bakpoeder  
2 gr koolzuur

Voeg toe aan bovenstaand mengsel en draai tot een glad deeg.

Rol het deeg uit op 5mm en steek cirkels op de juiste maat voor de bakringen.

#### SPIJSROOM

##### Ingrediënten

300 gr amandelspijs  
100 gr banketbakkersroom

##### Bereiding

Meng samen. Spuit een centimeter binnen de rand van de slofcirkels een dun laagje spijsroom. Bak af op 190°C.

400 gr Cacao Barry Cara Crakine

Verwarm naar 25°C en spuit in de afgebakken tartelette.

HOEVEELHEID:  
18 STUKS -  
TIJDSINVESTING:  
LAAG



#### GEZOUTEN KARAMEL CREMEUX

##### Ingrediënten

65 gr Callebaut® Karamel Fill  
65 gr slagroom  
1 gr zout  
20 gr eidooier

##### Bereiding

Kook samen.

60 gr Callebaut® Finest Belgian Chocolate Gold

Voeg toe en verwarm naar 80°C.  
Giet het warme karamelmengsel over de chocolade. Meng.

1 gr gelatine + 5 gr water

Meng samen en verwarm naar 50°C.

25 gr boter

Voeg toe aan gelatinemassa. Voeg toe aan chocolademengsel en homogeniseer geheel met staafmixer.

#### OPBOUW & AFWERKING

Spuit de gezouten caramel cremeux in de tartelette. Decoreer met Mona Lisa® Mini Raster Donker en Callebaut® Crispearls Salted Caramel.

Supported by:



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911



# BAKKERIJ VAN DE TOEKOMST



‘We laten zien hoe mooi dit oude ambacht is’

Een hypermodern bakkersconcept in een oeroude graanmaalderij: De Bakkersmolen is de volgende stap in het tijdperk van de familie Schuld, die al vijf generaties lang brood bakt in Oldebroek. Eigenaar Jan-Aart Schuld: “Het bakkersambacht is té mooi om niet aan de buitenwereld te laten zien. We kunnen wel achter gesloten deuren de mooiste kwaliteit maken, maar we moeten met ons verhaal naar buiten.”







## VAN AKKER TOT BAKKER

Sinds vorig jaar is Jan-Aart eigenaar van zijn eigen achtkantige, honderd zestig jaar oude graanmolen. De molen is gelegen op steenworp afstand van de bakkerij in Oldebroek en vormt samen met de gerestaureerde graanschuur en hamermolen een bakkerswinkel met eigen maalderij. “We malen zelf ons graan en hebben daarmee de hele keten in eigen handen”, zegt hij. “De molen is meer dan alleen een vette knipoo naar de nostalgie. Het is een tool om een nog betere smaak te bereiken.”



## OPEN BAKKERIJ

Geen muur te bekennen in de open molenbakkerij, bakkers bakken hun verse producten onder toezicht van de klant. “We hebben onze desembakkerij tussen de mensen geplaatst”, vertelt Lubè van der Weg, manager van de molenbakkerij. “We willen dat klanten direct op de bakker, patissier of ijsbereider af kunnen stappen. We nemen dan ook bewust vakmensen aan die als ambassadeur het verhaal van ons ambacht goed kunnen vertellen.”

## DESEM VOOR DE HORECA

De moderne desembakkerij in het midden van de molen is ingericht met een authentieke vloeroven. Hier bakt desembakker Derniek de hele dag door karaktervolle molendesembroden van de puurste ingrediënten: van honingdesembroden en notendesembroden tot desembroden gemaakt met rode wijn en chorizo. Een groot gedeelte hiervan gaat naar de horeca. Jan-Aart: “Ik denk dat de bakker van de toekomst slim moet ondernemen, door bijvoorbeeld zijn brood aan de horeca te leveren.”

## HET MOLENMEISJE

De molen is het domein van de molenaar. Of het ‘molenmeisje’, in dit geval. Stella bedient de molen nog helemaal met de hand. “Wij laten hiermee zien hoe mooi dit oude ambacht is”, zegt ze. Aan de voet van de molen, in de molenbakkerij, komen verschillende vakgebieden samen: een mini-ijsfabriek, koffiekar, desembakkerij, chocolaterie en brasserie. Jan-Aart: “Deze totaalervaring, zeker in combinatie met horeca, is een fantastisch verdienmodel voor de bakkerij van de toekomst.”



*‘Alles is puur en wordt gemaakt in het zicht van de klant’*

## ‘NIETS UIT EEN POTJE’

Aan alles is gedacht. Zo vind je buiten een online pick-up point, waar klanten hun, via een app bestelde brood, kunnen ophalen. Ook maken ze hun eigen boerenroomijs. Jan-Aart: “We hebben de vierkante meters en ijs is een prachtig product, dus waarom niet? Wij tappen zelf de melk hier nog geen driehonderd meter vandaan, en daar maakt onze ijsbereider dan ijs van. Ook dit doen we met dezelfde doelstelling: alles is puur en wordt gemaakt in het zicht van de klant. Niets komt uit een potje.”

## DE AANTREKKINGSKRACHT VAN DE MOLEN

Dat de molenbakkerij een enorme aantrekkingskracht heeft op jonge bakkers, bleek wel uit de ruim honderd sollicitanten die reageerden op één Facebook-berichtje. “Bakkers zitten te stuiteren om nieuw talent, daar hadden wij minder last van”, zegt Lubè. “De molen is een prikkelende omgeving, die genoeg mogelijkheden biedt voor talenten om zich te ontplooiën. Zo kunnen onze bakkers een keer banket doen en andersom ook. Hier kunnen ze als het ware van het hele varken proeven.”

## ADVERTORIAL



**La Lorraine**  
Baking passion

## Proef de rijke traditie!

Voor La Lorraine begint en eindigt alles met haar enorme passie voor bakken. Dit familiebedrijf heeft ruim tachtig jaar ervaring in de bakkerswereld en dat proef je terug in hun patisserie, viennoiserie, hartige snacks en ambachtelijke broden.

## Schnittbroodjes, moutbollen, stokbroden en meer...

Het is hard werken om aan de eisen van de klant te voldoen: een uitgebreid assortiment, véél afwisseling, een hoge kwaliteit en het liefst allemaal voor een scherpe prijs. Het bakkersteam van La Lorraine wil je hier graag bij helpen, door voor jou vroeg op te staan en o.a. authentieke moutbollen, tijgerpistolets en stokbroden te maken.

**Een uitgebreid assortiment, véél afwisseling, een hoge kwaliteit en voor een scherpe prijs**

## Country Style Stokbrood

Als bakker bied je je klanten graag broodproducten aan die een stapje verder gaan dan het geijkte. Maak bijvoorbeeld het verschil met de La Lorraine Country Style stokbroden. Deze stokbroden, verkrijgbaar in wit en bruin, hebben een unieke smaak dankzij het gebruik van zuurdesem en mout, en een rustiek uiterlijk dankzij de ambachtelijke insnijdingen.

*Ben jij ook benieuwd wat La Lorraine jou kan bieden?* Voor meer informatie kun je contact opnemen met een vertegenwoordiger van La Lorraine en/of Beko Groothandel.

## BESTELLEN BIJ BEKO-GROOTHANDEL.NL

		
<p>La Lorraine <b>Moutbol</b> 45 stuks 9065302</p>	<p>La Lorraine <b>Stokbrood</b> Country style wit 24 stuks 9109168</p>	<p>La Lorraine <b>Stokbrood</b> Country style bruin 24 stuks 9109176</p>
• 20,26	• 19,00	• 20,53



# Notenbrood

een musthave voor elke bakker!

Brood ziet er niet alleen lekker uit met wat geroosterde pitten bovenop als decoratie, ze voegen ook smaak toe en geven méér karakter. Baktechnisch adviseur Michel Schröder: “En ze leveren ook extra voedingsstoffen, wat goed past in de gezonde levensstijl van de consument.”

## Bruneren voor meer smaak

Het gebruik van noten, pitten en zaden is niets nieuws. Wat nog wel eens vergeten wordt, is om de noten eerst te bruneren, laat Michel weten. “Je creëert meer smaak door rauwe noten te roosteren, dan komen ze beter tot hun recht. Een oerbrood met geroosterde hazelnoten heeft véél meer smaak dan wanneer je de rauwe noot gebruikt. Bruneren is een kleine handeling die je eenvoudig in batches kunt doen.”

## Michels zoete ‘in between bread’

Michels herfst-notenbrood is een zoet brood gevuld met speculaas, stukjes walnoot, amandel, cashew, gedroogde papaja, ananas, abrikoos en dadel. “Deze noten-vruchtenmix geeft het brood een nazomers tintje en vormt een mooi geheel met de speculaasvulling”, zegt Michel. “De zomer komt de herfst in dit brood tegemoet, en dat is ideaal aangezien onze zomers steeds langer duren.”

### RECEPT



100 % Panettone bloem (eiwitrijke bloem)  
7 % Gist  
2,1 % Zout  
30 % Stollenpoeder  
67 % Water

#### VULLING

60 % Rozijnen medium 10  
40 % Fruit noot mix Beko

#### SPECULAAS VULLING

100 % KK Grof amandelspijs  
3 % Speculaaskruiden  
6 % Heel ei

#### WERKWIJZE

Maak een goed afgekneed deeg van 27°C en werk vervolgens de vulling door. Weeg het deeg af op 150 gram en geef het een bolrijs van 60 minuten. Druk de bol plat, zo groot als de bakvorm. Druk 90 gram speculaasvulling ook plat tot bijna dezelfde grote als het deeg. Druk vervolgens de tweede plak plat. Smeer de bovenkant in met een heel ei en decoreer dit met amandelstiften. Plaats deze deegplak op de speculaasvulling en druk dit zachtjes aan. Geef het broodje nog 20 minuten narijs en bak het in 25 minuten af.





*Vol*  
*vitamines*  
EN MINERALEN

*Goed voor de*  
*spijs-*  
*vertering*

*De suiker*  
*die in de rozijnen zit,*  
*tast ons* *gebit*  
*niet*  
*aan*

KRENTEN

- WORDEN GEMAAKT VAN -

BLAUWE  
DRUIVEN

ROZIJNEN

- WORDEN GEMAAKT VAN -

GROENE  
DRUIVEN





# SNOEPJES VAN MOEDER NATUUR

Gedroogde druiven zijn een belangrijke smaakmaker in veel brood- en banket-producten. Stolp International haalt de lekkerste rozijnen uit Turkije. Inclusief de **'Medium 10 Sunpearl'**, speciaal voor de Beko bakkers.

De geschoonde rozijnen worden gesorteerd op kleur en grootte. **ELKE KLEURGRADATIE IS VOORZIEN VAN EEN NUMMER VARIËREND VAN 7 TOT 11** HOE LICHTER DE KLEUR, DES TE HOGER HET NUMMER ROZIJNEN MET EEN 9 OF 10 ALS NUMMER WORDEN HET MEEST VERKOCHT EN GEBRUIKT IN DE BAKKERSWERELD.

VERSCHILLENDE MATEN

**SMALL  
MEDIUM  
STANDAARD  
JUMBO**

Vroeger werkten bakkers vooral met de 'standaard 9'. Tegenwoordig is de **'medium 10'** het populairst. Die is wat lichter en kleiner dan zijn voorganger en ideaal om te verwerken in taarten, broden en broodjes.



## WAAROM TURKIJE?

"Daar heerst het perfecte klimaat voor de rozijn", vertellen de inkopers van Stolp International. "Met een **IDEALE MIX** van **ZON EN LUCHTVOCHTIGHEID**." De Sultana is het bekendste druivenras voor rozijnen. Na de oogst worden de druiven in een zoutoplossing gedompeld, **POTAS** geheten. Daardoor ontstaan er haarscheurtjes in de schil van de druif, zodat 'ie sneller droogt. "De druiven worden in de zon te drogen gelegd", aldus Stolp. "Dat gebeurt op grote plastic zeilen. De rozijnen moeten afhankelijk van het weer ongeveer **EEN WEEK DROGEN**. Na het drogen worden ze verzameld en begint het **SCHONEN**, waarbij alle stokjes, steeltjes en kiezels machinaal het veld ruimen."

## WASSEN EN WELLEN

Na het wassen en wellen, zijn de rozijnen gebruiksklaar. Stolp adviseert om de rozijnen 5 tot 8 minuten in een waskrat te dompelen, met water op 40 graden. "Daarna spoel je ze af met koud water, laat je ze uitlekken en schud je de berg rozijnen nog eens flink op met de hand, om de laatste warmte eruit te halen. Vervolgens laat je de krat staan. Na 24 uur zijn de rozijnen klaar voor gebruik. Je kunt ze ook langer bewaren, bij voorkeur in de koeling."

## Top of the bill: Medium 10 Sunpearl

Vanwege het visuele aspect kiest men vaak voor lichtere rozijnen. In bijvoorbeeld een tulband staan lichtbruine rozijnen mooier dan donkere. De bakersrozijnen worden speciaal voor Stolp geselecteerd en extra geschoond en aangeboden in de bekende blauwe dozen. Om de rozijnen zoveel als mogelijk losrollend te houden, worden de vruchten heel licht geolied. Zo plakken ze minder aan elkaar en zijn ze dus beter te verwerken. Hoewel Stolp ook andere types aanbiedt, geldt de **'MEDIUM 10 SUNPEARL'** als het vlaggenschip onder de rozijnen: licht van kleur, in verhouding gunstig geprijsd en maximaal geschoond.



## TULBAND KING AMARENA

<b>RECEPT</b>	<b>100 %</b>	EIWIT RIJKE BLOEM
	<b>7 %</b>	GIST
	<b>2.2 %</b>	ZOUT
	<b>20 %</b>	STOLLENPOEDER
	<b>10 %</b>	ROOMBOTER
	<b>65 %</b>	WATER
	<b>55 %</b>	AMARENA KERSEN DEXTROSE
	<b>30 %</b>	GEDROOGDE ABRIKOOS STUKJES
	<b>35 %</b>	ROZIJNEN

Maak een goed afgekneet deeg van 27°C. Meng de vulling door. Geef het 40 minuten bulkrijzen. Weeg het deeg af op gewenst gewicht (kleine tulbanden +/- 400 gram). Bol het op en plaats dit in de geprepareerde vormen.

## TIP: SMEER DE BLIKKEN IN MET BOTER EN SUIKER

Narijs +/- 60 minuten.  
Bak het brood in maximaal 35 minuten gaar.

# DECOREER MET DEBIC!

Geef jouw gebak de uitstraling die het verdient! Met de Prima Blanca Max slagroom en innovatieve afsput- en decoratietechnieken van Debic kun je blijven verrassen én variëren.

Als (banket)bakker wil je je klanten blijven verrassen. Toch ontbreekt het vaak aan de tijd om steeds weer nieuwe gebaksoorten te introduceren. Met de Prima Blanca Max en nieuwe afsput- en decoratietechnieken van Debic hoeft dat ook niet. Daarmee geef je je bestaande gebaksassortiment eenvoudig en voordelig een heel nieuwe uitstraling. Eentje die goed aansluit bij de (smaak)voorkeuren van tegenwoordig.

## STABIELE ROZETJES

Een rozet slagroom op een taartpunt is kwetsbaar. Door de hoogte beschadigt de rozet snel en dan is er ook nog het gevaar dat de rozet van het gebak valt, bijvoorbeeld tijdens het vervoer. Kies je voor Debics stevige en hoogwaardige Prima Blanca Max slagroom in combinatie met de innovatieve afsput- en decoratietechnieken, dan worden jouw taartpunten compacter, lager en minder topzwaar. Bovendien zorgt de variatie in spuitmondjes en banen voor afwisseling in de vitrine en kun je zo goed besparen op overige decoraties.



- Slagroom opgespoten met een ronde spuitmond van 12 mm.  
Tip: Spuit één of meerdere doppen. Plat de bovenkant lichtjes af met, bijvoorbeeld, een parisienneboortje, zodat er een klein kuiltje ontstaat.



- Slagroom opgespoten met een St. Honoré spuitmondje van 23 mm, voor een mooie en speelse vorm aan het gebakje of de taart.  
Tip: let er wel op dat de room niet te ver geklopt is, want dan wordt deze te rul.



- Slagroom opgespoten met een kartelspuitmondje zestientands van 10 mm.  
Tip: werk de punt strak af met een chocolade schildje of stukje fruit!



Samen grenzen verleggen.



# Chocolademousse ringgebakje

Voor dit ringgebakje liet Carlo Midiri zich inspireren door de warme smaken uit het seizoen. Carlo: "Kaneel en karamel zijn échte herfstsmaken en herfstkleuren. De crèmeux van gezouten karamel in de kern heb ik overgoten met een pure chocolademousse en afgemaakt met een glaçage. Het tikkeltje goud in de glaçage zorgt voor een golden touch op de toonbank of in de vitrine."





## IK LEER NOG ÉLKE DAG VAN MIJN VADER

Elke dag staan vader Eric en dochter Jenthe van Thillo met hun handen in het deeg, en maken ze dagvers banket, unieke chocolade en puur desembrood waar de passie vanaf spat. Dit doen ze natuurlijk niet alleen, maar met een team van gedreven bakkers en patissiers. Een kijkje bij Bakkerij Van Thillo in Essen.



### FAMILIEONDERNEMING

Dertig jaar geleden opende Eric zijn eerste patisserie in Essen. Het was vanaf dag één megadruk, laat hij weten. “Mijn toenmalige vrouw en ik zijn allebei Essenaren, dus het hele drop was erg benieuwd. We zijn begonnen met patisserie, brood kocht ik toen nog in. Toen we merkten dat we met brood veel meer konden verdienen, zijn we zelf gaan bakken. Nu hebben we in totaal drie bakkerijen, waar verschillende vakgebieden samenkomen: chocolade, brood, patisserie en desembrood.”





**‘HET PERSONEEL IS AMBASSADEUR VAN ONS MERK’**  
 Puur vakmanschap en authentieke ingrediënten liggen aan de basis van het succes van de bakkerij. Ook de medewerkers zijn een grote succesfactor, laat Jenthe weten. “Je kunt nog zulke mooie en smakelijke producten maken ... als je verkopers het verhaal achter je product niet kennen, verkoopt het minder goed. Daarom gaan we geregeld op ‘studiereis’ naar onze leveranciers, zodat we deze verhalen kunnen overbrengen op onze medewerkers.”



“Gewoon de kleine kneepjes van het vak, of hoe je met je personeel moet omgaan. Hij is één brok ervaring.” Ook andersom leert Eric veel van zijn dochter.



**PUUR DESEM**  
 Nog geen half jaar geleden verkochten Eric en Jenthe alleen traditionele broden. Met de komst van hun nieuwe vloeroven is daar desem bijgekomen. “Desem is een oeroude manier van brood bakken, waarmee we ons echt kunnen onderscheiden”, vertelt Eric. De desembakkerij wordt gerund door Waleed uit Syrië. “Hij is van origine parfumeur, maar heeft zich laten omscholen tot bakker. Hij heeft desem helemaal in de vingers en bakt de broden in het zicht van de klant. Dat is beleving!”



**ONLINE BAKKER**  
 Werken met haar vader was de beste leerschool die Jenthe zich had kunnen wensen. “Ik leer nog elke dag van mijn vader”, zegt ze. “Gewoon de kleine kneepjes van het vak, of hoe je met je personeel moet omgaan. Hij is één brok ervaring.” Ook andersom leert Eric veel van zijn dochter. “Jenthe heeft mij laten zien hoe waardevol social media kan zijn voor een bakker. We worden zelfs op straat herkend en aangesproken. Mensen vinden het leuk om online mee te kijken in onze bakkerij.”

**TOO GOOD TO GO**  
 Het is geen onbekend verschijnsel: overschotten in de bakkerij. Om voedselverspilling tegen te gaan, besloten Jenthe en Eric hun ‘restjes’ via de app *too good to go* aan te bieden. Jenthe: “We stellen verrassingspakketten samen die vier euro kosten, maar minstens drie keer zoveel waard zijn. We waren eerst nog een beetje huiverig en dachten: straks komen de klanten alleen nog maar aan het einde van de dag. Maar we zien juist een heleboel nieuwe klanten in de winkel!”

## WERELDZAAK

### DE BELEVING VAN BALUARD

Praktik Bakery is een opvallend boetiekhotel in Barcelona. Met een hoofdrol voor bakkerij Baluard, waar je incheckt én ontbijt, of gewoon een broodje koopt als voorbijganger.

Een hotel met bakkerij is niet ongewoon. De bakkerij doet meestal dienst als ontbijtruimte voor de gasten. Een ruimte die één en al ambachtelijkheid uitstraalt, met een buffet vol verse broden, broodjes, cakes, muffins en meer. Op weinig plaatsen is de bakkerij-in-hotel formule zo geperfectioneerd als bij Praktik Bakery in Barcelona. De geur van verse broden en patisserie vult vrijwel de hele onderste verdieping van het hotel.

### 'FEELS LIKE HOME'

De filosofie achter het concept is even simpel als doeltreffend. Praktik Bakery wil dat de hotelgasten zich net zo op hun gemak voelen als thuis. En weinig is zo rustgevend en vertrouwd als brood dat net uit de oven komt. Of als 'huisgemaakte' patisserie, natuurlijk. Die geur, smaak en beleving zijn universeel. De bakkerij, Baluard geheten, schuilt achter de entree van het hotel en is er niet alleen voor de gasten. Ook omwonenden en toeristen die niet in het hotel logeren, zijn welkom. Door de buurt naar binnen te halen, creëert Praktik een dynamische sfeer die minder steriel en clean oogt dan de gemiddelde hotellobby. Want deze bakkerij is wel degelijk ook een lobby, waar je geacht wordt in te checken.



### VRIJ ZICHT OP DE BAKKERIJ

Het boetiekhotel en de bakkerij zitten middenin de wijk Eixample, op 100 meter van de chique Paseo de Gracia. De elegantie van Eixample wordt weerspiegeld in het interieur. Eén wand gaat schuil achter de planten, een andere (glas)wand scheidt de bakkersruimte van het eetgedeelte. Dankzij het glas krijg je een goed beeld van het bakkerswerk. Die bedrijvigheid, in een mist van bloem, draagt nog eens bij aan de beleving van Baluard. Behalve een buffet is er ook een counter vol croissants, stokbroden, tartelettes, pain au chocolat, pan con chorizo en... nou ja, teveel om op te noemen eigenlijk. Overigens is Praktik Bakery niet het enige Praktik-hotel. Ook Praktik Vinetoca, Praktik Garden en Praktik Essens maken deel uit van de keten. Met achtereenvolgens een hoofdrol voor wijn, tuinen en parfum. Voor bakkers en broodliefhebbers is Praktik Bakery echter the place to be, waar inspiratie, ontspanning en beleving op een bijzondere manier samenkomen.



# ONTDEK DE SMAAK VAN DE GRAAF SPECULAAS!

Gevuld met spijs of in brokvorm: speculaasproducten zijn zo Hollands als klompen en pindakaas. En als de 'r' weer in de maand zit, is de geur van verse speculaas bij de warme bakker ónmisbaar. Haal ook de warmte in huis met de bake-off speculaasproducten van De Graaf Bakeries!

## EIGEN SIGNATUUR

De Graaf Bakeries is de bake-off en in-store bakery specialist van Nederland, en levert al vele jaren de lekkerste bake-off producten aan ambachtelijke bakkers. Neem nu bijvoorbeeld hun gevulde speculaaskoeken en speculaasbrokken, of de authentieke speculaasstaven; deze zijn ongedecoreerd, waardoor je ze kunt voorzien van een geheel eigen uitstraling.

## AMBACHTELIJKE AMANDELSTAVEN

Nieuw in het assortiment zijn de 'voorgestreeken' amandelstaven. Deze amandelstaven (á 275 gram) zijn al een keer afgestreeken met ei, waardoor je ze direct in de bakkerswinkel kunt afbakken. Dat is niet alleen handig, maar het zorgt ook voor een heerlijke geur die al buiten je bakkerij te ruiken is.

## DE BEKO NAJAARSDAGEN-ACTIE

Wil je de producten van De Graaf Bakeries graag eens proeven? Kom dan naar de Beko Najaarsdagen op 23 & 24 september in Nieuwegein en geniet van de speciale Najaarsdagen-actie: 5% korting op beursbestellingen van beignets, speculaas- en amandelstaven\*.

\* Bij een afname van minimaal 10 dozen. Mixen is mogelijk!





# Meesterlijke vetstoffen

CSM Benelux introduceert Meistermarken, een compleet vetstoffen assortiment voor de ambachtelijke bakker. Meistermarken combineert respect voor traditie met gevoel voor innovatie en voldoet volledig aan jouw behoefte om het verschil te maken. In kwaliteit én creativiteit.

Meistermarken bestaat op de kop af 50 jaar. Onder Duitse ambachtelijke bakkers is dit merk een synoniem voor kwaliteit en nu maken ook hun Hollandse collega's kennis met deze 'meesterlijke' vetstoffen. CSM Benelux biedt onder de merknaam Meistermarken namelijk een nóg completer gamma bakkerijvetstoffen aan. Met voor elk applicatie de juiste oplossing om snel en comfortabel het best mogelijke resultaat te behalen. Alle Meistermarken producten staan bekend om hun uitzonderlijke stabiliteit, een unieke structuur en plasticiteit én een optimale smaakbeleving.

## CONSTANTE KWALITEIT

Van chocolade brioches en fruitkorfjes tot jouw ambachtelijke speculaas en champagne-kersentaart: als professional stel je hoge eisen aan jouw grondstoffen. Behalve kwaliteit zijn ook regelmaat en gebruiksgemak van essentieel belang. Welnu, met de bakkerijvetstoffen van Meistermarken wordt het nóg gemakkelijker om een constante hoge kwaliteit te behalen. Het nieuwe gamma omvat drie merken namelijk Debco, Grand Pâtissier en Meister, in één uniek totaalaanbod, met voor elke applicatie een specifieke, hoogstaande vetstof.

## MEISTERMARKEN



### 1. DEBCO

Om te beginnen zijn dat de plantaardige Debco margarines (inclusief de Trio producten). Het complete Debco-assortiment dekt letterlijk alle toepassingen. Alle margarines bestaan uit duurzaam verbouwde ingrediënten en garanderen een perfecte, stabiele kwaliteit en verfijnde smaakbeleving. Een handig kleurcodesysteem op de verpakking maakt meteen duidelijk voor welke applicatie en welk gebruik een margarine is ontwikkeld.





## 2. GRAND PÂTISSIER

Het tweede merk betreft de Grand Pâtissier bereidingsmiddelen en de Grand Pâtissier Gold mélanges. Dit merk binnen Meistermarken geldt als een nog betere versie van het Saint-Honoré merk en staat garant voor een premium smaak met melanges en emulsies. Gemaakt met duurzame palmolie en voorzien van een zeer hoge smaakfinesse. Dankzij de harmonische combinatie van plantaardige oliën, room en honing geven de Grand Pâtissier vetten jouw creaties een romige en verfijnde botersmaak en een prachtige gouden kleur. Ook hier laat de kleurcode op de verpakking zien voor welke toepassing je het Grand Pâtissier product (Crème/Cake, Croissant, Korst/Feuilletage, Gold Croissant & Gold Suprême) kunt gebruiken.

## 3. MEISTER

Het Meistermarken gamma is pas compleet met de producten van Meister. Deze vetstoffen helpen je dagelijks bij het maken van de opmerkelijkste creaties, met een uitzonderlijk gebruiksgemak als bonus. Ideaal voor jouw meesterlijke vullingen, snelle crèmes en garnituren (met Meister Cremin) en voor de lekkerste plaatcakes met een grote draagkracht voor fruiten, noten, crèmes en andere decoraties (met Meister Gold Softin).



### SPECULAAS

Recept voor 1700 g speculaas

#### Speculaasdeeg

180 g	DEBCO TRIO WALS 02834
240 g	Basterdsuiker
100 g	Citroenrasp
15 g	Zout
100 g	Karnemelk
400 g	Speculaaskruiden
200 g	Heelei
320 g	Bloem (Zeeuwse)
34 g	Koolzuur (Alkali)
140 g	Speculaaskruiden

#### Bereiding

Meng de DEBCO TRIO WALS, basterdsuiker, citroenrasp en het zout in een bekken.

Week de speculaaskruiden in de karnemelk en het heelei en voeg dat bij de rest.

Zeef de grondstoffen en draai tot een zanddeeg.

#### Opbouw en afwerking

Dit deeg leent zich uitermate voor de koekjes/speculaasmachine, of rol het deeg uit op 3mm dikte en steek hieruit speculaasvormpjes.

**Bakken:** ± 18 min. op 170°C.



# PROEF DE INSPIRATIE!



### Zorg dat je erbij bent!

En laat je inspireren tijdens de Beko Najaarsdagen.

**Datum:** 23 en 24 september.

**Locatie:** NBC Nieuwegein.

Nieuwe producten en recepten, inspirerende workshops en demonstraties: tijdens de Beko Najaarsdagen, op 23 en 24 september, kom je ogen en oren tekort. Verruim je blik, doe nieuwe ideeën op en vooral: geniet!



De Beko Najaarsdagen staan in het teken van inspiratie. Wil je meer weten over de concepten Beko Koffie, Beko IJs en Chocolate Compleet, dan is dit je kans. In korte tijd leer je alles over de mogelijkheden en winstkansen voor jouw bedrijf. Over de ondersteuning van Beko en zijn professionele partners, die gericht is op meer beleving, tevredener klanten en hogere marges.

## JOUW UNIEKE LETTERS

De Beko concepten zijn er om het verschil te maken, met een aanbod dat completer en uitdagender is dan ergens anders. Tijdens de Beko Najaarsdagen word je ook nog op andere manieren geprikkeld om het verschil te maken. Ervaar hoe je eenvoudig de mooiste (gevulde) letters kunt maken. Chocolatier en patissier Carlo Midiri zal tijdens zijn demonstraties enkele fijne kneepjes laten zien.



## VERNIEUWEN EN VERDIENEN

Voor het eerst zijn ook De Echte Bakkers en het Boulangerie Team met een eigen stand vertegenwoordigd. Het BoulangerieTeam demonstreert hoe je met vernieuwende recepten voor een verrassend aanbod kunt zorgen. Ook in de meeste andere stands maak je kennis met de nieuwste recepten en producten. Inclusief een aantal Retail concepten van producten die extra omzet kunnen genereren, zoals de lekkerste jams, sapjes en meer. Bijvoorbeeld in de Beko Huysmerk stand, met zijn producten van gegarandeerde hoge kwaliteit voor een lage prijs. Maak kennis met de bonbons en chocolade van Choclat, een nieuw private label met producten die direct vanuit het magazijn leverbaar zijn. Kortom: tijdens de Beko Najaarsdagen proef je letterlijk en figuurlijk inspiratie!





# VERRAS MET KERST



In de aanloop naar kerst stijgt de vraag naar verrassende creaties voor de feestdagen: creatief, classy en lekker. Met Pruvé's hazelnoot kerstschuim kun je eindeloos variëren en presenter je eenvoudig een vitrine vol verleidelijke patisserie.

De periode voor kerst is traditioneel een van de drukste periodes. Leuk en lucratief, maar ook uitdagend. De klant wil verrast én verleid worden, maar door bijvoorbeeld personeelstekort valt het niet mee om kwaliteit te koppelen aan creativiteit. De ambachtelijke kwaliteitsproducten van Pruvé houden rekening met jouw wensen én die van de

klant. Hiermee creëer je vrij eenvoudig een wow-effect bij de liefhebbers van feestelijk banket. Nieuw van Pruvé is een hazelnoot kerstschuim met chocolade coating. Daarmee wordt elk schuimgebakje een betoverend kerststuk. Laat je creativiteit spreken en kies voor kwaliteit met het grootste gemak!

## De voordelen op een rijtje

- Bespaart tijd in de bakkerij
- Gemakkelijk om mee te variëren
- Feestelijk in de vorm van een ster (klein en groot formaat)
- Met chocolade coating
- Extra lang knapperig





### *de Krol*

Oer-Hollandse  
klassieker uit Brabant

# KROLSE TIJDEN

Zodra de Kermis van Veghel losbarst, vliegen de eerste krol-broodjes over de toonbank.

Bij Bakkerij Van Leur gaan die net zo hard als het speculaas. Dat is geen toeval, want het witte anijsbroodje wordt gegeten met roomboter en speculaas. Tot 6 december, want dan loopt het seizoen weer ten einde.



### VAN KNOOP TOT KRUL

De krol is vernoemd naar zijn vorm.

Op de bovenkant is duidelijk een krul ('krol') zichtbaar. Bakker Jan van Leur legt uit hoe dat komt: "We rollen het deeg in slierten en leggen er dan een knoop in. Die knoop verandert na het rijzen vanzelf in een krul." Het witte anijsbroodje is wereldberoemd in Veghel en omstreken. Het verhaal gaat dat de krol halverwege de 19e eeuw is ontstaan. "Waarom weet niemand", vertelt Jan. "Toentertijd werd de krol alleen in de week voor Sinterklaas gegeten. Maar

het broodje werd zó populair, dat het krolseizoen later is vervroegd. Dat begint nu met de Kermis van Veghel, halverwege oktober. Vóór de intocht van Sinterklaas neemt de verkoop fors toe, daarna is het pieken tot en met 5 december. Een dag later is alles weer voorbij."







## MET SPECULAAS EN BOTER

Bakkerij Van Leur is een van de weinige ambachtelijke krolbereiders. “In wezen is het een gewoon anijsbroodje”, vertelt Jan. “Meer dan deeg en anijszaad heb je eigenlijk niet nodig. Ons recept is iets uitgebreider: wat we nog meer toevoegen, hoort bij het familiegeheim. In 1939 begon mijn opa deze bakkerij en bedacht hij het recept van de Van Leur-krol. We bakken ze naast elkaar op een plaat en scheuren ze los met de hand. De zachte deegrand maakt het broodje mals. Veel klanten geven hier de voorkeur aan, boven een krol met harde korst of kont.” Zeg je krol, dan zeg je ook speculaas. Het broodje wordt namelijk aan twee zijden belegd met roomboter en banketbakkers-speculaas. Vandaar dat in Bakkerij Van Leur de krolbroodjes meestal gelijk met het speculaas over de toonbank gaan.

## EENS EEN FAN, ALTIJD EEN FAN

De ambachtelijke krollen van Van Leur zijn ook in de supermarkt te koop. En de bakkerij is founding father van de fameuze Krollenloop, een jaarlijks terugkerend hardloop-event in Veghel. Ook al is het broodje alleen in Veghel en omliggende dorpen bekend, in het najaar krijgt Van Leur genoeg liefhebbers uit andere landdelen over de vloer. “Dat zijn wel vaak mensen die in Veghel gewoond hebben”, lacht hij. “Die zijn later verhuisd, maar voor de krol rijden ze graag nog eens naar Brabant.”



Ooit gingen er stemmen op om de krol het hele jaar door te verkopen, maar dat vindt Jan geen goed idee. “Dan gaat het speciale er af”, zegt hij. “Nu zien de mensen echt uit naar de Veghelse Kermis, want dan is de krol er weer.”



## DE KROL IN 7 STAPPEN

- 1 Meng wit brooddeeg met anijszaad
- 2 Rol het deeg in slierten van ongeveer 15 cm lengte
- 3 Leg een knoop in de slierten en verdeel de ‘knopen’ naast elkaar op een bakplaat
- 4 Laat het deeg circa anderhalf uur rijzen in de rijskast
- 5 Bak de krollen af in de oven op 260 graden (12 minuten)
- 6 Laat de broodjes gedurende 2 uur afkoelen
- 7 Scheur de krollen los van elkaar en leg ze in de vitrine



Jan: “Onze speculaas is in verhouding vrij dun en kun je prima als beleg gebruiken. We maken ook pakketten voor een telefoniebedrijf in de regio, met de roomboter erbij. Die pakketten worden door het hele land verstuurd.”

Wij delen  
uw passie

MEISTERMARKEN

## CSM Bakery Solutions introduceert MeisterMarken!

Grand Pâtissier

Meister

decco

HET MEEST COMPLETE  
PREMIUM AANBOD  
AAN VETSTOFFEN



NIEUWE  
VERPAKKING!



- Een compleet gamma voor alle toepassingen
- Staat garant voor eindproducten met superieure kwaliteit
- Authentieke, uitzonderlijke en verfijnde smaak
- Gebruik van duurzame palmolie

CSM Benelux B.V.

Postbus 284 | 4600 AG Bergen op Zoom | Nederland

Tel. +31 (0)800 864 77 62 | Fax +31 (0)800 864 77 66

[www.csmbakerysolutions.com](http://www.csmbakerysolutions.com) | [customerservice.nl.benelux@csmbakerysolutions.com](mailto:customerservice.nl.benelux@csmbakerysolutions.com)

 **CSM**  
Bakery Solutions