RECEPTENBOEK
BROOD & BANKET

Belgisch Nederlandse Commissariaatschool

versie 5

Belangrijk

In dit boek wordt soms verwezen naar halffabrikaten en diverse deeg– en poedermengsels. Lees voor gebruik van deze producten altijd de samenstelling ervan op de verpakking. De ene fabrikant gebruikt bijvoorbeeld zout in hun product, terwijl hetzelfde product van een andere fabrikant zoutloos kan zijn. De recepturen in dit boek zult u eventueel moeten aanpassen om het gewenste resultaat te bereiken

Praktijkboek bestemd voor:

- Cursus scheepsbakker lang / kort
- VVO LDV / meester-kok
- MATKBV horeca

Inhoud:

Broodrecepten

Algemene informatie	6
Melkwit brood bus	7
Melktarwe brood bus	8
Tarwevloerbrood	9
Melkwit vloerbrood / Tijgerpap	10
Stokbrood	11
Zachte broodjes of plaatkadetten	12
Luxe vlechtbroodjes	13
Harde broodjes	14
Krentenbrood	15
Kerststol	16
Kramiek	17
Krentenbollen	18
Croissants	19
Poestabroodjes	20
Pizza	21
Pitah broodjes	22
Roombroodjes	22
Vlechtbroden Galles	23
Suikerbrood	24
Broodpudding	24
Koffiebroodjes Deens en Hollands	25
Gerezen en Moscovische Tulband	26
Zesgranenbrood	27
Ardens brood	27
Italiaanse bol	28
Ciabatta	28
Spekkle	29
Pikante Snecken	29
Maisbollen groot	30
Maisbolletjes	30

Inhoud:

Banketrecepten

Banketdegen	31
Gele room	32
Crème au buerre	32
Goudse moppen	33
Koffiesprits	34
Speculaas	35
Wenerpunten	36
Boterkoek	36
Appelcake gebak	37
Bavarois gebak	37
Vlaaien	38
Appeltaart	39
Pitmoppen	40
Gevulde koeken	40
Hazelnootkoeken	41
Jan Hagel	41
Cocosmacronen	42
Eierkoeken	42
Donuts	43
Quiche Lorraine	44
Korstdeeg snelmethode	45
Korstdeeg Pastry pencils	46
Amandelbroodjes	47
Saucijzenbroodjes	47
Appelcarree's	48
Appelbollen	48
Tompouce	49
Victoria's	50
Soezen	51
Soezen (mix)	52
Cake	53
Kapselbeslag	54
Kapsel gebak	55
Voorbeelden	56 & 57

BEREKENING VOCHTTEMPERATUUR

Twee maal de gewenste deegtemperatuur min twee maal 8°C wrijvingstemperatuur min de bloemtemperatuur is de vochttemperatuur.

Formule:
TW = 2 TD - 2AT - TB

Bijvoorbeeld:

Gewenste deegtemperatuur 25 °C
bloemtemperatuur is 20°C

2x25 (gewenste deegtemp) =50
min (2 x 8°C) 16 (wrijvingstemperatuur) =34
min 20°C (bloemtemperatuur) = 14
vochttemperatuur wordt dus 14°C.

Noot: bovengenoemde gegevens verschillen per recept, met uitzondering van de gegeven wrijvingstemperatuur; dit is een vaststaand gegeven

Belangrijk.

Bij alle recepten staan:

- *baktemperatuur*
- *baktijden*
- *rijstijden*

let op dit zijn richtlijnen, het kan altijd wat korter of langer duren.

BROODDEEG MAKEN MET DE DIRECTKNEED METHODE

Doe de gezeefde bloem, de fermipan en de melkpoeder en eventueel het hardbrood poeder in een bekken en laat het enige tijd met een deeghaak draaien om lucht in het deeg te brengen.
Het vocht (op de juiste temperatuur) toevoegen en het deeg in de kruim draaien.
Als het deeg in de kruim is, dan pas het zout en het broodvet toevoegen en het deeg glad en stevig doch niet taai, afdraaien in ± 25 minuten al naar gelang het recept.

VOCHTIGHEIDSGRAAD

In de bakkerij en rijskasten is een bepaalde vochtigheidsgraad nodig om te voorkomen dat de degen gaan kleven of korsten.
Het eerste gebeurt als bij een te hoge vochtigheidsgraad luchtcondens optreedt; het korsten bij een te lage vochtigheidsgraad.
Beide verschijnselen veroorzaken moeilijkheden bij het verwerken en leiden tot een minder bakresultaat.
Bij een te lage vochtigheidsgraad kunnen de degen worden afgedekt met plasticfolie.

GISTSOORTEN EN RECEPTUUR

In alle recepten wordt uitgegaan van gedroogde gist oftewel: ***Fermipan***. Gebruik je echter ***verse gist*** in plaats van gedroogde gist dan is een verhouding van 1 : 3 een basisgegeven (**1 deel fermipan = 3 delen verse gist**)

Het is niet nodig de fermipan te activeren, deze kan direct door de bloem worden vermengd, besef echter wel dat rechtstreeks **contact met zout dodelijk** is voor de **gistactivatie**.

POTPOURRI

Potpourri is een verzamelnaam van zuidvruchten die gebruikt worden in de bakkerij.
Meestal bestaat het uit krenten, rozijnen en sukade, hoewel sukade niet veel meer voorkomt. Bij luxe broodsoorten zoals stollen worden ook wel noten en bigareaux toegevoegd
Als er in een recept gesproken wordt over potpourri dan neemt men een deel zacht fruit (rozijnen)en een deel hard fruit (krenten)

MELKWIT BROOD BUS

Deegtemperatuur:	*25° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*35 minuten*

Werkwijze:

- Maak een deeg volgens bovenstaand recept.
- Draaitijd ± 25 minuten.
- Kuiprijs van 40 minuten (eerste rijs).
- Doorslaan, afwegen, aanpunten en een puntrijs geven van 30 minuten. (tweede rijs).
- Opmaken en in gesmeerde blikken leggen.
- In de rijskast een busrijs geven van ± 60 minuten.
- Voor knipbrood 55 minuten en daarna vol laten rijzen.
- Afbakken.
- Uithalen, wassen en storten op blank hout.

8 stuks van ± 800 gram gebakken gewicht.

Ingrediënten:

4250	gram patent
38	gram fermipan
90	gram zout
260	gram broodcrème
43	gram hardbrood poeder
280	gram melkpoeder
2470	gram water

MELKWIT BROOD BUS LC FREGAT

36 stuks afsteekgewicht ± 800 gram

Ingrediënten:

19125	gram patent
171	gram fermipan
405	gram zout
1170	gram broodcrème
193	gram hardbrood poeder
1260	gram melkpoeder
11115	gram water

MELKWIT BROOD BUS M FREGAT

30 stuks afsteekgewicht ± 800 gram

Ingrediënten

15937	gram patent
142	gram fermipan
337	gram zout
975	gram broodcrème
161	gram hardbrood poeder
1050	gram melkpoeder
9262	gram water

8 stuks afsteken op ± 860 gram

Ingrediënten:

2125	gram tarwemeel
2125	gram patent
30	gram fermipan
90	gram zout
230	gram broodcrème
150	gram melkpoeder
2700	gram water

MELKTARWE BROOD BUS 50 % RECEPT VOOR LC FREGAT

36 stuks afsteken op ± 800 gram

Ingrediënten:

9540	gram tarwemeel
9540	gram patent
135	gram fermipan
405	gram zout
675	gram melkpoeder
1035	gram broodcrème
12150	gram water

MELKTARWE BROOD BUS 50 % RECEPT VOOR M FREGAT

30 stuks afsteken op ±800 gram

Ingrediënten:

7970	gram tarwemeel
7970	gram patent
112	gram fermipan
337	gram zout
560	gram melkpoeder
860	gram broodcrème
10125	gram water

MELKTARWE BROOD BUS 50 %

Deegtemperatuur:	*25° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*45 minuten*

Werkwijze:

- Maak een deeg volgens bovenstaand recept.
- Draaitijd 25 minuten.
- Daarna een kuiprijs van 35 minuten(eerste rijs).
- Doorslaan, afwegen aanpunten en een puntrijs geven van 25 minuten (tweede rijs).
- Opmaken en in gesmeerde blikken leggen.
- In de rijskast een blikrijs geven van 60 minuten,
- Voor knipbrood 40 minuten en daarna vol laten rijzen.
- Afbakken.
- Uithalen wassen en storten op blank hout.

TARWEVLOERBROOD.

Deegtemperatuur:	*25° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*30 minuten*

6 stuks afsteken op ± 690 gram

Ingrediënten:

970	gram patent
1450	gram tarwemeel
16	gram fermipan
160	gram broodcrème
86	gram melkpoeder
52	gram zout
1470	gram water

Werkwijze:

Lang model

- Deeg maken volgens bovenstaand recept.
- Kuiprijs van 50 minuten(eerste rijs).
- Het deeg doorslaan, afwegen, aanpunten en een puntrijs geven van 10 minuten (tweede rijs).
- Kort en dik opmaken en direct op een gesmeerde bakplaat leggen.
- Knippen pappen of met zaad beleggen voor de narijs. (Kastrijs).
- Narijs geven van ± 50 minuten.
- Voor insnijdingen een rijs geven van 40 minuten en daarna vol laten rijzen.
- Uithalen eventueel wassen en storten op blank hout.

Rond model

- Kuiprijs van 50 minuten.
- Het deeg doorslaan, afwegen, opbollen en een bolrijs geven van 10 minuten (tweede rijs).
- Doorslaan, opbollen en direct op een gesmeerde bakplaat leggen en iets aandrukken.
- Knippen pappen of met zaad beleggen voor de narijs (kastrijs).
- Narijs geven van 50 minuten.
- Voor insnijdingen een rijs geven van 40 minuten en daarna vol laten rijzen.
- Uithalen, eventueel wassen en storten op blank hout.

6 stuks afsteken op ± 620 gram

***Ingrediënten*:**

2280	gram patent
16	gram fermipan
88	gram melkpoeder
50	gram zout
90	gram broodcrème
22	gram witte basterd
45	gram hardbrood poeder
1180	gram water

Variaties:

Tijgerbrood
franse knip
strengelbrood *
wenersnijder

Recept van TIJGERPAP

Voor ca. 15 broden.

***Ingrediënten*:**

500	gram rijstebloem
8	gram fermipan
25	gram basterdsuiker
50	gram slaolie
± 900	gram (lauwwarm) water.
10	gram zout.

MELKWIT VLOERBROOD

Deegtemperatuur:	*25° C*
Baktemperatuur:	*220° C*
Baktijd:	*30 minuten*

Werkwijze:

- Deeg maken, draaitijd 25 minuten.
- Kuiprijs 50 minuten (eerste rijs).
- Doorslaan, afwegen, aanpunten en een puntrijs van 40 min. (tweede rijs) geven.
- Kort en dik opmaken en direct op gesmeerde platen leggen.
- Knippen, pappen of met zaad beleggen.
- Narijs op de plaat (bij wenersnijder: na 15 minuten insnijden met een nat mes en vol laten rijzen).
- Afbakken.
- Uithalen, eventueel wassen en lossen op blank hout.

Voor ronde broden kijk bij het recept van tarwevloerbrood voor verdere bewerking.

Strengelbrood:

± 20 gram deeg voor de strengel gebruiken. Uitrollen en vlak voor het afbakken de strengel in koud water dompelen, en midden op het deeg leggen, meteen de oven in.

Tijgerpap

Werkwijze:

- Maak de tijgerpap ca. 45 minuten tevoren aan.
- Rijstebloem en de suiker met het water vermengen.
- Afkoelen tot 35 °C en de fermipan erdoor roeren.
- Na enkele ogenblikken de slaolie en zout toevoegen.
- Zet de pap in de rijstkast of dek af met plastic.
- Bestrijk de pap voor de narijs op de deegstukken.
- Vol laten rijzen.

Als de broden te grof gescheurd zijn, dan is de pap te dik geweest.

Een te fijne scheuring duidt op een te slappe tijgerpap.

GEVULD STOKBROOD

Deegtemperatuur:	*24° C*
Baktemperatuur:	*220° C*
Baktijd:	*25 minuten*

Werkwijze:

- Deeg maken volgens recept.
- Kuiprijs van 30 minuten (eerste rijs).
- Doorslaan, afwegen, en opmaken als vloerbrood, hierna ca. 10 min rijzen.
- In drie etappes uitrollen tot de breedte van een plaat.
- Ongeveer een uur koud laten rijzen.
- De broden na de koude rijs insnijden en in de rijskast vol laten rijzen in ongeveer 30 minuten.
- Afbakken met veel stoom (na 10 min. schuif open).
- Lossen van de plaat en **niet** wassen.

FRANSE STOKBROOD BAQUETTE

Deegtemperatuur:	*27° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*20 minuten*

Werkwijze:

- Deeg maken volgens recept.
- Kneedtijd 25 min.
- Kuiprijs 20 min.
- Doorslaan, afwegen en opbollen, een puntrijs geven van 45 min.
- Daarna doorslaan en in 3 etappes uitrollen tot de lengte van de bakplaat.
- Schuin insnijden en in de rijskast een rijs geven van 40 min.
- Afbakken met veel stoom (na 10 min. schuif open).

Indien u niet over een oven met stoom beschikt:

Rol dan (voor een licht knapperige korst) tijdens de laatste etappe de uitgerolde stokbrood door een beetje rijstebloem.

6 stuks afwegen op ± 310 gram

Ingrediënten:

1120	gram patent
15	gram fermipan
20	gram zout
10	gram witte basterd
40	gram hardbrood poeder
24	gram broodcrème
600	gram water

Gevuld stokbrood:

Voor gevuld stokbrood de stokken na de koude rijs niet insnijden maar meteen in de rijskast plaatsen. (10 min).
Half vol laten rijzen en in de lengte opensnijden.
Vullen met bijv. kaas, salami, uien, paprika, ham.
Hierna vol laten rijzen en afbakken

5 stuks baguette:
Afwegen op 300-350 gram

Ingrediënten:

1000	gram patent
650	gram water
17	gram fermipan
20	gram zout
25.	gram hardbrood poeder

Uitkomst 24 stuks.

ingrediënten:

850	gram patent
21	gram fermipan
20	gram zout
17	gram witte basterd
68	gram broodcrème
26	gram boter
43	gram melkpoeder
430	gram water

ZACHTE BROODJES OF PLAATKADETTEN

Deegtemperatuur:	*24° C*
Baktemperatuur:	*240° C*
Baktijd:	± 5 minuten

Werkwijze:

Voor bruine cadetten de helft van de bloem vervangen door tarwemeel.

Deeg maken, kuiprijs geven van ± 25 minuten (eerste rijs).
Doorslaan en opmaken als een brood.
Verdelen in de verdeelbak en opbollen en gelijk onder een deegkleedje leggen voor 10 minuten (tweede rijs).

Zachte bolletjes;
iets aandrukken en op een licht gesmeerde bakplaat leggen.
Naar keuze iets van elkaar of tegen elkaar aan, verder met **A.**

Plaatkadetten :
de bolletjes omgekeerd in een laagje rijstebloem leggen en (twee tegelijk)met een rolstokje welke even in de olie is gedrukt er een gleufje inrollen.
Daarna weer omkeren en op gesmeerde bakplaten leggen, hierna verder met **A.**

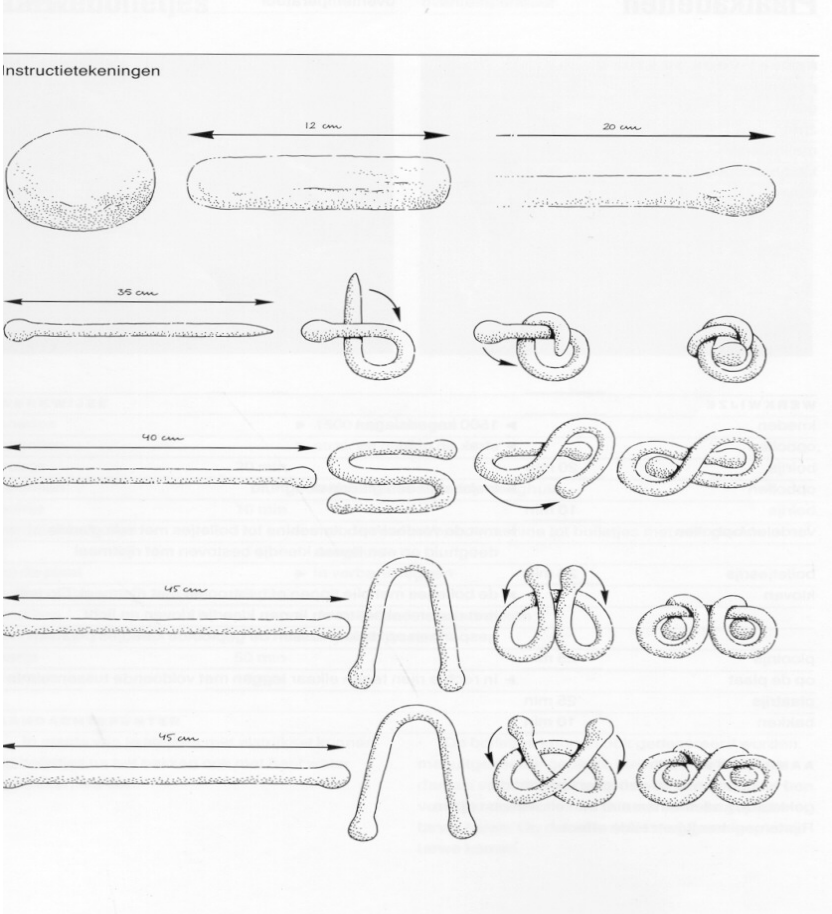
A
Vol laten rijzen in de rijskast in ± 40 minuten.
Afbakken in hete oven.
Lossen op een houten plank en goed laten afkoelen.

LUXE VLECHTBROODJES

Deegtemperatuur:	*24° C*
Baktemperatuur:	*240° C*
Baktijd:	*4 á 5 minuten*

Werkwijze:

- Deeg maken volgens bovenstaand recept en een kuiprijs geven van 30 minuten (eerste rijs).
- Opmaken als brood, verdelen in de verdeelbak en opbollen.
- Direct onder een deegkleedje en een rijs geven van 10 minuten (tweede rijs).
- De bolletjes uitrollen in drie etappes (goed op volgorde leggen) tot de juiste
- gewenste lengte, en vormen als vlechtbroodjes. Zie voorbeel-den
- Meteen op een licht gesmeerde bakplaat leggen en strijken met ei.
- Vol laten rijzen in de rijskast ± 35 minuten.



Uitkomst 24 stuks

ingrediënten:

850	gram patent
21	gram fermipan
20	gram zout
17	gram witte basterd
68	gram broodcrème
26	gram boter
43	gram melkpoeder
430	gram water

Uitkomst 24 stuks.

Ingrediënten:

900	gram patent
18	gram fermipan
20	gram zout
32	gram hardbrood poeder
20	gram broodcrème
500	gram water

HARDE BROODJES

Deegtemperatuur:	*24° C*
Baktemperatuur:	*220° C*
Baktijd:	*± 15 minuten*

Werkwijze:

- Maak een deeg volgens bovenstaand recept.
- Een kuiprijs geven van 25 minuten (eerste rijs).
- Het deeg doorslaan.
- Verdelen, opbollen en eventueel nat maken voor zaadjes.
- Op licht gesmeerde bakplaat leggen.
- Vol laten rijzen in de rijskast in ± 60 minuten.
- In de oven en na **10 minuten** iets stoom laten ontsnappen.
- Na het bakken de broodjes lossen op blank hout.
- De broodjes **niet** inpakken.

deeg doorslaan

KRENTENBROOD

Deegtemperatuur:	*24° C*
Baktemperatuur:	*210° C*
Baktijd:	*30 minuten*

Werkwijze:

- Kneed van de grondstoffen een soepel, glad en niet te stevig deeg.
- Direct na het kneden de vulling in stand 1 er zorgvuldig doorwerken.
- Kuiprijs van 35 minuten.
- Weeg nu 8 stukken af van 870 gram en punt deze op.
- Geef nu een puntrijs van 20 minuten.
- Maak de broden op en leg deze in schone, ingesmeerde blikken.
- Narijs ca. 60 minuten in de rijskast (30° C.)
- Bak ze niet te donker af en laat ze goed afkoelen.

Verfraaiing:

- Strijken met ei halverwege de narijs of na het bakken lichtjes bestrijken met geklarificeerde roomboter.

Recept voor 8 stuks

2800	gram patent
95	gram fermipan
56	gram zout
560	gram krentenbroodpoeder/rozien of 420 gram (gevuld) luxe broodverbeteraar in pastavorm.
1700	gram water.
300	broodcrème

Vulling:

600	gram krenten.
1200	gram rozijnen.

Bij gebruik van spijs de spijs eerst aanmaken met een eidooier, een beetje citroenrasp en iets water; dan in pillen rollen (gebruik stuifbloem).
De pillen niet langer maken dan de grootte van de voorslag.
Het deeg een voorslag geven, dan de bovenzijde van het deeg eenmaal omslaan en hierachter de spijspil leggen en het opmaken voortzetten, maar zorg er wel voor dat de spijs goed ingeklemd ligt.

***Tip:* bij gebruik van broodverbetermiddel:**

neem bij poedervorm 20% van het bloemgewicht. Bij verbeteraar in pastavorm: 15%.

Recept voor 4 stuks:

1100	gram patent
37	gram fermipan.
22	gram zout.
56	gram kleinbroodpoeder.
220	gram krentenbroodpoeder of rozien.
56	gram roomboter.
± 560	gram water
150	gram broodcrème

Vulling:

220	gram krenten.
880	gram rozijnen
220	gram gebroken notenmix - (licht bruneren).
110	gram bigareaux.
4	pillen afgeslapte amandel-spijs van 150 gram

Recept voor 20 stuks:

5500	gram patent
185	gram fermipan.
110	gram zout.
280	gram kleinbroodpoeder.
1100	gram krentenbroodpoeder of rozien.
560	gram roomboter.
300	gram broodcrème
±2800	gram water

Vulling:

1100	gram krenten.
4400	gram rozijnen
1100	gram gebroken notenmix (licht bruneren).
550	gram bigareaux.
20	pillen afgeslapt amandel-spijs van 150 gram

KERSTSTOLLEN

Deegtemperatuur:	*24° C*
Baktemperatuur:	*230° C aflopend naar 210°C*
Baktijd:	*25 á 30 minuten*

Werkwijze:

- Kneed van de grondstoffen een soepel, glad en niet te stevig deeg.
- Direct na het kneden de vulling in stand 1 er zorgvuldig doorwerken.
- Weeg nu de stukken af van 900 gram en bol deze op.
- Geef nu een bolrijs van 20 minuten.
- Punt de bollen mooi glad en kort op, puntrijs van 20 min.
- Na de puntrijs de punten iets naar binnen drukken en met de sluiting boven uitrollen. Let er op dat er nog een beetje "lippen" overblijven.
- Leg er de spijspil op en vouw deze correct in.
- Plaats de stollen op bakplaten. (2 per plaat!)
- Narijs van 25 minuten in de rijskast (30° C.), begin te tellen vanaf het moment van invouwen.
- **Als de narijs te lang is, dan zakken de stollen in !!!!**
- Bak ze niet te donker af en strijk ze direct in met gesmolten roomboter. (of decoreersneeuw).

Werk bij niet te grote degen de vulling handmatig en in etappes door het deeg .

KRAMIEK

Kneedtijd:	*20 minuten*
Deegtemperatuur:	*26° C.*
Rijstijden:	*1 e rijs 20 minuten*
	2 e rijs 30 minuten
	3 e rijs 45 minuten
Baktemperatuur:	*190° C*
Baktijd:	*35 minuten*

.

Recept voor 9 stuks

Ingrediënten:

5000	gram patent
250	gram basterdsuiker
70	gram zout
2500	gram water
400	gram ei
150	gram gist (verse) of 50 gram fermipan
700	gram melkpoeder
500	gram broodcrème
2000	gram rozijnen

Werkwijze:

- De gist en de eieren oplossen in het lauwe water,
- De bloem; melkpoeder en verbeteraar mengen,
- Het lauwe mengsel en de suiker toevoegen,
- Als laatste het zout toevoegen, en het geheel tot een homogeen deeg kneden,
- Rozijnen ondermengen en de eerste rijs geven,
- Doorslaan; afwegen en opbollen,
- Tweede rijs geven,
- Opmaken en in gesmeerde bakvormen leggen,
- Instrijken met ei en de eindrijs geven.
- Afbakken.

Werkwijze met Fermipan:
Gebruik 1/3 van de hoeveelheid verse gist voor Fermipan.
Los de eieren op in het op temperatuur gebrachte water.
Meng de bloem, fermipan, melkpoeder en de verbeteraar.
Voeg het ei/water mengsel en de suiker toe.
Handel verder als genoemd in de hier bovenstaande werkwijze.

Recept voor 24 stuks

ingrediënten:

750	gram patent
32	gram fermipan
15	gram zout
35	gram rozien
100	gram broodcrème voor gevuld brood.
525	gram water

Vulling :

150	gram krenten
250	gram rozijnen

KRENTENBOLLEN

Deegtemperatuur:	*22° C*
Baktemperatuur:	*240° C*
Baktijd:	*± 8 minuten*

Werkwijze:

- Deeg maken volgens bovenstaand recept. Vlak voor einde draaitijd de vulling erdoor mengen.
- Niet te lang meekneden in verband met het breken van de vruchten desnoods verder met de handen.
- Een kuiprijs geven van 20 minuten. Doorslaan en een voorslag geven als voor brood.
- Verdelen in de verdeelbak en opbollen, op een licht gesmeerde bakplaat leggen en strijken met ei.
- In de rijskast een rijs geven van 35 minuten.
- Afbakken in ± 8 minuten.
- Eventueel lichtjes afglanzen met roomboter.

Variatie:

VRUCHTENBOL

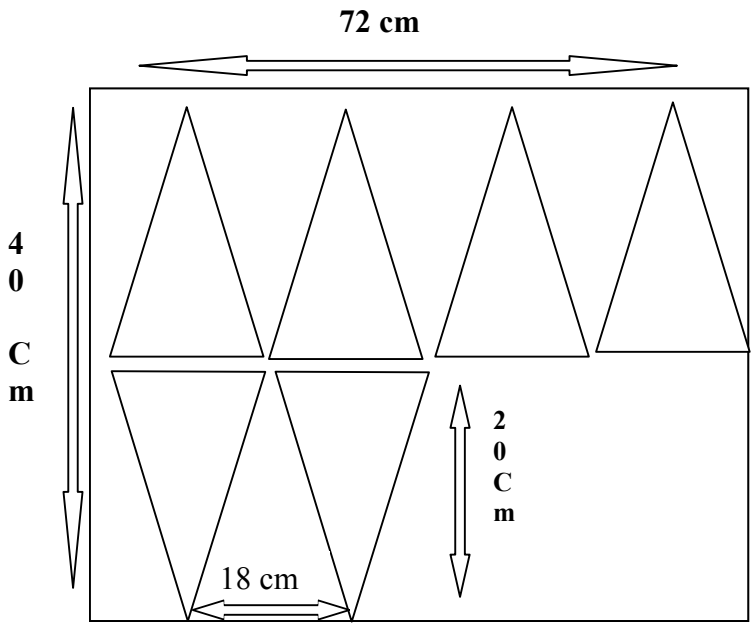
- In het midden indrukken met een geolied einde van een rol-hout. Strijken met ei, een rozet/toef bakroom inspuiten.
- Na het afbakken een vrucht of een combinatie hiervan opleg-gen, geleren met abrikozen gelei.
- Abrikozen kunnen meegebakken worden op de bakroom wordt dan een ½ abrikoos gelegd.
- Je kunt de bollen ook na het geleren met moes ook nog geleren met witte fondant

CROISSANTS

Deegtemperatuur:	*20° C*
Baktemperatuur:	*210° C*
Baktijd:	*± 20 minuten*

Werkwijze:

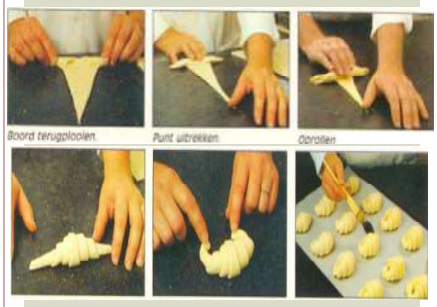
- Kneed van de grondstoffen (zonder de korstmargarine) een stevig, glad deeg.
- Rol het deeg direct uit tot een rechthoek van zo'n 20 x 40 cm.
- De soepel en taai gemaakte korstmargarine invouwen in de deegplak.
- Vouw de deegplak nu in drieën op, zodat er twee lagen toerboter ontstaan.
- Geef het deeg 2 hele Franse toeren.
- Rusttijd van 5 minuten (in plastic zak).
- Geef het deeg eventueel nog een halve Franse toer. De structuur wordt hierdoor minder grof.
- Uitrollen tot een plak van 40 x 72 cm.



- Snijden met behulp van liniaal.
- Snijd de basis van de croissant een klein stukje in.
- Maak de gehele plak vochtig en rol de croissant op.
- Op licht ingevette bakplaat leggen en netjes strijken met eistrijksel.
- Narijs van ± 40 minuten.
- Met veel stoom goudbruin en krokant afbakken.
- Na 15 minuten schuif openzetten.

Recept voor 16 stuks
Ingrediënten:

500	gram patent
17	gram fermipan
10	gram zout
40	gram broodcrème
1	ei
± 220	gram water.
200	gram korstmargarine (doortoeren)



Let op het eerste fotootje, je ziet dat hier een inkeping is gemaakt, dit inkepinkje voorkomt het scheuren van de rug van de croissant.

Recept voor 25 stuks.

Ingrediënten:

1000	gram patent.
450	gram water
25	gram fermipan.
20	gram zout
40	gram witte basterdsuiker.
100	gram ei
50	gram broodcrème
450	gram korstboter.

Vulling:

800	gram gehakt
175	gram paneermeel.
150	gram ketchup
120	gram gesnipperde uien
110	gram ei
350	gram water
20	gram gyroskruiden
80	gram uitgebakken dobbel-steentjes rookspek
	zout/peper.

POESTA BROODJES.

Deegtemperatuur:	*20° C*
Baktemperatuur:	*210° C*
Baktijd:	*30 minuten*

Werkwijze:

- Maak van bovenstaande grondstoffen een getoerd gistdeeg als bij croissants.
- Na de laatste toer het deeg iets uitrollen en in tweeën verdelen.
- De ene plak uitrollen in een rechthoek met een dikte van 0.5 cm en hierop met een kartel steker van 10 cm doorsnede vormen **.**
- Hierop een bolletje aangemaakt gehakt spuiten.
- De andere plak uitrollen in dezelfde maat als de eerste plak, de plak waarop het gehakt ligt natmaken en de tweede plak er overheen leggen (zie gevulde koeken).
- Dan de twee deegplakken in een keer doorsteken en op een ge-smeerde bakplaat leggen.
- De bovenkant nat maken en bestrooien met een mengsel van geraspte kaas, sesamzaad en maanzaad in de verhouding 3:1:1.
- Dan een kastrijs van 30 minuten en afbakken.
- Na afkoelen lossen.
- Dit broodje is het lekkerst als het warm gegeten wordt.

Werkwijze 2 (als op foto)

- Steek na het uitrollen met de grootste gekartelde steker rondjes uit.
- Spuit hierop de vulling
- Bestrijken met ei, en snijd er een motiefje in.
- Afbakken en warm serveren.

•

Je kan ook korstdeeg gebruiken.

De vulling kan zowel hartig als zoet.

PLAAT PIZZA

Deegtemperatuur:	*24° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*± 10 minuten*

Werkwijze:

- Maak een stevig doch glad deeg als bij brood.
- 15 minuten kuiprijs en doorslaan. Opbollen 5 minuten los laten komen en uitrollen op een dikte van 3 mm.
- Op een met olie ingesmeerde bakplaat leggen en inprikken, vooral de randen.
- Geef een plaatrijs van 20 minuten in de rijskast en daarna voorbakken in 5 minuten, denk er om hij mag niet kleuren.
- De plak is in principe nu gereed voor koude opslag.
- We kunnen hem ook iets laten afkoelen en beleggen met pizzavulling en afbakken op 230°C in 10 minuten.
- Na het bakken direct snijden in de maat 10 x 11 cm.

Vulling:

De bodems worden bestreken met een mengsel (topping) dat bestaat uit:

1. Chilisaus
2. Tomatenpuree
3. Olijfolie
4. Oregano

Pizzavoorbeelden

Menu

Capricciosa:

Tomaten, mozarella, ham, champignons en paprika.

~

Frutti di mare:

Tomaten, mozarella, zeevruchten, kappertjes en uien.

~

Hawaii:

Tomaten, mozarella, ham en ananas

~

Peperoni:

Tomaten, mozarella, ham, champignons, spaanse pepers en peperoniworst

~

Bolognaise:

Bolognaisesaus met gehaktvulling en kaas.

Uitkomst 30 stuks of zes alu. vormen

ingrediënten:

400	gram patent
100	gram Zeeuws
15	gram fermipan
10	gram zout
15	gram hardbroodpoeder
10	gram melkpoeder
25	gram ei
250	gram water

Pizza napolitana

Ingrediënten:

Tomaten	800 gr
Geraspte kaas	100 gram
Gorgonzola	50 gram
Mozzarella	50 gram
Gesneden ham	200 gr
Olijf olie	5 gr

Recept voor 24 stuks.

Ingrediënten:

900	gram patent
540	gram water
12	gram fermipan
18	gram zout

PITAH BROODJES.

Deegtemperatuur:	*25° C*
Baktemperatuur:	*260° C*
Baktijd:	*3 –5 minuten*

.

Werkwijze:

- Maak een deeg volgens bovenstaand recept dat soepel moet zijn.
- Kuiprijs van 30 minuten.
- Na de deegrijs verdelen in de verdeelbak en opbollen.
- De bolletjes flink los laten komen (± 10 minuten).
- Rol nu de stukjes uit (twee tegelijk) met een rolstok tot een doorsnede van 12 cm.
- Rol ze in iets rijstebloem en leg ze op gesmeerde platen.
- Narijs van 5-10 minuten in de rijstkast.
- Daarna afbakken tot ze juist gaar zijn. (geen kleur).

Recept voor 24 stuks.

Ingrediënten:

565	gram bloem
16	gram fermipan
11	gram zout
15	gram witte basterd
26	gram melkpoeder
75	gram rozien
40	gram ei
50	gram roomboter
285	gram water

ROOMBROODJES.

Deegtemperatuur:	*23° C*
Baktemperatuur:	*240° C*
Baktijd:	*4 –5 minuten*

Werkwijze.

- Maak een deeg van bovenstaand recept. Geef een kuiprijs van 20 minuten.
- Doorslaan en opmaken als brood verdelen in de verdeelbak en **ovaal** opbollen.
- Dan de tweede rijs geven (± 10 minuten) onder een kleed.
- Uitrollen met een rolstok, olie aanbrengen en dichtvouwen.
- Op een gesmeerde bakplaat zetten en de achterkant extra aandrukken.
- Strijken met ei en een kastrijs geven van 35 minuten.
- Afbakken, afkoelen en beboteren met geklaarde boter.
- Vullen met gele room en bestuiven met poedersuiker.
- Koel bewaren.

VLECHTBROODJES GALLES.

Deegtemperatuur:	*25° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*25 minuten*

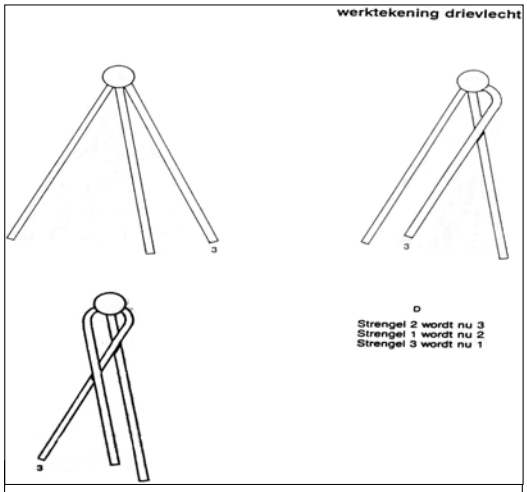
4 stuks van 450 gram gebakken gewicht.

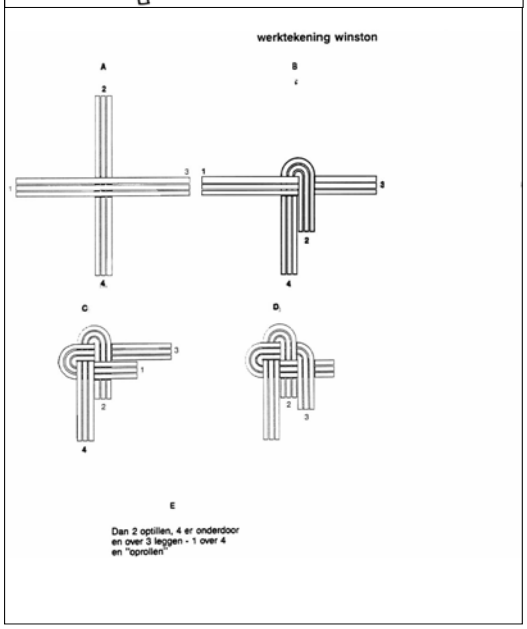
Ingrediënten:

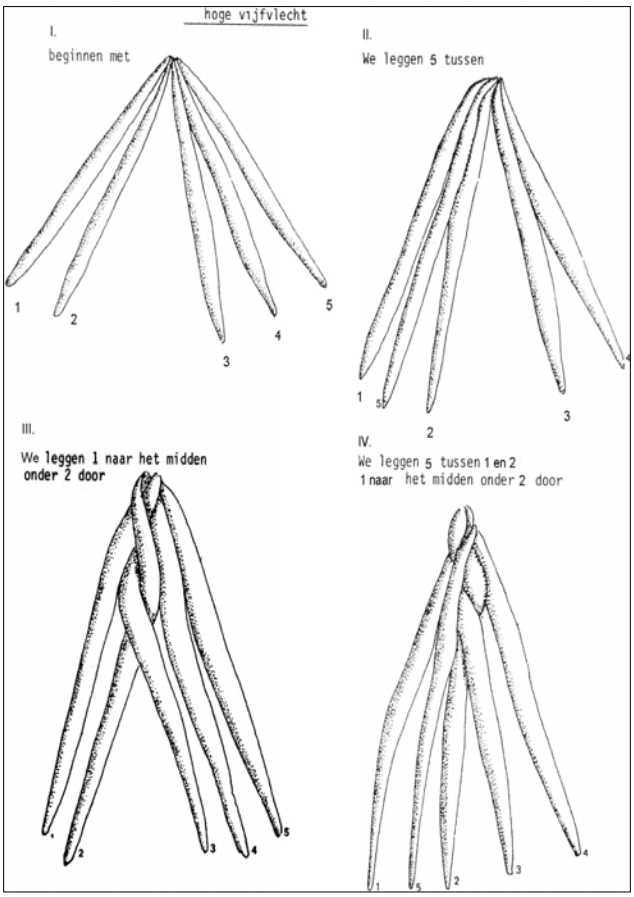
1060 gram patent
25 gram fermipan
22 gram zout
10 gram suiker
65 gram melkpoeder
50 gram broodcrème
25 gram roomboter
600 gram water

Werkwijze:

- Deeg maken volgens bovenstaand recept als brood, en een kuiprijs geven van 30 minuten(eerste rijs). Doorslaan, verdelen in vier stukken en een korte rust geven en verder verdelen in de stukken die nodig zijn voor het te maken soort vlechtbrood.
- De stengels in etappes uitrollen zonder koppen en vlechten.
- Twee maal bestrijken met ei, waaraan iets zout is toegevoegd.
- Daarna een plaatrijs geven van 45 minuten.
- Afbakken in 25 minuten en na het lossen op blank hout laten afkoelen.







8 stuks van 850 gram (BE werkwijze)
16 stuks van 440 gr (NL werkwijze)

***Ingrediënten*:**

3000 gram patent
40 gram fermipan
60 gram zout
150 gram broodcrème
150 gram melkpoeder
60 gram witte basterd
150 gram citroenrasp **(in NL)**
30 gram kaneel **(enkel in NL)**
75 gram eigeel **(enkel in Be)**
1600 gram water

50 gram eigeel (instrijken)

Vulling:
1400 gram parelsuiker nr 4 voor **NL werkwijze**.
900 gram parelsuiker nr 4 voor **BE werkwijze.**

SUIKERBROOD

Deegtemperatuur: *24° C*
Baktemperatuur: *220° C*
Baktijd: *25 minuten*

Werkwijze NL:
- Deeg maken volgens bovenstaand recept als brood, maar de suiker chips op het laatste erbij doen en voorzichtig er door mengen.
- Kuiprijs van 20 minuten.
- Doorslaan, verdelen en oppunten puntrijs van 20 minuten.
- Doorslaan, opmaken en in gesmeerde aluminium bakjes doen.
- Een busrijs geven van 60 minuten (halverwege strijken met ei).
- Afbakken in 25 minuten.

Werkwijze België:
- Brooddeeg maken met deze ingrediënten. Kuiprijs van 20 minuten.
- Doorslaan en verdelen in 8 stukken van 250 gr.
- Opbollen en 2de rijs geven van 20 minuten.
- De rest van het deeg mengen met de parelsuiker.
- Ook dit gesuikerd deeg verdeelt men in 8 stukken en gaat men opbollen. 2de rijs geven van 20 minuten.
- De ongesuikerde uitrollen (als grote taartbodems).
- Het gesuikerd deeg opbollen en met het onderste gedeelte naar boven op het ongesuikerde deeg leggen en dit dichtvouwen.
- In gesmeerde ronde bussen of aluminium bakjes doen.
- Een licht ronde insnijding geven in het centrale gedeelte.
- De insnijding garneren met parelsuiker.
- Een busrijs geven van 60 minuten en halverwege bestrijken met ei.
- Afbakken.

***Ingrediënten*:**

8 broden
600 gram bruine basterd suiker
4 eieren
7 liter melk
200 gram vanillepoeder

Vulling / smaakstof:
1500 gram rozijnen
8 dopjes Rum

Vulling variaties:
- 1500 gram appelstukjes of
- 750 gram rozijnen en 750 gram appelen
Bijkomende smaakstof = 1 eetlepel kaneel

Variaties:
5 liter melk + 2 liter koude koffie
7 liter melk + mokka-extract

BROODPUDDING

Baktemperatuur: *180° C*
Baktijd: *45 minuten*

Werkwijze:
- Brood versnijden en in kleine stukjes trekken.
- Melk, bruine basterd, vanille en de eieren er onder vermengen.
- De vulling en smaakstof als laatste toevoegen en kort mengen.
- De beboterde bakvormen, voor 3/4 vullen met het beslag.
- Afbakken op 180°C., 45 minuten.
- Uitstorten en laten afkoelen op rooster.
- Afwerken met jelfix + fondantglazuur ofwel alleen bestrooien met bloemsuiker.

K0FFIEBROODJES DEENS.

Deegtemperatuur:	zo koel mogelijk
Baktemperatuur:	*200° C*
Baktijd:	*20 minuten*

Werkwijze:

- Maak een deeg als bij croissants, (2 halve Franse toeren).
- Na de laatste toer het deeg uitrollen op een dikte van 0.5 cm en een breedte van 30 cm.
- Repen snijden van 2 cm breedte en deze vormen als krakelingen.
- Halfvol laten rijzen in de rijskast (20 minuten).
- Dan de openingen vullen met een rozet bakvaste room en vol laten rijzen.
- Na het afbakken abricoteren en afglanzen met fondant.

Uitkomst 30 stuks.

Ingrediënten:

1000	gram patent
450	gram water
30	gram fermipan
20	gram zout
30	gram witte basterd
20	gram hardbrood poeder
80	gram broodcrème
50	gram ei
450	gram korstboter

KOFFIEBROODJES HOLLANDS

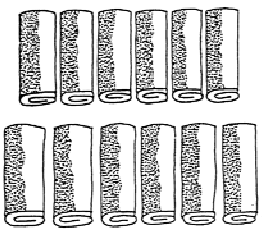
Deegtemperatuur:	*24° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*15 minuten*

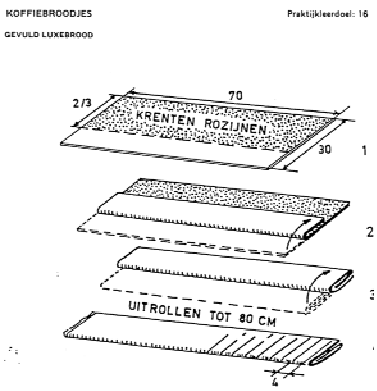
Werkwijze:

- Maak een deeg als bij brood.
- Direct in tweeën verdelen en opmaken als brood.
- Na even rijzen (20 min) de deegstukken uitrollen tot een plak van 40 x 40 cm voor rond model en 40 x 30 voor lang model.
- De gehele plak behalve de onderrand insmeren met bakvaste gele room.
- Dit deel bestrooien met de vulling verder verwerken als de tekening aangeeft.
- Na het vormen ± 30 minuten laten volrijzen en afbakken in 15 minuten.

Lange modellen snijden op 4 cm breedte.

Ronde modellen op 3 cm.





Totaal: 23

lange model: 10 stuks.
ronde model: 13 stuks.

Ingrediënten:

1000	gram patent
425	gram water
50	gram melkpoeder
30	gram fermipan
20	gram zout
50	gram witte basterd
150	gram rozien
150	gram broodcrème

Vulling 300 gram krenten en rozijnen. (wassen !!!)

4 stuks van 700 gram gebakken gewicht.

Ingrediënten:

1000	gram patent
33	gram fermipan
20	gram zout
50	gram suiker
50	gram melkpoeder
50	gram broodcrème
100	gram roomboter
100	gram ei
520	gram water

Vulling:

500 gram krenten
500 gram rozijnen
30 gram citroenrasp

de krenten en rozijnen wassen.

Recept voor 1 moscovische tulband

Ingrediënten:

6	eidooiers.
4	eiwitten.
50	gram melissuiker (schiftsuiker)
10	gram citroenrasp
50	gram melissuiker
110	gram patent
75	gram margarine
50	gram krenten
50	gram rozijnen.

GEREZEN TULBAND

Deegtemperatuur:	*22° C*
Baktemperatuur:	*200° C*
Baktijd:	*40 minuten*

Werkwijze:

- Deeg maken als brood en 25 minuten laten rijzen.
- Doorslaan, verdelen.
- Opbollen en een bolrijs geven van 10 minuten.
- Enigszins platdrukken en het kapje er uit steken, of met een bebloemde rolstok een gat in het midden van het deeg drukken en in de gesmeerde vormen doen.
- Dan een narijs in de kast van 25 minuten en afbakken in 40 minuten.
- Lossen op blank hout en insmeren met gesmolten boter.
- Afkoelen en bestuiven met poedersuiker.

MOSCOVISCHE TULBAND

Werkwijze:

- Maak een koud beslag.
- Dooiers roeren met suiker en citroenrasp.
- Margarine vooral koud houden en fijn snijden.
- Eiwitten opkloppen met schiftsuiker.
- Geroerde dooiers doorspatelen en vervolgens bloem, margarine en de vulling.
- Gesmeerde tulbandvorm voor 3/4 vullen.
- Afbakken in flauwe oven (160°C.)
- Warm bestuiven met poedersuiker en na afkoelen nog eens.

ZESGRANENBROOD

Deegtemperatuur:	*25/27° C*
Baktemperatuur:	*240° C*
Baktijd:	*40 minuten*

Werkwijze:

- Maak op de gebruikelijke wijze een deeg, kneedtijd 25 minuten.
- Kuiprijs van 10 minuten.
- Doorslaan, afwegen en opbollen.
- Een bolrijs van 10 minuten en daarna opmaken als vloerbrood.
- Rol ze in iets rijstebloem of gezeefde patent en leg ze op gesmeerde platen.
- Narijs van 55 minuten.
- Afbakken en storten op blank hout.

Uitkomst 5 stuks van 800 gram.

Ingrediënten:

1250	gram zes granenmix
1250	gram patent
50	gram fermipan
150	gram broodcrème
1500	gram water
35	gram zout

ARDENS BROOD

Deegtemperatuur:	*26° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*30 minuten*

Werkwijze:

- Deeg maken volgens bovenstaand recept.
- Kneedtijd 25 minuten
- Kuiprijs 15 minuten
- Afwegen en opbollen.
- Bolrijs 30 minuten
- Nogmaals opbollen en daarna de onderzijde van de deegstukken door de roggebloem of de gezeefde patent halen, om ze dan op de bakplaat te leggen.
- Dus de bol met het slot naar boven, zo wordt het brood ook afgebakken.
- Narijs van 60 minuten

Uitkomst 4 stuks.

Ingrediënten

1600	gram patent
630	gram tarwemeel
250	gram roggebloem
1600	gram water
45	gram fermipan
47	gram zout
80	gram broodcrème

Recept voor 14 grote ciabatta's

Ingrediënten:

2000 gram patent
200 gram Ciabatta mix
1400 gram water.
80 gram fermipan.
30 gram S-500

CIABATTA

Deegtemperatuur:	*25° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*22 tot 25*

Werkwijze:

- Kneed het deeg ± 25 minuten
- Neem een plastic bak en strijk hem licht met olijfolie in.
- Geef hierin een voorrijs van 60 minuten
- Kiep het deeg op een bed van roggebloem.
- Verdeel het deeg in repen. Draai vervolgens de snijzijde naar boven.
- Verdeel nu het deeg in stukken van ± 250 gram.
- Maak de deegstukken plat op een bebloemd oppervlak.
- Leg de stukken op een bakplaat.
- Geef een narijs van 60 minuten
- Afbakken in een oven van 230°C.

Het deeg is erg vloeibaar en kleverig, daarom dient u het deeg te laten voorrijzen in een vooraf met (olijf)-olie ingesmeerde plasticbak.
Niet wassen !!!

Recept voor 8 stuks a 500 gram

Ingrediënten:

2500 gram patent
250 gram ciabata
1600 gram water
50 gram fermipan
25 gram S 500

Dit is een zeer vochtig deeg !!!!

ITALIAANSE BOL

Deegtemperatuur:	*25° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*25 minuten*

Werkwijze:

- Maak van bovenstaand recept een deeg, draaitijd 25 minuten.
- In een geoliede slee een voorrijs geven van 30 minuten.
- Afwegen op 500 gram en opbollen.
- Bolrijs van 30 minuten, nogmaals opbollen en de bovenkant in de roggebloem drukken.
- Narijs van 60 minuten.
- De bovenkant insnijden en afbakken.
- Storten op blank hout.
- **Niet wassen.**

PIKANTE SNECKEN

Deegtemperatuur:	*22° C*
Baktemperatuur:	*220° C*

Werkwijze:

- Deeg maken volgens bovenstaand recept (kort draaien).
- Bolrijs van 10 minuten.
- Kruislings insnijden en uitvouwen.
- Korstboter verdelen (opduimen) en dichtvouwen.
- 2 x een halve tour geven.
- 10 minuten laten rusten.
- Uitrollen tot de maat 50 x 45 cm.
- Ham, kaas en ui verdelen over de deegplak.
- Oprollen en met een nat zaagmes plakken snijden van 2 cm.
- In verband op gesmeerde platen leggen.
- Narijs van 45 minuten.
- Afbakken met stoom en vlak voor het einde geraspte kaas erover strooien.

Recept voor 24 stuks

Ingrediënten:

500	gram patent
16	gram fermipan
10	gram zout
25	gram S-500
25	gram boter
50	gram eigeel
220	gram water
200	gram korstmargarine

Vulling:

400	gram ham
150	gram geraspte kaas.
100	gram ui
200	gram geraspte kaas.

SPEKKLE

Deegtemperatuur:	*27° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*35 minuten*

Werkwijze:

- Maak van bovenstaand recept een deeg, kneedtijd 25 minuten
- Kuiprijs van 15 minuten.
- Afwegen, doorslaan en opbollen.
- Een bolrijs van 10 minuten en daarna opmaken als vloerbrood.
- Rol ze in iets rijstebloem of gezeefde patent en zet ze op gesmeerde platen.
- Narijs van ± 50 minuten.
- Afbakken en storten op blank hout.

Recept voor 8 stuks van 800 gram.

Ingrediënten:

3200	gram patent
2400	gram water
800	gram spekkle
40	gram fermipan

PANGO BROOD

Zelfde werkwijze als spekkle maar met volgende ingrediënten:

2240	*gram water*
4000	*gram pango*
	Vetstof
120	*gram gist*
75	*gram zout*

Vulling:

350	*gram walnoten,*
300	*gram pistachenoten*
	en/of 350 gram musli

MAISBOLLETJES.

Recept voor 24 stuks.

Ingrediënten:

550	gram maïs
550	gram patent
600	gram water
26	gram fermipan

Deegtemperatuur:	*26° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*10 minuten*

Werkwijze:

- Maak op gebruikelijke wijze een deeg, kneedtijd 25 minuten.
- Kuiprijs van 10 minuten.
- Doorslaan, afwegen en opmaken als brood.
- Een rijs van 20 minuten en daarna verdelen in de verdeelbak en opbollen.
- Rol ze in iets rijstebloem of gezeefde patent en leg ze op gesmeerde platen.
- Narijs 45 minuten.
- Afbakken en storten op blank hout.

MAISBROOD GROOT MODEL

Recept voor 4 stuks van 800 gram.

Ingrediënten:

1000	gram maïs
1000	gram patent
1100	gram water
25	gram fermipan

Deegtemperatuur:	*26° C*
Baktemperatuur:	*230° C*
Baktijd:	*30 minuten*

Werkwijze:

- Maak op gebruikelijke wijze een deeg, kneedtijd 25 minuten.
- Kuiprijs van 10 minuten.
- Doorslaan, afwegen, en opbollen.
- Een puntrijs van 20 minuten en daarna opmaken als vloerbrood.
- Rol ze in iets rijstebloem of gezeefde patent en leg ze op gesmeerde platen, eventueel snijden.
- Narijs 45 minuten.
- Afbakken en storten op blank hout.

Banketdegen

VERKLARING VAN DE SOORTEN BANKETDEGEN IN DE BAKKERIJ.
Bij de banket of boterdegen onderscheiden we de volgende typen deeg:

3

1

2

5

1. Kookdegen.
2. Zet of kruimeldegen
3. Wrijfdegen
4. Beslag
5. Korstdeeg

4

Zetdegen of kruimeldegen.

1. De grondstoffen afwegen en het zout in het vocht oplossen.
2. Vochtige smaakstoffen (zoals citroenrasp, essences e.d) toevoegen aan de boter.
3. Droge smaakstoffen (zoals speculaaskruiden, vanille e.d.)worden toegevoegd aan de bloem.
4. Bakpoeders toevoegen aan de bloem.
5. De boter en de suiker mengen met een deeghaak.
6. Als dit goed gemengd is de bloem in z'n geheel toevoegen en voorzichtig mengen tot het gaat kruimelen.
7. Op de werkbank het deeg verder mengen tot een gladde massa.
8. Na het zetten in vet vrijpapier koel wegzetten.
9. De bakeigenschappen worden gunstig beïnvloed als het deeg minstens 24 uur van tevoren gezet wordt.

Wrijfdegen.

1. De afgewogen grondstoffen op de bank leggen de suiker klontvrij rollen.
2. De zachte boter in het bekken met een vlinder op hoge snelheid wit kloppen, de temperatuur van de boter tussen de 20° en 22º C anders au bain marie verwarmen.
3. Suiker toevoegen, en op een lage draaisnelheid even door kloppen.
4. De vloeistof op een lage draaisnelheid, in gedeelten erdoor mengen, en tot er een homogene massa ontstaat.
5. Dan de bloem op een lage draaisnelheid, in gedeelten door de massa mengen.
6. De machine laten draaien tot een goed spuitbaar deeg is verkregen. Het deeg mag niet te lang doordraaien, omdat de massa dan te taai wordt wordt. Nooit water toevoegen!!

Kookdegen.

1. Vocht en boter aan de kook brengen en in Eén keer alle bloem toevoegen en met een spatel doorroeren.
2. Even op een vol vuur, al roerende verhitten en van het vuur halen.
3. Stuk voor stuk de eieren doorroeren, er voor zorg dragend dat het mengsel steeds goed glad is.
4. Als de eieren zijn toegevoegd het beslag meteen verwerken.

Beslag.

Bij beslag geldt als grondregel dat het, als je eenmaal begonnen bent het proces niet meer te stoppen is. Beslag wordt gebruikt voor de bereiding van cake, kapsel en oliebollen.

Korstdeeg:
Voor de volledige beschrijving zie het onderwerp: korstdeeg in dit boek.

Ingrediënten:

1	liter melk
200	gram suiker
100	gram eidooiers
100	gram custard
25	gram roomboter

Bij gebruik van gele roompoeder

375	gram gele roompoeder
1000	gram vocht

GELE ROOM KOKEN

Werkwijze:

- Eidooiers, 1/3 deel melk, de custard en 4/5 deel suiker goed door elkaar mengen.
- De rest van de melk, suiker en de roomboter in een pan aan de kook brengen. Kijk uit voor het overkoken.
- De kokende melk in één keer (onder goed roeren) bij de custardmassa toevoegen, goed doorroeren en het geheel weer terug in de pan.
- Goed doorkoken in verband met de eidooiers.
- Kooktijd ± 5 minuten.
- Laten afkoelen in een roestvrijstalen braadslede en afdekken met plastic folie of suiker tegen velvorming. Ook kan men tijdens het afkoelen de massa regelmatig omscheppen (niet roeren).

Ingrediënten:

500	gram boter (zacht)
50	gram poeder of basterdsuiker
850	gram koude gele room.

CREME AU BEURRE

Werkwijze:

- Klop de zachte boter en/of margarine met een vlinder door elkaar op de middelste stand en voeg de gezeefde poedersuiker toe.
- Roer de koude gele room met een spatel goed glad en voeg dit in gedeeltes toe aan de luchtige botermassa.
- Doorkloppen tot een luchtig geheel ontstaat.
- Breng de massa daarna op kleur en op smaak.

GOUDSE MOPPEN

zetdeeg	
baktemperatuur:	170° C
baktijd:	± 17 minuten

Belangrijke punten:
deeg koel zetten
dooier toevoegen als de boter met de suiker is gemengd.

Werkwijze:

- Deeg zetten en pillen rollen van een doorsnede van 5 cm. en een lengte van ±22 cm.
- Als de pillen bijna op lengte en dikte zijn, ze voorzichtig door de greinsuiker rollen.
- De suiker mag niet **in** het deeg komen.
- Na het opstijven plakken snijden van 1 cm dikte.
- In verband op gesmeerde bakplaten leggen, afbakken, afkoelen, lossen en inpakken.

Variaties:

◊ 175 gram gebroken hazelnoten door het deeg mengen en in plaats van greinsuiker door het hazelnootgruis rollen.
◊ 250 gram gewassen en gesneden bigarraux door het deeg mengen.

Recept voor 22 stuks.

Ingrediënten:

250	gram patentbloem
200	gram boter
125	gram basterdsuiker
25	gram eidooier
10	gram citroenrasp
2,5	gram zout

Recept voor 1 bakplaat

Ingrediënten

475	gram boter
250	gram basterd
8	gram zout
75	gram melk
75	gram custard
250	gram Zeeuws
250	gram patent

KOFFIESPRITS

Wrijfdeeg
Baktemperatuur: 160° C
Baktijd: ± 35 minuten

Werkwijze:

- Deeg zetten en op een licht gesmeerde bakplaat spuiten, met spuitje 15. (kartel)
- Afbakken, afkoelen, lossen en inpakken.
- Van het spritsbeslag kunnen verschillende modellen opgespoten worden, zoals rozetten, linten, kransen en druppelvorm al dan niet versierd met een stukje bigarreaux.
- Bij het spuiten van rozetten spuitmond 14
- Bij het spuiten van spritsmodel spuitmond 7

Variaties:

- Cacao sprits.
  250 gram cacaopoeder door de bloem zeven.

- Kokos sprits.
  250 gram klapper door de bloem mengen en de boter vervangen door santen.

1: roer de boter glad en luchtig *2: voeg de basterdsuiker toe.* *3: melk toevoegen*

4: de bloem in etappes. *5: een luchtig spuitbaar deeg* *6: rozetten spuiten.*

SPECULAAS

zetdeeg	
baktemperatuur:	170° C
baktijd:	20 minuten
baktijd Abraham:	40 minuten

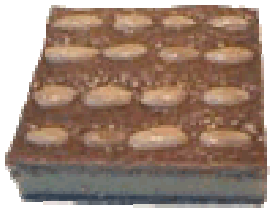
Belangrijke punten:
Recept is goed voor één Abraham
Indien geen karnemelk wordt gebruikt het deeg langer laten rusten ± 2 dagen.

Werkwijze:

- Eventueel de kruimels in de karnemelk laten weken.
- Zetdeeg maken en als laatste de geweekte koekkruimels er doorheen mengen en pillen rollen.
- Daarna plat drukken tot ± 8x5cm.
- Na het opstijven plakken snijden van 1 cm dikte en op een licht gesmeerde bakplaat in het verband leggen. Eventueel bestrooien met amandelschaafsel. Men kan ook de amandelen door het deeg mengen.

Variaties: **Gevuld speculaas:**

- De uitgerolde deegplak met een rolstok op een licht gesmeerde bakplaat leggen, ook de randen vullen met het deeg.
- Op het deeg de afgeklapte spijs leggen en dit afdekken met een tweede plak deeg.
- Zorg dat er geen lucht onder het deeg zit
- Strijken met ei, afwerken met amandelen en weer strijken.
- Om luchtbellen te voorkomen na het strijken met een saté prikker een paar gaatjes in de bovenlaag maken en afbakken.



Recept 1
voor 80 stuks.

Ingrediënten:

800	gram patent
200	gram Zeeuws
450	gram boter
725	gram bruine basterd
25	gram speculaaskruiden
20	gram koolzure soda
250	gram koekkruimels of
100	gram patent
2	dl melk
10	gram zout

Gevuld speculaas op diepe plaat:
2x recept en 2 kilo afgeslapte spijs.
voor afgeslapte spijs gebruikt men:

1000	gram spijs
50-75	gram ei
20	gram water
35	gram citroenrasp.

Recept 2
voor 80 stuks, 12 poppen, 6 alu. schaaltjes van 20 cm doorsnede of 1 Abraham

Ingrediënten:

500	gram patent
500	gram Zeeuws
530	gram boter
570	gram basterd bruin
70	gram speculaas kruiden
10	gram koolzure soda
10	gram ammonium
600	gram koekkruimels of
225	gram patent
1	dl water
5	gram zout
25	gram eidooier
40	gram zetmeel

Recept voor 1 bakplaat:

Ingrediënten:

960	gram boter
450	gram basterd
300	gram spijs
25	gram citroenrasp
12	gram zout
450	gram melissuiker
1160	gram Zeeuwse bloem

Recept voor 8 folie schaaltjes:

640	gram boter
300	gram basterd
300	gram spijs
15	gram citroenrasp
8	gram zout
300	gram melissuiker
800	gram Zeeuwse bloem

Recept voor een bakplaat of voor 20 vormen.

Ingrediënten:

Recept 1

1200	gram boter
1200	gram basterdsuiker
180	gram ei
1500	gram Zeeuwse bloem
	iets zout.

Eventueel 1100 gram spuitbare spijs

Recept 2

1500	gram boter
1200	gram basterdsuiker
150	gram ei
845	gram Zeeuwse bloem
10	gram zout
20	gram citroenrasp
875	gram patentbloem.

WENERPUNTEN

zetdeeg
baktemperatuur: 160° C
baktijd: 20 minuten

Belangrijke punten:
Direct na het bakken snijden
Bij gebruik van folieschaaltjes gebruikt men ± 280 gram per schaal.

Werkwijze:

- Het deeg na de rust soepel maken en uitrollen op een licht gesmeerde bakplaat met hoge rand.
- Twee maal strijken met ei (1 cm van de kant blijven om vastbakken te voorkomen).
- Met een vork een ruitmotief aanbrengen, afbakken en direct na het bakken snijden in banen van 8 cm breed en deze banen verdelen in punten met een basis van 5 cm. Na het koelen lossen en inpakken.
- Bakplaat direct schoonmaken.

BOTERKOEK

zetdeeg
baktemperatuur: 170° C
baktijd: 20/30 minuten

Belangrijke punten:
Boterkoek dient zacht gebakken te worden.
Voor gevulde boterkoek op een bakplaat het deeg voor gebruik in tweeën delen.

voor boterkoek in vormen:
300 gram deeg voor ongevuld.
250 gram voor gevuld.

Werkwijze:

- Deeg na het opstijven uitrollen voor de plaat of de vormen bekleden.
- Strijken met ei, met een vork een figuur aanbrengen en afbakken.
- Voor gevulde boterkoek de aangemaakte spijs op de onderplak aanbrengen, daarop een tweede plak leggen en verder als boven.
- Na het afbakken, afkoelen en snijden in punten of blokken.

APPELCAKE GEBAK

zetdeeg
baktemperatuur: 180° C
baktijd: ± 60 minuten

Werkwijze:

- Maak de harde wener na het opstijven soepel en rol het uit ter grote van een bakplaat met hoge rand.
- Het makkelijkste is om het eerste gedeelte op de bank uit te rollen en daarna in de bakplaat.
- Draai het cakebeslag en smeer de harde wener in met koude abrikozenmoes.
- Stort hierop het beslag en leg op het beslag de appelparten, zodanig dat op ieder stukje appelcakegebak een appelpart zit.
- Direct na het bakken lossen op een met vetvrij papier beklede houten plank, de plaat verwijderen en terugdraaien met de appels aan de bovenzijde op een houten plank.
- Abrikoteren en snijden in blokken of punten.

Recept voor 80 stuks 4 x 8 cm.

Ingrediënten:

Harde wenerdeeg (zetdeeg)
375 gram suiker
850 gram boter
1125 gram Zeeuwse bloem.

Cake beslag (koude methode)
1000 gram boter
1000 gram basterd
1000 gram eieren
1000 gram patentbloem

Vulling:
500 gram gewassen krenten en rozijnen.
± 85 appelparten (opleggen)
Abrikozenmoes.

BAVAROIS

Werkwijze:

- Neem de afgebakken plakken harde wenerdeeg als bodem (zorg ervoor dat de grootte van de springvorm of bakplaat hiermee overeen komt) en bestrijk deze met chocolade.
- De bavaroispoeder met het water ongeveer 10 minuten opkloppen.
- De opgeklopte slagroom hierdoor spatelen.
- Voeg eventueel smaakstoffen toe.
- Op de koekplakken om en om een laag bavarois en een laag dunne kapselplakken aanbrengen.
- Eindig met bavarois; maskeer het geheel; eventueel aanzetten.
- Na opstijven opspuiten met slagroomrozetten en afgarneren.

Uitkomst 6 stuks

Ingrediënten:

750 gram bavaroispoeder
900 ml. water
3 liter half opgeklopte slag room

Voor bodems van 27 à 29 cm.
Uitkomst 20 stuks

Ingrediënten:

3000	gram patent
1500	gram melk
60	gram fermipan
150	gram suiker
150	gram ei.
45	gram zout
750	gram boter

•
•
•

Tips:

- Rol de bodems egaal rond uit, iets groter dan de panmaat.
- Voor een gedekte vlaai een raster maken, indien de kap gesloten is, prik dan gaatjes om de stoom te laten ontsnappen.
- Geef rastervlaaien een korte narijs, open vlaaien direct afbakken.
- Na het bakken zo snel mogelijk lossen op een rooster, zodat ze kunnen uitwasemen.

Vulling voor een vorm van 27 á 29 cm.
Indien er in plaats van vormen wordt gekozen voor grote bakplaten, dient dit recept met 6 te worden vermenigvuldigd.

Ingredienten:

Deeg volgens vlaai recept.

7½	dl melk
100	gram paprijst
1	ei
2	lepels custard afgestreken).
2	pakjes vanillesuiker.
100	gram suiker
	mespunt zout.

VLAAIBODEM

Oventemperatuur:	180º C
Baktijd:	45 à 45 minuten

Werkwijze:

- Een glad deeg licht deeg maken
- Kuiprijs 20 à 25 minuten zonder doorslag
- Deegstukken afwegen, op 10 gram per cm doorsnede van de te gebruiken taartbodem = 290 gram
- De deegstukken lichtjes opbollen.
- 10 minuten laten rusten.
- Uitrollen: net iets groter dan de taartvorm.
- De boorde ophalen met rechterduim en wijsvinger.

RIJSTEVLAAI

Oventemperatuur:	210º C
Baktijd:	30 à 35 minuten

Werkwijze:

- Breng de melk aan de kook.
- Voeg de gewassen rijst toe en kook deze in circa 60 minuten gaar.
- Splits het ei; roer de eidooier schuimig tesamen met 50 gram suiker en voeg hierna 2 lepels custard toe.
- Voeg dit mengsel aan de hete pap toe.
- Klop vervolgens het eiwit stijf en voeg, al kloppend de rest van de suiker toe.
- Spatel nu het eiwit voorzichtig door de rijstepap.
- Vul de deegbodem met de rijstepap.
- Zet de vlaaivorm in de oven en bak de rijstevlaai af.
- Serveer het gebak bij voorkeur dezelfde dag.

APPELTAART

zetdeeg	
baktemperatuur:	180 °C
baktijd:	40 minuten

Werkwijze:

- Deeg maken en de vulling gereed maken. Bewaren in de koelkast.
- De volgende dag de vormen bekleden met het deeg ± 0.5 cm dik en de vulling over de vormen verdelen.
- Reepjes deeg van 1 cm breedte kruislings over de taart leggen.
- De rand afwerken met een reepje deeg over de aansluiting met de kruisbanden.
- Strijken met ei.
- Na het bakken lossen en bestrijken met hete moes waarbij de vulling goed in de moes moet zitten.
- De bovenzijde van de taart moet geheel bedekt zijn.

Interessante informatie:

- Voor een open appeltaart wordt er geen deeg over gelegd, doch de bodem is iets dikker en de laag vulling is iets lager.
- Heel smakelijk is het om een beetje custardpoeder door de vulling te mengen, neem iets minder koekkruimels. De custard is niet alleen smakelijk, ze zorgt ook voor binding van het appelvocht.
- Ook lekker is het om wat spijs op de appellaag te spuiten, of wat noten door de vulling te mengen.

Recept voor 4 vormen.

Ingrediënten:

Deeg

600	gram boter
500	gram melissuiker
100	gram ei
15	gram citroenrasp
15	gram zout
500	gram Zeeuwse bloem
500	gram patent

Vulling

1500	gram appelparten
250	gram geweekte krenten en rozijnen
10	gram citroenrasp
30	gram custard
115	gram oude kapsel of cake
	iets kaneel.

appelrondo's

PITMOPPEN

Zetdeeg
Baktemperatuur: 160° C
Baktijd: 20 minuten

Uitkomst 30 stuks.

Ingrediënten

500 gram Zeeuws
300 gram witte basterd
350 gram boter
50 gram ei
5 gram ei
5 gram zout
Voor de opleg amandelen

Werkwijze:

- Deeg zetten en pillen rollen met een doorsnede van 6 cm en door de melissuiker rollen.
- Daarna vierkante staven maken van 4x5 cm en dit in plastic 24 uur in de koelkast laten rusten.
- Snijden op 1 cm dikte en in verband op een met boter besmeerde bakplaat leggen.
- Twee halve amandelen opleggen en strijken met ei.
- Kijk uit dat het ei niet op de bakplaat drupt (verbranden).
- Afbakken en meteen lossen.

GEVULDE KOEKEN

Zetdeeg
Baktemperatuur: 210°C
Baktijd: 15 minuten

Recept voor 25 stuks.

Ingrediënten:

300 gram boter
250 gram basterd
250 gram Zeeuws
250 gram patent
20 gram citroenrasp
50 gram ei
5 gram zout
4 gram koolzure soda
5 gram kaneel
600 gram spuitbare spijs

Werkwijze:

- Spijs aanmaken met iets water en ei.
- Deeg soepel maken en uitrollen tot ± 3 mm dikte.
- Met een kartelsteker nummer 8 de vormen in verband aangeven (**niet uitsteken)** en daarop de aangemaakte spijs opspuiten in kleine bolletjes.
- Rol een tweede plak uit op 3 mm dikte, smeer de onderplak met water en leg de tweede plak op de plak met de bolletjes spijs.
- Met een los stukje deeg tamponneren en de koeken met de steker uitsteken.
- Met een platenmes de koeken op een licht besmeerde bakplaat leggen en bestrijken met ei.
- Een halve amandel opleggen en nogmaals bestrijken met ei.
- Afbakken, lossen en inpakken.
- Platen goed schoonmaken.

HAZELNOOTKOEKEN

Zetdeeg
Baktemperatuur: 170° C.
Baktijd: ± 20minuten

Werkwijze:

1. Boter, basterdsuiker en de kristalsuiker mengen.
2. Ammonium oplossen, kruimels weken in karnemelk en toevoegen aan 1.
3. Zeven en mengen van bloem en koolzuur met 1 en 2.
4. Hazelnoten met 1-2 en 3 mengen.

- Maak pillen van ±6 cm. Doorsnede.
- Rol deze door de geschaafde hazelnoten.
- Snij na koeling koeken van ±5 mm dikte.

Uitkomst: ±50 st.

Ingrediënten:

500	gram boter
240	gram basterdsuiker
230	gram fijne kristalsuiker.
120	gram karnemelk
3	gram ammonium
200	gram kruimels (kapsel)
740	gram Zeeuwse bloem
3	gram koolzuur
100	gram gebroken gebruineerde hazelnoten.

JAN HAGEL.

Zetdeeg
Baktemperatuur: 160° C.
Baktijd: ± 20minuten

Werkwijze:

- Deeg maken (de melk als laatste door het deeg mengen)
- en na het opstijven uitrollen tot 4 mm dikte.
- Overbrengen op een licht gesmeerde bakplaat, strijken met ei en bestrooien met **rauwe** amandelschaafsel en greinsuiker.
- Iets aanrollen met een rolstok en snijden op 10 x 5 cm.
- Afbakken, eventueel bijsnijden lossen en af laten koelen.

Recept voor 70 stuks.
Zetdeeg

Ingrediënten:

500	gram boter
300	gram bruine basterdsuiker
700	gram patent
10	gram zout
50	gram melk
2	gram bakpoeder
5	gram kaneel

Recept voor 18 stuks.

Ingrediënten:

250	gram kokos
400	gram suiker
170	gram eiwit
25	gram patent

COCOSMAKRONEN

Baktemperatuur:	180° C
Baktijd:	20 minuten

Werkwijze:

- Suiker + eiwit au bain marie opwarmen tot ± 50° C. Net niet helemaal stijf kloppen. De kokos er door spatelen, vervolgens de gezeefde bloem er door spatelen.
- Doppen opspuiten op een met ouwel beklede bakplaat.
- De plaat voor het afbakken even dribbelen en meteen in de oven plaatsen.
- Na het bakken lossen en de overtollige ouwel verwijderen.

Tip: spatel eens *chocolade snippers* door het beslag; foto links.

Recept voor 20 stuks.

Ingrediënten:

250	gram ei
250	gram suiker
250	gram patent
10	gram citroenrasp
3	gram bakpoeder

EIERKOEKEN

Baktemperatuur:	200° C
Baktijd:	15 minuten

Werkwijze:

- Het geheel opkloppen als warm kapsel en opspuiten op een met tarwena gesmeerde bakplaat.
- Bestrooien met poedersuiker en direct afbakken.
- Na het bakken meteen lossen en de plaat goed schoonmaken.

DONUTS.

dit is frituurgebak
afbaktemperatuur: 180° C

Werkwijze:

- Meng de melk, suiker, fermipan, water, zout en de slaolie door elkaar en laat dit 10 minuten rusten op een warme plaats.
- Daarna het losgeklopt ei en 500 gram patent doorroeren.
- Dit goed mengen en dan het restant van de bloem toevoegen.
- Nogmaals 10 minuten laten rusten en dan uitrollen tot een dikte van 0.5 cm.
- Uitsteken met een gladde steker met een doorsnede van 7 cm en uit het midden een klein gat zodat een dikke ring ontstaat en een half uur laten rusten onder plastic.
- Afbakken in slaolie van 180°C.

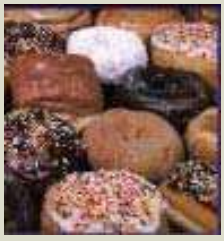
Serveertips:

- Bestrooien met kaneel-suiker,
- Doorhalen in chocolade,
- Doorhalen in gekleurde fondant,
- Na het doorhalen be-strooien met noten-schaafsel,
- Villen met gele room of slagroom

Recept voor 25 stuks.

Ingrediënten:

250	ml warme melk
90	gram suiker
5	gram zout
125	gram slaolie
125	gram water
8	gram fermipan
850	gram patent
50	gram ei



Recept voor 8 stuks
Taart bodems van 24 cm.

Ingrediënten:

Deeg

850	gram Zeeuws
23	gram fermipan
25	gram basterdsuiker
40	gram melkpoeder
16	gram zout
270	gram water
80	gram ei
320	gram boter

Vulling:

80	gram geraspte kaas
20	gram parmezaanse kaas
10	gram verse bieslook
180	gram dobbelsteentjes aangefruit rookspek
120	gram dobbelsteentjes ham
30	gram gesnipperd ui
30	gram gesneden champignons

Appareil:

1600	gram ei
1600	gram paticreme of ongezoet te room
170	gram zetmeel
	peper en zout.

QUICHE LORRAINE

Deegtemperatuur:	22° C
Baktemperatuur:	220° C
Baktijd:	25 minuten

Werkwijze:

- Meng alle *ingrediënten* van de appareil door elkaar (slagroom iets opkloppen).
- En laat dit 20 minuten op elkaar inwerken.
- Maak van 300 gram bloem, fermipan, suiker en het water een z.g zetseldeeg en laat dit 20 minuten rijzen.
- Daarna de rest van de grondstoffen toevoegen en een deeg kneden, draai het deeg niet te lang door. Als dit gereed is meteen stukken van ± 200 gram afwegen en opbollen en een korte rijs geven onder een deegkleed.
- Rol de deegstukken uit en bekleed een taartpan tot een hoogte van 3 cm met dit deeg.
- Strooi de spek, ham, ui en champignons op de bodem, daarna de kaas en giet hier overheen de appareil tot net onder de deegrand.
- Hierover de bieslook strooien en een rijs geven van 20 minuten.
- Afbakken en warm serveren.

KORSTDEEG FRANSE METHODE

Algemeen recept.

Ingrediënten:

Deel 1.

500	gram water
15	gram zout
1000	gram patent
200	gram korstboter
600	gram korstboter (toeren)

Werkwijze:

Aanmaak:
Bloem, zachtgemaakte korstboter en zout mengen met de deeghaak. Water toevoegen en mengen tot een glad homogeen deeg.

Toeren
- 3 hele toeren van 3.
- De korstboter vooraf op kamertemperatuur brengen.
- Na de rustperiode, de volledige handeling nog tweemaal herhalen, tot men 6 toeren x 3 heeft uitgevoerd.
- Na de derde rustperiode uitrollen tot gewenste grote.

Maak een glad stevig deeg En bol deze op.

Snij een kruis in het midden en vouw het deeg open.

Duim de boter gelijk-matig op in het midden.

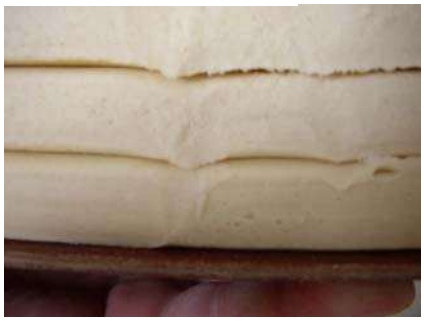
Netjes als een enveloppe dichtvouwen.

Rol gelijkmatig uit tot een rechthoek.

Stuifbloem wegvegen en netjes in drieën vouwen.

Kwartslag draaien en hele handeling herhalen.

Met de vinger een 1 indrukken (1e toer) en in plastic 20 min. laten rusten op een koele plaats.
De handelingen (met pauze's) nog 2 keer herhalen.



Doorsnede; gereed voor gebruik; niet bewaren; dezelfde dag verwerken !!!!!!

KORSTEEG MET PASTRY PENCILS. (SNELKORST)

Ingrediënten:

Deel 1.

540	gram water
80	gram eieren

Deel 2.

1045	gram patent
830	gram pastry pencils
10	gram zout

Algemeen recept.

Werkwijze:

- Deel **1** goed door elkaar mengen in een maatbeker.
- Deel **2** in de machinebekken luchtig met de hand door elkaar vermengen, zodat de staafjes geheel zijn omgeven met de bloem en daarna deel 1 toevoegen.
- Draai hiervan met de deeghaak, in korte tijd en zo koel mogelijk een deeg.
- De draaitijd is afhankelijk van het type deegmachine, doch het deeg is goed zodra de pencils bijna niet meer zichtbaar zijn.
- Het deeg op een met stuifbloem bestrooide bank uitrollen tot ± 8 mm dikte en in vieren vouwen.
- Een kwartslag draaien en opnieuw uitrollen en nogmaals in vieren vouwen.
- Het deeg is nu afgetoerd en gereed voor gebruik.

Belangrijke punten:

⇒ Deze korst is goed te verwerken in een warme omgeving.
⇒ De pastry pencils voor verwerking op bakkerijtemperatuur laten komen.
⇒ Baktemperatuur 200/210°C (tenzij anders aangegeven).
⇒ Met deze korst is het **maken en verwerken.**
⇒ Voor het afbakken het product altijd 10 minuten rust geven,voor pasteitjes een half uur.
⇒ Na het toeren mogen er in het deeg geen vlammen meer te zien zijn.

AMANDELBROODJES

Baktemperatuur:	190°C
Baktijd:	25 minuten

Werkwijze:

- Maak de spijs soepel met iets water, de citroenrasp en iets ei.
- Rol de korst uit tot een plak van 39x60 cm.
- Banen aangeven (niet doorsnijden) van 13 cm en op het midden van iedere baan een reep spijs spuiten.
- Maak de korst boven de spijs iets vochtig met water, te beginnen bij de bovenste baan en vouw de bevochtigde zijde over de spijs heen, tot aan de aangegeven streep.
- Even aandrukken en de baan met het korstwieltje afsnijden.
- Vervolgens de andere banen afwerken en tegen elkaar aanschuiven.
- Licht natmaken met water, snijden op 12 cm en in de melissuiker dippen.
- Breng de broodjes over op een met water besmeerde bakplaat en leg de kopse kanten tegen elkaar.
- Afbakken, broodjes lossnijden en lossen.
- Maak de plaat goed schoon.

Recept voor 15 stuks.

Ingrediënten:

1250	gram korstdeeg
800	gram spijs
20	gram citroenrasp

SAUCIJZENBROODJES

Baktemperatuur:	200°C
Baktijd:	25 minuten

Werkwijze:

- Maak het gehakt op smaak en spuitbaar.
- Voeg er wat soezenbeslag doorheen om volume in het broodje te houden.
- Rol de korst uit tot een plak van 42x60 cm.
- Banen aangeven (niet doorsnijden) van 14 cm. Op het midden van iedere baan een reep aangemaakte gehakt spuiten.
- Maak de korst boven het gehakt iets vochtig met water, te beginnen bij de bovenste baan en vouw de bevochtigde zijde over het gehakt heen tot aan de aangegeven streep.
- Even aandrukken en de baan met een korstwieltje afsnijden.
- Vervolgens de andere banen afwerken en tegen elkaar aanschuiven-ven.
- Breng de banen over op een met water besmeerde bakplaat en snijd de banen half in op 12 cm.
- Strijken met ei, in de bolle kant enige gaatjes prikken om stoom te laten ontsnappen, nogmaals strijken en afbakken.
- Broodjes lossnijden en lossen.
- De plaat goed schoon maken.

Recept voor 15 stuks.

Ingrediënten:

1250	gram korstdeeg
800	gram half&half gehakt gehakt aanmaken met:
60	gram paneermeel
50	gram soezemix of 100 gram soezenbeslag eventueel wat water smaakstoffen

APPELCAREE'S

Baktemperatuur:	220°C
baktijd:	25/30 minuten

Recept voor 30 stuks.

Ingrediënten:

1250	gram korstdeeg
	vulling:
1000	gram gesneden moesappels
150	gram geweekte rozijnen
100	gram oude kapsel of cake
40	gram citroenrasp
	iets kaneel

Werkwijze:

- De korst uitrollen tot een plak van 67x52 cm.
- Verdeel deze plak in twee stroken van 14 cm en twee stroken van 12 cm breedte.
- De laatste is de onderplak.
- Deze op een vochtige bakplaat en in het midden de vulling verdelen (**laat de randen vrij**).
- De bovenplak door middel van een mes inkerven en de onderplak iets vochtig maken op de randen.
- De bovenplak door middel van een rolstok over de onderplak leggen en de randen aandrukken
- Met een snijwiel recht snijden en strijken met ei.
- Een rust geven van 10 minuten, nogmaals strijken en afbakken.
- Na het afbakken abricoteren en snijden in stukken van 5 cm breedte.
-

APPELBOLLEN

Baktemperatuur:	210°C
baktijd:	25/30 minuten

Recept voor 12 stuks.

Ingrediënten:

1250	gram korstdeeg
100	gram spijs
100	gram kaneelsuiker
12	geschilde uitgeboorde moes appels

Werkwijze:

- Rol de korst uit tot op een dikte van 2.5 mm en zorg dat hij zo rechthoekig mogelijk wordt.
- Snij hier vierkanten uit van minimaal 15 x 15 cm, (afhankelijk van de grote van de appel).
- Dicht de spitse zijde van de appel af met een stukje spijs en vul het boorgat met kaneelsuiker.
- Zet de appel op het plakje korst met de spijs naar beneden.
- Maak de randen van de korst nat met iets water en vouw de appel in het korstplakje als een envelop.
- Zet de bollen met de gevouwen kant op een aluminium schaaltje of op een bakplaat met siliconenpapier en strijk de bovenkant twee keer met ei.
- Afbakken en abricoteren.
- Warm opdienen.

TOM POUCE'S

Baktemperatuur:	200°C
Baktijd:	20 minuten

Werkwijze:

- De plak uitrollen ter grootte van een bakplaat en deze op een met water besmeerde bakplaat leggen.
- Inprikken en **15 minuten** laten rusten.
- Afbakken en koelen.
- **Voorzichtig** snijden in stroken van 10 x 60 cm.
- De twee onderplakken met de gladde kant onder bespuiten met gele room, dikte 1.5 cm en de bovenplak met de gladde kant boven er voorzichtig opleggen en iets aandrukken.
- Daarop de fondant die eventueel gekleurd is en tot ± 30° C **au bain marie** verwarmd is er over gieten, afstrijken met een paletmes.
- Kijk uit dat het er niet overheen druipt !!!
- Als de fondant droog is de strook snijden in stukken van 4cm breed.
- Eventueel op de bovenkant een streep slagroom spuiten.

Variaties:

1. De room vervangen door half gele room/half slagroom.
2. Als de fondant is opgebracht en nog nat is er in de lengte, met een cornetje contrasterende kleuren op aan brengen en met een nat paletmes deze strepen doorbreken.
3. Van soezenbeslag een raster spuiten ter breedte van de strook.
4. Deze als bovenplak gebruiken en bestuiven met poedersuiker in plaats van fondant

Uitkomst 60 stuks.

Ingrediënten:

900	gram doorgetoerd korst deeg
4	liter gele room

Tip:
Om de tompouce vers te houden de boven en onderlaag aan de binnenkant insmeren met chocolade (couveture).

Uitkomst 12 stuks.

Ingrediënten:

1000 gram korstdeeg
beslag
100 gram rauw amandelschaafsel
100 gram suiker
10 gram citroenrasp
25 gram eiwit

Beslag:
Het geheel door elkaar mengen
Voor victoria stengels het recept drie keer nemen.

Als de victoria's wel stevig zijn maar niet geheel krokant ze in twee helften snijden, de open kant naar boven op een bakplaat zetten en in een matige oven nadrogen.

VICTORIA'S

Baktemperatuur:	200°C
Baktijd:	25 minuten

Werkwijze:

- De korst uitrollen tot 4 mm dikte en plakken uitsteken met een gladde steker van 10 cm doorsnede.(per victoria 2 stuks, 1 onderhelft en 1 bovenhelft) of doorsnijden.
- In verband op een vochtige bakplaat leggen en bovenop natmaken.
- Iets beslag erop leggen en licht aandrukken.
- Afbakken.
- Na afkoelen de onderhelft bespuiten met een rozet slagroom, de bovenkap erop leggen en hierop een kleine rozet slagroom spuiten.
- Licht bestuiven met poedersuiker en een vruchtje op de rozet leggen.

Variaties:

1. Victoria stengels:
   bakplaat geheel bedekken met de korst, bevochtigen en bestrooien met beslag
   Iets aanrollen en snijden in stengels van 10 x 2.5 cm.
   Afbakken op 180°C
2. Als victoria's maar nu vierkanten snijden van 6 x 6 cm en afwerken als victoria's
3. Het victoria beslag **zonder** suiker maar met zout en hartige kruiden voor borrelhapjes.

SOEZEN

Baktemperatuur:	220°C
Baktijd:	8 tot 20 minuten (afhankelijk van de grootte).

Werkwijze:

- Zorg dat de bakplaten en de spuitzak gereed zijn voordat u begint.
- Doe het vocht en de boter in een pan en zet dit op het vuur.
- Zodra het vocht kookt de pan van het vuur halen en de bloem in een keer toevoegen en met een spatel roeren tot er een bal ontstaat, af en toe op het vuur zetten om te garen.
- Kijk uit voor verkleuren en verbranden van de massa.
- Af laten koelen tot ± 80°C en dan de eieren er stuk voor stuk doorheen spatelen tot het beslag de juiste dikte heeft.
- Meteen opspuiten in de gewenste vorm en afbakken.
- Afkoelen en verwerken tot het gewenste product.

Variaties:

- Toplaag afwerken met chocolade, fondant of poedersuiker.
- Bestrooien met greinsuiker.
- Spuiten in rozetten, bollen, langwerpig of hoefijzermodel.

Tips:

- **platen smeren met boter en bestuiven met bloem**
- **tijdens het bakken de oven niet opendoen.**
- **slap beslag in een hetere oven**
- **stijf beslag in een koudere oven**

Recept voor:

30	Moorkoppen
170	Profiterols
130	Borrelsoesjes

Ingrediënten:

400	gram vocht
200	gram boter
200	gram patent
8/10	eieren

Uitkomst: 50 stuks

Ingrediënten:

1000	gram soezenmix (Tegralchou)
900	gram water *
750	gram (15) ei

Lees altijd het recept op de verpakking, het recept kan per merk verschillen !!!!!!

SOEZEN VAN MIX

*Watertemperatuur	90°C
Oventemperatuur	220 °C
Baktijd	20-25 minuten

Belangrijk **Bakken met geopende wasemschuif**

Werkwijze:

- Soezenmix in het bekken doen en draaiende het ei en het water toevoegen.
- Geheel goed mengen.
- Daarna in de hoogste snelheid het geheel glad draaien.
- Met de gard ± 5 min. met de vlinder ± 9 min.
- Opspuiten op dun gesmeerde platen met spuitje nummer 15

BANANENSOEZEN

Werkwijze:

- Spuit langwerpige of hoefijzervormige modellen van soezenbeslag en bak deze af.
- Klop paticreme op (conform recept) en breng deze op smaak met bananenlikeur.
- Glaceer de soezen met fondant welke op smaak en op kleur (geel) is gemaakt.
- Snij de soezen door en vul ze met de paticreme.
- Steek plakjes banaan in de vulling.
- Leg de bovenzijde erop.
- Spuit een rozet op de glaceerlaag en garneer af met een plakje banaan.

Opmerking:
Banaan verkleurt snel. Deze verkleuring kunt u iets vertragen door de plakjes te bestrijken met citroensap. Glans de plakjes die voor decoratie gebruikt worden eventueel af met gelei.

CAKE WARME METHODE

Baktemperatuur:	160°C na een ½ uur 175ºC
Baktijd:	± 60 minuten

Zorg voor vetvrije materialen

Werkwijze:

- Laat de boter smelten. (Handwarm.)
- Verwarm de eieren, suiker, zout en de citroen al kloppende met een garde **au bain marie.**
- Klop de massa op de machine tot stand. (Als je de garde uit het beslag trekt moet er een stevige punt van het beslag aan vast blijven zitten.)
- Daarna de boter voorzichtig doorspatelen, en dan de gezeefde bloem.
- Kijk uit voor klontjes.
- De licht gesmeerde blikken tot 2/3 vullen en afbakken.
- Lossen op vetvrij papier voorzien van iets suiker. (Het beste op roosters)

Variaties:
Meng door de helft van het beslag cacaopoeder(toevoegen 10 %) of bakvaste kleur of smaakstoffen.
Dit in de blikken voorzichtig met elkaar mengen zodat er een marmer-cake ontstaat.

CAKE KOUDE METHODE (GEVULD)

Werkwijze:

- Klop de vetstof met een vlinder luchtig, voeg de suiker toe (zonder klonten) en klop het door.
- Voeg de eieren zeer geleidelijk toe (schiftgevaar) en klop het tot een luchtige massa.
- Spatel de gezeefde bloem en hierna de potpourri door.
- De licht gesmeerde blikken tot 2/3 vullen en afbakken.
- Lossen op vetvrij papier voorzien van iets suiker.

Variaties:
Meng door de helft van het beslag cacaopoeder (toevoegen 10 %) of bakvaste kleur of smaakstoffen.
Meng dit in de blikken voorzichtig door elkaar zodat er een mar-mercake ontstaat.
Dit recept is ook zeer geschikt om noten, chocoladeschilfers e.d. door te mengen.

Recept voor 8 stuks.

Ingrediënten:

1600	gram ei
1600	gram melissuiker
56	gram citroenrasp
8	gram zout
1600	gram gesmolten boter
1440	gram patent
150	gram zetmeel

Boerencake:
Het recept is merkafhankelijk, kijk op de zak van de mix.!!!!

Vaak geschikt voor gevulde cake, vanwege zijn stevige vorm.

Recept voor 8 stuks.

Ingrediënten:

1600	gram ei
800	gram melissuiker
800	gram basterd
40	gram citroenrasp
1600	gram boter
1600	gram patent
1200	gram potpourri

Recept voor 1 bakplaat of 6 vormen.

Ingrediënten:

1500	gram ei
750	gram melissuiker
750	gram patent
60	gram citroenrasp
80	gram zetmeel

WARM KAPSELBESLAG

Baktemperatuur:	160°C
Baktijd:	20 minuten

Werkwijze:

Werkwijze als bij warme cake behalve de boter.
De vormen smeren met tarwena en de bakplaat met vetvrijpapier bekleden en insmeren.

Variaties:

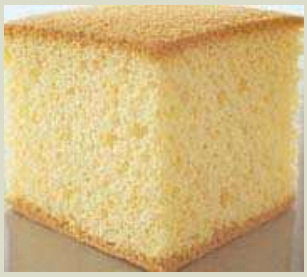
Voor cacaobeslag 15% bloem vervangen door cacaopoeder.
Geschikt voor het doormengen van bakvaste kleur en smaakstoffen

.

Recept voor 1 bakplaat of 6 vormen.

Ingrediënten:

1125	gram kapselpoeder
900	gram ei
112	gram water
20	gram citroenrasp



KAPSEL VAN MIX (BISQUIT)

Baktemperatuur:	160°C
Baktijd:	25 minuten

Zorg voor vetvrije materialen

Werkwijze:

- Een bakplaat met hoge rand invetten met boter, bekleden met vetvrij papier en dit papier ook invetten met boter.
- De aangegeven grondstoffen mengen met een garde in de machine gedurende 1 minuut op de laagste stand. Dan 7 tot 10 minuten op de hoogste stand.
- Als er stand inzit storten in de vormen, gladstrijken met een krabbertje en afbakken.
- Controleer de gaarheid met de temperatuur meter.
- Lossen op vetvrij papier voorzien van suiker.

KAPSEL GEBAK

SLAGROOM KAPSELGEBAK

- Snij banen van 10cm breed.
- Snij het kapsel 2 x door.
- Vul de onderste laag met frambozen/bessenjam en leg er de 2e plak op.
- Trempeer de plak met trempeerlikeur.
- Vul met een spuitzak (met kleine spuit) de plak met **Crème Suisse,** leg nu de bovenste plak weer terug (druk deze recht).
- Maskeer de banen netjes met slagroom en zet de zijkant aan met gebruneerd amandelschaafsel of chocoladeschaafsel.
- Snijd de gebaksbanen nu op 4½ cm (nat, warm mes) en zet de gebakjes op caisses.
- Spuit de gebakjes netjes af met slagroom (grove kartelspuit)
- Decoreren met fruit (eventueel afgeleren) en galettes.

VRUCHTEN KAPSELGEBAK

- Snij banen van 10cm breed.
- Snijd het kapsel 2 x door.
- Vul de onderste laag met jam en leg er de 2e plak op.
- Trempeer de plak met trempeerlikeur.
- Vul met een spuitzak (met kleine spuit) de plak met **Crème Suisse,** leg nu de bovenste plak weer terug (druk deze recht).
- Maskeer de banen netjes met abrikozenjam en zet de zijkant aan met gebruneerd amandelschaafsel.
- Geef met een mes aan waar de gebakjes moeten komen (4½ cm).
- Decoreren met fruit, let op vorm en kleur.
- Geleer de gebakjes met afdekgelei of goed ingekookte abrikozenmoes.
- Snijd de gebaksbanen nu op 4½ cm (nat, warm mes) en zet de gebakjes op caisses (andere vormen, bijvoorbeeld vierkanten zijn ook mogelijk).

CREME GEBAK

- Werk als bij slagroomgebak.
- Spuit af met gladde spuitjes, spuit strakke motieven.
- Garneer af met bigarreaux, noten, chocolade etc.

Vulling Crème Suisse:

1 deel gele room
1 deel opgeklopte slagroom.

Taarten:
Werk als bij gebak; alleen verdeel de taart in punten (8 of 12), snijd deze en spuit of garneer de punten netjes af.

Duchessecreme:

500	gram roomboter of margarine
1½	dl heel ei
1	eidooier
250	castormelissuiker.
50	cc marasquin

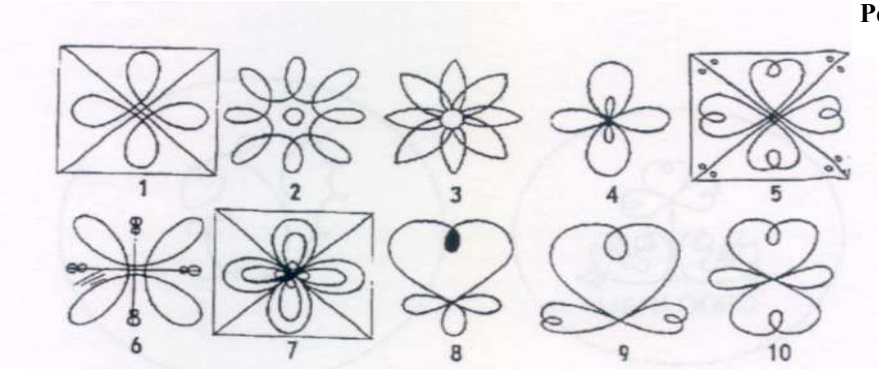
Eventueel smaakstof als mokka voor een andersoortig cremegebak.

VOORBEELDEN

-

Vouwen van een cornetje

Petit fours ornamenten



VOORBEELDEN

-

Compressed by
PDF24
https://ruudskookboek.nl