inspirations by

Vandemoortele
shaping a tasty future

EDITIE 3
jaargang 2017

Een lente boordevol smaak!

VANDEMOORTELE MAGAZINE VOOR FOOD PROFESSIONALS met inspirerende food trends, nieuwe producten en informatieve artikels voor bakkers en foodservice professionals

SO ORIGINAL

My Originals®
AMERICAN STYLE BAKERY

Amerika staat bekend om zijn verscheidenheid aan zoetige snacks. Met My Originals® doony's, muffins, cookies, brownies en cakes doet Vandemoortele die reputatie alle eer aan.

My Originals® staat voor de volle smaak van authentieke Amerikaanse recepten, voor diversiteit aan vormen en gewichten, voor eindeloze variaties en voor genieten op elk moment van de dag. Om het innovatieve, kleurrijke en veelzijdige karakter van dit assortiment te benadrukken, werd ons logo vernieuwd.

My Original BROWNIES
My Original CAKES
My Original COOKIES
My Original DOONY'S
My Original MUFFINS

Colofon

Verantwoordelijke uitgever:
Ben Verschaeren,
Ottergemsesteenweg Zuid 806, 9000 Gent
Concept, redactie en lay-out:
Liquid Society
Fotografie:
Bruno Couwenberg, Foodphoto
Styling:
Melissa Pecoraro, Suzan Teirlinck, Lies Van Ginderachter
Werkten mee:
Nico Blondeel, An Boone, Piet Bracke, Johan Carron, Johan Coppens, Bernard Dolphens, Pascale Dupont, Dave Geens, Aimé Pype, Stefanie Teirlinck

WELL-BALANCED
Frying oil

I'M NUTS AND I KNOW IT!

I LIKE
Bread

BRUNCH
MIX & MATCH

A BUTTER BLEND SAVING YOU TIME AND MONEY

Food markets

brand new look

De beste 'fond' is traditie

Jazeker, Vandemoortele bestaat al sinds 1899. Een bedrijf met traditie mogen we ons dus wel noemen. Tegelijk zijn we vooral de jongste twee decennia uitgegroeid tot een toonaangevende Europese groep van voedingsbedrijven in bakkerijproducten én in margarines, culinaire oliën en vetten. Maar we willen vooral dat jij, onze klant, weet dat we een bedrijf op mensenmaat gebleven zijn ondanks onze groei. Daarom staan deze pagina's symbool voor onze nieuwe bedrijfsidentiteit. We vernieuwen ook onze belofte. Door je te inspireren en te tonen dat we je in het hart dragen. En dat we een onvoorwaardelijke passie hebben voor voeding en smaak.

Eén merk, één verhaal

Een sterke bedrijfsidentiteit is vooral: een duidelijk verhaal voor iedereen. Vertellen waarom we één grote onderneming zijn. We willen laten zien waarvoor we staan, hoever ons engagement gaat om elke dag de allerbeste producten en diensten te leveren.

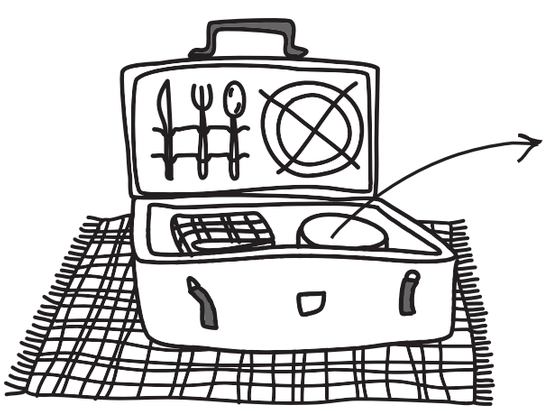
Shaping a tasty future

Zonder eten kun je niet leven - en is er geen gezelligheid. Je eet om je te voeden, om te genieten, om je te laten verrassen. Passie voor smaak en genot zit ingebakken in ons DNA. We halen het beste uit het ambachtelijke en inspiratie uit vakmanschap. Maar bovenal willen we een toekomst vol smaak. Daarom is er onze nieuwe slogan: shaping a tasty future.

Vandemoortele
shaping a tasty future

Happy Ea(S)ter

Stilaan tijd om de picknickmand weer klaar te zetten. Pasen en dus de lente zijn in aantocht en dat is een mooie gelegenheid om er met frisse goesting zelf op uit te trekken of je gasten te verwennen met de beste lekkernijen. Niet alleen valt er heel wat te beleven in foodieland deze lente, ook dit magazine is frisgroen achter de oren en gidst je doorheen de lekkerste trends en de hipste producten.



INHOUD

Maple-Pecan ***4-5***
Let's have brunch ***6-7***
Food trend ***8***

Bread ***9***
Food markets ***9***
Barista 'Koffieboone' ***10***
Customer is king ***10***

Bakkerij Aristo ***11***
Antipasti ***11***
St-Allery Liquid ***12-13***
Oliën & vinaigrettes ***14-15***

Kijk ook eens op onze social media

PECAN & CRANBERRY PIE

KNISPEREND CRUNCHY EN ZALIG ZACHT

PECAN & CRANBERRY PIE

PECANNOTENTAART MET VEENBESSEN
A295C10 • 850 g in 10 porties / 5 stuks per doos

Deze voorgesneden ronde taart is geïnspireerd op een Amerikaans recept met een heerlijke combinatie van knapperige pecannoten, friszure veenbessen en zachte karamel binnenin. Bovendien is de korst lekker krokant.

Laat 3 à 4 uur in de koelkast ontdooien.

I'M NUTS AND I KNOW IT!

Pecannoten worden in slechts een handjevol landen geproduceerd, met de Verenigde Staten op kop. Ze hebben een kenmerkende zoete, zachte smaak en zijn befaamd om hun hoge zink- en vitamine B1-gehalte. Geen wonder dat de Native Americans pecannoten van oudsher zien als een belangrijke voedselbron.

NATUURLIJKE SUIKERS

Snel even naar het noorden dan. Esdoorn- of ahornstroop (maple syrup) is het ingedikte zoete sap dat onttrokken wordt aan de esdoorn- of ahornboom. Je weet wel – het symbool van de Canadese vlag. Vooral in Québec wordt het zoete goedje 4 tot 8 weken lang 'geoogst' aan het eind van de winter en het begin van de lente. Het afgetapte sap wordt opgevangen in emmers of verzameld via een buizensysteem. Een waardevolle, natuurlijke suiker en een perfect match met de pecannoot.

Een lekker luchtig & knapperig gerezen deeg

MINI MAPLE PECAN

KB197 • 40 g / 96 stuks per doos

Wat een huwelijk: volle Amerikaanse pecannoten en zachte Canadese ahornsiroop. Het resultaat: de Maple pecan. Knapperig aan de buitenkant en een subtiele en smeuïge kern aan de binnenkant. Nu ook in miniformaat.

MINI BREAKFAST?

ONTBIJT-TREND OP HET WERK

De consument anno 2017 slaapt liever een kwartier langer uit én komt graag een kwartier vroeger aan op het werk. Kan perfect! Samen ontbijten met collega's zorgt voor een energieke start. Met een buffetje mini maple pecans, broodjes, fruit en versgeperst sap als aftrap speel jij alvast in op deze behoefte.

MIX & MATCH

LET'S HAVE BRUNCH!

Brunchen is het nieuwe middageten. Een véél langere namiddag (perfect toch, voor een leuke gevulde zondag?) en meer gezonde energie zijn het leuke gevolg. Haal alles in huis om je klanten een assortiment van leuke brunchgerechten te presenteren.
Aan de klant om te kiezen en te mixen. Een geslaagde brunch is een echte feestmaaltijd: een ideale combinatie tussen zoet en zout, fris en warm, … en één en ander om de glazen mee te vullen, natuurlijk.

succesrecepten voor een super geslaagde brunch!

1

SILL OCH POTATIS – HARINGSALADE MET AARDAPPELEN

- 1,5 kg vastkokende aardappelen
- 500 g zure haring (filets)
- 4 rode bieten (gekookt)
- 4 lente-uien
- 3 rode uien
- Bladpeterselie
- Bieslook
- **Vandemoortele Risso Yogorette vinaigrette**
- **Vandemoortele Vleminckx mosterd**

Bereiding: 1 Kook de aardappelen gaar in gezouten water **2** Laat de aardappelen afkoelen en snij ze in de gewenste grootte **3** Maak een kruidensalade van halve rode ui-ringen, fijngesneden lente-ui, bieslookstengels en bladpeterselie **4** Snij de zure haring in de gewenste grootte **5** Snij voorgegaarde rode biet in blokjes **6** Doe de aardappelen in een serveerschaal en kruid met peper en zout **7** Voeg de stukjes zure haring toe en bestrooi met de kruidensalade en rode biet **8** Maak een senap-vinaigrette (meng 2/3 Yogorette vinaigrette en 1/3 mosterd) en sprenkel naar believen over de haringsalade

2

HARTIGE VIJGENTAART MET GEITENKAAS

- **Bladerdeegplak B51**
- ± 1 kg zacht smeerbare geitenkaas
- ± 850 g pittige geitenkaas-buche
- ± 24 stuks verse vijgen
- Enkele takjes verse tijm
- Vloeibare honing
- Zwarte peper

Bereiding:1 Laat de bladerdeegplak 10 minuten ontdooien **2** Snij de plak in 3 banden van ± 18 cm **3** Leg op een bakplaat met bakpapier en prik gaatjes in het bladerdeeg **4** Bestrijk de randen met ei en leg er een fijn bandje bladerdeeg (1 cm) bovenop **5** Smeer een laag zachte geitenkaas op de bodem **6** Snij de geitenkaas-buche in stukken en verdeel over de zachte geitenkaas **7** Kruid met zwarte peper **8** Snij de vijgen in ± 5 sneetjes en leg ze dakpansgewijs op de geitenkaas **9** Werk af met tijm **10** Bak in een voorverwarmde oven op 175°C gedurende ± 25 minuten **11** Werk af met vloeibare honing

3

SALADE MET KIPPENLEVER EN GERST

- **Risso Restaurant Evolution**
- 1,5 kg kippenlever
- 400 g cru gerst (ongekookt)
- 350 g verse spinazie
- 20 kwarteleieren
- 3 granaatappels
- Bladpeterselie
- Peper en zout

FRESH & HEALTHY

Bereiding: 1 Laat de gerst ± 30 minuten koken in ruim water met zeezout **2** Laat afkoelen onder stromend water of plaats in de koelkast (in de koelkast zal de gerst wel samenklitten) **3** Voeg granaatappelpitten toe, stukjes hardgekookte kwarteleieren en fijngesneden bladpeterselie **4** Bak stukjes kippenlever in Risso Restaurant Evolution – krokant aan de buitenkant, rosé aan de binnenkant – en kruid met peper en zout **5** Verwerk lauw in de salade **6** Meng alles met jonge blaadjes spinazie

4

ENJOY EVERY SANDWICH

Scan de QR-code en ontdek al onze belegde broodjesrecepten. Of vraag de receptenfiches aan via **vdmprofessional@vandemoortele.com**

KROKANTE TOAST MET ZALM EN ZUIDERSE SALSA

TOASTIE ITALIAN BUN

BROODJE VITELLO TONNATO

FOOD TREND
à la carte

FOODHYPE

1
SPELEN MET JE POKE-KOM!

Neem een beetje Amerika, Azië – meer bepaald Japan – en een heleboel Stille Oceaan, even schudden en je komt uit in … Hawaii. Als een kom ligt het eiland in de zee, een kom vol lekkers. Toeval dat hier vandaan de poke komt? Nee, niet de Pokémon, al spreek je Poke wel uit als pokay. Zo'n kom zit tjokvol heerlijke **gemarineerde brokjes rauwe vis, verse groenten als zeewier, gember of algen en rijst**, in zijn geheel overgoten met sesamolie, sojasaus of pepertjes. Je eet het echter niet met stokjes en niet alleen (liefst samen met collega's of vrienden, tijdens een lekkere en gezonde lunch).

2
I LOVE YOU *honey bunny*

Al eens gedacht aan buns op het Paasbuffet? **Van bagels tot rozijnenbol en chocoladesandwich**: ze mogen zoete broodjes met ons komen bakken, want we zijn er dol op. Buns of paasbroodjes zijn helemaal ingeburgerd in de Angelsaksische landen. Hot cross buns zijn zoete broodjes met specerijen, krenten en rozijnen. Op de bovenkant zit een kruis, vandaar de naam. In Australië eten ze deze hot cross buns traditioneel op Goede Vrijdag. Buns, krentenbroodjes- of bollen en ook hartige burger buns… we love 'em all!

3
I NEED Coffee NOW!

'Millennials spenderen meer aan koffie dan aan pensioensparen'

Millennials – de generatie die opgroeide tijdens de jaren 2000 – spenderen meer geld aan koffie dan aan pensioensparen. Het groeiende aantal hippe koffiebars is het ultieme bewijs. Jongvolwassenen hechten minder belang aan materieel bezit, maar zijn wel dol op kwaliteit. Dat daar een vergelijking met pensioensparen uit ontstaat, zegt waarschijnlijk meer over het bedrag dat ze aan koffie besteden: gemiddeld 1000 euro per jaar. Opmerkelijk: jonge vrouwen spenderen zo'n 10 procent meer dan hun mannelijke leeftijdsgenoten aan hun bakje troost!

4
FERMENTEREN MOET JE LEREN

Nee, zoete drinkyoghurts uit de supermarkt zijn niét the real thing. Gefermenteerd heeft meer om het lijf. In Rusland is bijvoorbeeld 'kvas' heel populair: een lekkere en gezonde dorstlesser.
Bij ons zien we een **revival van oude recepten**. Er ontstaan microbrouwerijen die zich toeleggen op thee (kambucha), frisdranken en yoghurts. Maar wat is fermentatie precies en waarom staat het zo in de belangstelling? Eigenlijk is het een eeuwenoude bereidingswijze: denk aan zuurdesembrood. Het is een proces waarbij schimmels en gisten worden ingezet om voedingsmiddelen te transformeren. Goede bacteriën zijn oude vrienden die onze darmflora een goed tegengewicht bieden voor onze geraffineerde voeding.

5
ZERO WASTE

Zo weinig mogelijk afvalstoffen in voeding, daar staan we honderd procent achter. Enkele voorbeelden? Confituur maken van afgewezen fruit of onverkocht brood van de vorige dag verwerken in gewonnen brood. In Brussel opende in het sociaal restaurant Bel Mundo het pop-uprestaurant Mary Pop-in. Het project van vzw Eatmosphere laat mensen op een zachte manier kennismaken met het recupereren van voedseloverschotten. De bedoeling? Laten zien dat er met gerecupereerde groenten en fruit ook lekker en speciaal gekookt kan worden.

BREAD

nieuw

HET WITTE RUITBROODJE

DE PERFECTE BASIS

voor een
origineel belegd broodje

WIT RUITBROODJE

B866 • 80 g / 40 stuks per doos

BANQUET D'OR

TRENDY IN BELGIË

Food markets

DE FOOD MARKETS VAN ANTWERPEN EN GENT

GEEF AL JE ZINTUIGEN DE KOST

Overdekte food markets zijn in onze buurlanden al langer ingeburgerd. Bijvoorbeeld in Rotterdam trekt de Markthal duizenden bezoekers. Geen wonder, want de sfeer, de aroma's en de kleuren zorgen er voor een heerlijke aanslag op je zintuigen: ook wanneer je aan de verleiding kan weerstaan om lekkers te kopen of te proeven, kan je er als foodie urenlang je ogen de kost geven. Bovendien valt er altijd wel iets te beleven.

Goed nieuws, want ook vlak bij zijn er nu twee food markets om je vingers bij af te likken. **Super Mercado** in hartje **Antwerpen** ligt op het kruispunt van het historische stadscentrum, het modekwartier en de winkelstraten. Mercado is de eerste echte Belgische food market, een foodietempel, naar de grote voorbeelden in Madrid, Londen of Kopenhagen. Het vroegere postkantoor op de Groenplaats biedt de juiste historische omkadering om een mekka van eetcultuur te doen ontstaan. Het is een hippe foodieheaven waar je de hele wereld ontdekt, maar vooral ook authentieke, vernieuwende en overheerlijk verse voedingsproducten en bereidingen ontdekt. Kunstenaars, dj's en ander aanstormend creatief talent vinden er ook hun stek. Een plek om te kijken en gezien te worden, te proeven en te ruiken, een glaasje te drinken, te luisteren, te dansen en te leven.

In **Gent** vind je vanaf dit voorjaar **The Holy Food Market** in een al even unieke locatie: de zestiende-eeuwse Baudelo-abdij. In dit historische kader komen twaalf food stands. Grensverleggende bites en drinks worden er de norm. De nadruk ligt evengoed op lokaal, duurzaam en kwaliteit als op hip en trendy – de abdij kreeg een moderne industriële look met zwartwittinten, marmer en verweerd hout en je vindt er een kosmopolitische bar met een uitgebreide champagne- en ginkaart. België mag twee wel héél kleurrijke pluimen op de hoed van zijn rijke culinaire aanbod steken.

NERGENS BETER DAN THUIS

HOME EAT HOME

Steeds meer restaurants laten het stijve gedoe achterwege en stemmen hun indeling en inrichting af op de modale huiskamer. En da's niet zo verwonderlijk: want hoewel we als Belg nog steeds graag buitenshuis gaan tafelen, zijn we ook meer dan vroeger gesteld op ons eigen nestje. Een combinatie van beide – de **huiselijke sfeer** van je eigen huiskamer en de **professioneel bereide en opgediende maaltijden van een (top)kok** – biedt dan ook het beste van twee werelden.

Na de intrede van de open keuken, waarbij je als gast bijna letterlijk meekijkt in de potten en pannen, kunnen we in steeds meer restaurants ook aanschuiven aan een grote, gemeenschappelijke tafel. Om samen met vrienden aan te tafelen, of met verschillende groepjes en zo misschien nieuwe vriendschappen te sluiten. De sfeer wordt informeler en ook het menu ondergaat een verandering. Het klassieke meergangendiner maakt plaats voor hapjes en 'shared dining'. Een no-nonsense keuken met authentieke ingrediënten en niet te veel frivoliteiten. En zo wordt eten ook écht weer een sociaal gebeuren.

HIER MOET JE ZIJN

Een boontje voor… Barista Koffieboone

Kristie Van Eeno is al twee jaar barista van koffiebar Koffieboone in het steeds hipper wordende Ronse. Een goede zet: het stadje aan de voet van de Kluisberg trekt steeds meer bezoekers uit omliggende gemeenten als Elzele en Vloesberg waar zich veel Vlamingen vestigen. En die willen niet helemaal naar Gent voor een écht lekkere latte macchiato.

Dat Koffieboone onderdak vond in een prachtige voormalige kerk waar samen met andere horecazaken een heuse food market ontstond, maakt Kristies zaak nog aantrekkelijker. Koffieboone is vrij klein en vintage ingericht met tweedehandsmeubilair en dat is geen toeval. "Ik kom niet uit de horeca", vertelt Kristie. "Ik heb twintig jaar in de zorgsector gewerkt, dus de koffie-achtergrond miste ik. Het leek me interessanter om een plekje te zoeken tussen andere zaken waarvoor al een publiek bestaat.

Rabarbergebak

Kristie serveert naast lekkere koffie en thee graag gebak en gezonde, vegetarische lunches – telkens mét een originele dagsoep zoals peterseliewortelsoep. Creatief is ze ook: probeer de Chococchino maar eens. Het aantal likes op de Facebookpagina van Koffieboone zegt genoeg. Het aanbod hier mocht dringend beter, vond ik. En waarom zou je het dan niet zelf doen? Mijn bonen bestel ik bij OR Coffee Roasters: daar hebben ze echt topkwaliteit. Ik heb er ook een opleiding tot barista gevolgd. Je steekt er vanalles op over koffie en cupping, espresso, home brewing, melktechnieken en je maakt een 'reis' naar de roots van de koffiebonen waarmee je aan de slag gaat. Door die knowhow slaag ik er nu in om een alternatief, wat urban publiek aan te trekken. Ik serveer ook graag de patisserie van Vandemoortele. Zelf ben ik geen zoetekauw, maar bijvoorbeeld het rabarbergebak vind ik super.

www.facebook.com/BaristaKoffieboone

depassageronse.be

TIP: LEER VAN DE KLANT

CUSTOMER IS KING

Take your time

Van je klanten kan je heel wat leren, zeker van de meer kritische exemplaren. Sta je open voor nieuwe suggesties en verrassende vragen? "Ja, natuurlijk", zul je denken en daar zit hem de knoop. Want in plaats van je klant lastig, veeleisend en niet snel tevreden te vinden, ga je mee in zijn verhaal en doe er met jouw eigen ideeën en voorstellen nog een – jawel – schepje bovenop.

ON THE Menu

"Mogen we nog een ontbijtje kiezen?"

Kijk kritisch naar je kaart. Waarom je gerechten nog opdelen in ontbijt/lunch/diner? Geef je gasten de vrijheid om zelf te bepalen wat ze wanneer eten.

"Kunnen we een bestelling delen?"

Geef de mogelijkheid om meerdere kleine gerechtjes te bestellen om gezamenlijk aan tafel op te eten.

"Ik ben op zoek naar bijzondere ervaringen"

Ga voor een creatieve setting. Zorg dat je opvalt, want niet alleen wat je eet telt maar ook hoe je eet.

"Leveren jullie aan huis?"

Jouw eten thuisbezorgd, op een onverwachte plaats of jouw eten... waar dan ook.

"Ik ben op zoek naar comfortfood"

De herwaardering van 'alledaagse' gerechten werkt.

"Gezondheid en milieu vind ik belangrijk"

'Go veggie or go vegan', ga voor eigen kweek of gebruik lokale ingrediënten.

"Delen op Facebook, geen probleem?"

Zorg voor visibiliteit.

ARTISTO FOODSTORE

Ambachtelijk en eigentijds

Artisto Foodstore in Landegem is tegelijk bakkerij, ijsbereider én traiteur: een niet zo alledaagse combinatie. We vroegen An en Axel naar hun recept. "Mijn kaas- en tapasschotels hebben wel succes, ja", glimlacht An. "We zijn begonnen als bakkerij-ijsbereider. Na een viertal jaar hebben we de aanpalende bedrijfsruimte van de toenmalige Spar overgekocht om er onze eigen algemene voedingswinkel van te maken. Die hebben we een tiental jaar gerund, maar ik wilde vooral verder in ambachtelijke bereidingen. Omdat mijn kazen en tapas zo goed verkochten, heb ik die behouden in de bakkerij. Daar ben ik dan verder in gegaan.

We maken zelf onze quiches, verse dagsoep, pastasalades met mozzarella en feta. Ijs bieden we het hele jaar door aan. We verkopen schepijs, onze eigen magnums en ijsbekers op z'n Amerikaans. Het is ambachtelijk ijs dat we maken op de ouderwetse manier: de room koken, een nacht laten rijpen in de koelkast voor de smaak en dan de ijsmachine in. We bieden alleen de meest courante smaken aan: vanille, stracciatella, chocolade, aardbeien en frambozen. Wordt er al eens naar sorbet gevraagd, dan zorgen we daar wel voor op bestelling.

We vernieuwen ook constant ons assortiment: vandaag hebben we alweer twee nieuwe gebakjes in het uitstalraam. Zo blijf je mensen verrassen!" Klanten komen soms van dertig kilometer verderop, dus de formule slaat aan.

Ook op het vlak van reclame voor hun zaak zijn An en Axel mee met hun tijd. "Onze website is behoorlijk uitgebreid en we houden onze Facebookpagina up-to-date. We hebben een app voor bestellingen die je kan downloaden via de site. Tijdens het weekend plaatsen op die manier vooral jongere klanten een bestelling. Zo hoeven ze 's zondags niet aan te schuiven in de winkel (lacht)."

www.facebook.com/Bakkerij.Aristo

bakkerij-aristo.be

Lanterna
GUSTO E TRADIZIONE ITALIANI

HAAL MEER UIT HET APEROMOMENT

CREËER EEN ZUIDERSE BELEVING EN JE KLANTEN KOMEN NOG LIEVER TERUG

Er gaat niets boven een heerlijke tapasplank vol Italiaanse smaken om je klanten mee te verwennen. Met het Lanterna-assortiment verhoog je je rendement met een onweerstaanbaar aroma als bonus. Zeker weten dat al je klanten trek krijgen… Focaccia's ontdooien, kort afbakken, prikker erop en klaar!

Nog tips? Niets verloren laten gaan geeft je een goed gevoel. Serveer wat tijdens de lunch niet op tafel kwam 's avonds als antipasti op een tapasbord. Je kan ook een spaarsysteem uitwerken met een tapasbord als beloning. Daar valt vooral voor jou heel wat bij te winnen.

A NEW WORLD OPENS UP TO YOU

Meer gemak bij het maken van cake en bereidingen met zacht deeg. Een smakelijk alternatief voor boter waarmee de ambachtelijke bakker tijd en geld bespaart, zonder enig compromis op vlak van smaak en functionaliteit. De cake heeft een langere houdbaarheid in vergelijking met cake op basis van boter of olie en heeft een betere textuur.

De combinatie van zorgvuldig uitgekozen grondstoffen en een specifiek productieproces garanderen een boter-margarinemengeling van topkwaliteit, met een kwaliteit en functionaliteit die constant blijven gedurende heel het jaar.

ST-ALLERY LIQUID

414247 • Emmer van 5 kg

DEZE VLOEIBARE BOTER-MARGARINEMENGELING BESPAART JE TIJD EN GELD

BASISRECEPT CROWN CAKE

voor ± 350 gebakjes

Klop de 5 kg St-Allery Liquid met 5 kg suiker enkele minuten op in de hoogste versnelling. Zet in de traagste versnelling en voeg langzaam 5 l eieren toe. De massa is nu veel vaster. Voeg de 180 g bakpoeder in 6 kg gezifte bloem en de 600 g amandelbroyage toe en meng kort tot een homogene massa. Spuit de crownvormpjes in met St-Allery Liquid of PL3. Spuit in elk vormpje ongeveer 55-60 g cakebeslag. Bak in een hete luchtoven bij ±170 °C gedurende ± 22 minuten of in een dekoven bij ±170 °C gedurende ± 30 minuten.

Enkele suggesties om te variëren

CROWN CAKE KERSEN

Neem 1,6 kg van deze mengeling en voeg 140 g amandelpoeder en 350 g gekonfijte kersen toe. Meng tot het deeg homogeen is. Giet 60 g deeg in de bakvorm. Bak in een hete luchtoven bij ±170 °C gedurende ± 22 minuten of in een dekoven bij ±170 °C gedurende ± 30 minuten. Laat afkoelen. Haal het gebakje uit de vorm. Versier met gekleurd glazuur of eiwitglazuur met kersensmaak.

CROWN CAKE LIMONCELLO

Neem 2 kg van deze mengeling en voeg 100 g limoncello en de zeste van 2 citroenen toe. Meng alles. Giet 60 g van het deeg in een individuele bakvorm. Bak in een hete luchtoven bij ±170 °C gedurende ± 22 minuten of in een dekoven bij ±170 °C gedurende ± 30 minuten. Laat afkoelen. Haal het gebakje uit de vorm. Versier met wit fondantglazuur (fondantsuiker) en werk af met limoenzeste.

CROWN CAKE SPECULOOS

Verkruimel speculaaskoekjes en doe ze in de siliconen bakvorm. Neem 1,8 kg van de mengeling en voeg 18 g kaneel toe. Meng tot de kaneel goed onder het deeg is gemengd. Giet 50 g van het deeg bovenop de speculaaskruimels in de bakvorm. Bak in een hete luchtoven bij ±170 °C gedurende ± 22 minuten of in een dekoven bij ±170 °C gedurende ± 30 minuten. Laat afkoelen. Haal het gebakje uit de vorm. Snij doormidden en vul met een roomvulling gemaakt met Gold Cup Saveur Instant Mix met karamelsmaak.

What a Sandwich!

Smeuïg en creatief: met St-Allery Liquid tover je in no time de lekkerste producten in je bakkerij. Steek je producten geregeld in een nieuw jasje. Wat dacht je van leuke gezichtjes op sandwiches, suikerbolletjes of een andere toffe topping? Succes verzekerd bij het jongste publiek.

SCAN DE QR-CODE EN ONTDEK DE SANDWICH- EN WAFELRECEPTEN

SNEL KLAAR MET ST.-ALLERY LIQUID

MEEGEEFIDEETJES

'QUILTY' PLEASURE

Me-time zit hem in kleine dingen. Het hoeft niet altijd spectaculair of trendy te zijn. Kleine verwennerijtjes zoals wafeltjes, madeleines, donuts of muffins maken die lekkerbek van een klant van je helemaal week vanbinnen. Aan een 'quilty' - Quick & Guilty - pleasure kan je niet weerstaan. Strategisch positioneren en leuk verpakken doet wonderen…

VANDEMOORTELE OLIËN

GEOLIEDE TEAMSPIRIT VOOR DE KEUKEN

Voor tafeloliën moet je bij Vandemoortele zijn, dat is al lang geen geheim meer. Dat we zo'n hoge eisen stellen bij de selectie van de grondstoffen en een permanente kwaliteitszorg garanderen tijdens de productie is de sleutel van ons – en dus jouw – succes. Onze tafel- en keukenoliën zijn van de allerhoogste kwaliteit voor warme en koude bereidingen.

Ook voor de professionele keuken is en blijft Vandemoortele een trendsetter. Onder de merknaam Risso vind je al onze specifiek samengestelde oliën. Ze matchen alle eisen voor professioneel gebruik aan een superieure smaak.

GENERIEKE OLIËN

1L | 5L | 15L

MAÏSOLIE

Ideaal voor mayonaise

Een 100% plantaardige olie, gemaakt van maïs van erg hoge kwaliteit. De ideale keuze voor mayonaise, sauzen, vinaigrettes en patisserie. Mag worden opgewarmd, maar hoort niet thuis in de frituurpan.

1L | 15L | 25L

ZONNEBLOEMOLIE

Ideaal voor pasta

Een plantaardige olie voor 100% gemaakt van rijpe zonnebloempitten. Uitermate geschikt voor pastaschotels, marinades en warme visgerechten. Mag worden opgewarmd maar hoort niet thuis in de frituurpan.

1L | 5L | 15L | 25L

ARACHIDEOLIE

Ideaal voor wokken

Een 100% plantaardige olie op basis van met zorg geselecteerde pinda's. Geeft uw warme bereidingen een subtiele notensmaak. Ideaal om mee te wokken, bakken, braden en frituren.

5L | 15L | 25L

SOJAOLIE

Ideaal voor koude bereidingen

Deze kwaliteitsolie is ideaal voor koude bereidingen en bevat een hoog gehalte onverzadigde vetzuren, waarvan essentiële vetzuren. Dat maakt van sojaolie een hoogwaardige olie, die uitstekend geschikt is voor koude bereidingen. Mag worden opgewarmd maar hoort niet thuis in de frituurpan.

SAMENGESTELDE OLIËN

RISSO CHEF FRITUUROLIE

Risso Chef is een frituurolie met een zorgvuldig geselecteerde samenstelling van plantaardige oliën voor de professionele keuken: zonnebloem met hoog oliezuurgehalte, zonnebloem, koolzaad, palm, maïs en een anti-schuimmiddel.

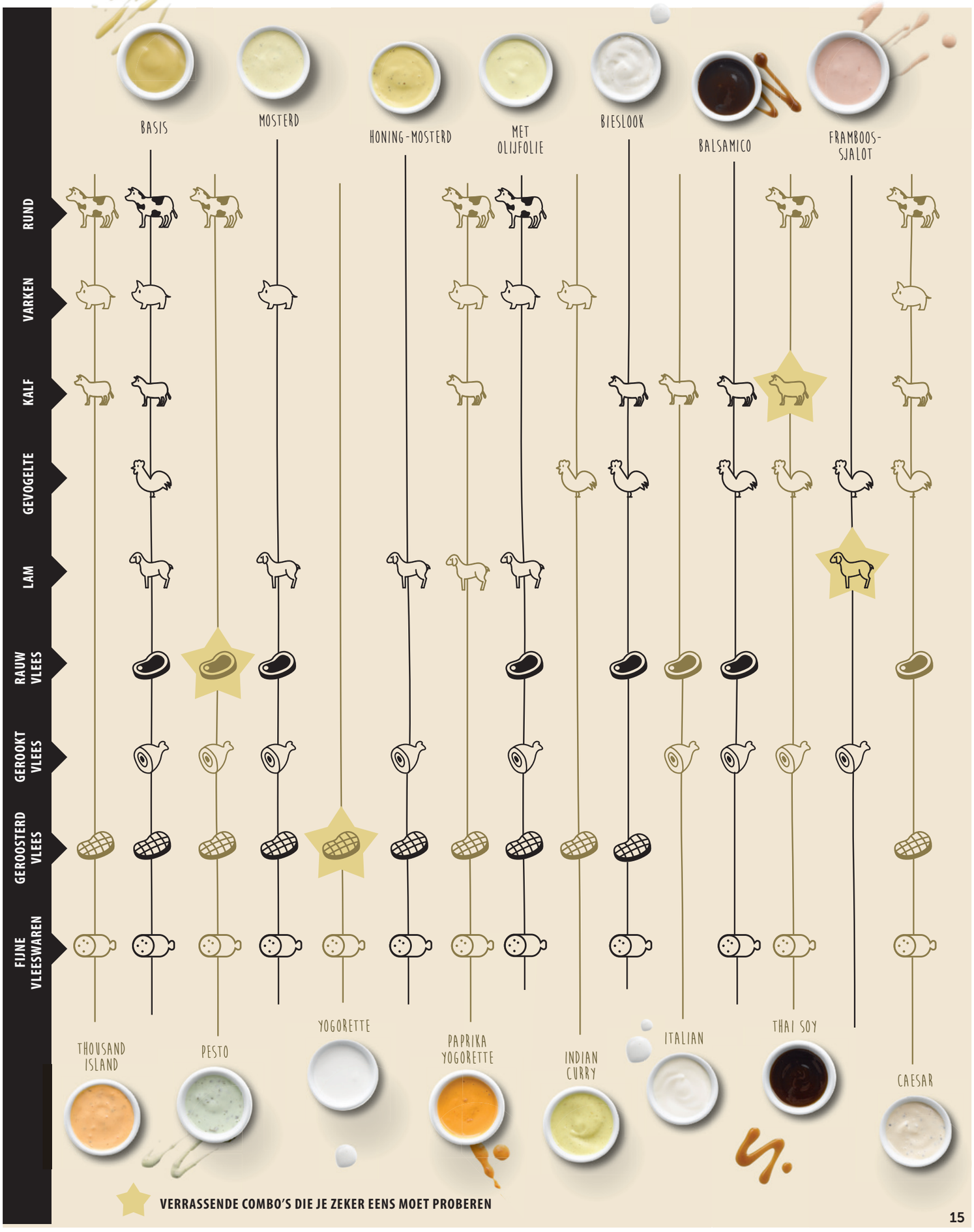
RISSO BALANCE FRITUUROLIE

Risso Balance is een frituurolie met zorgvuldig geselecteerde samenstelling van plantaardige oliën: zonnebloem met hoog oliezuurgehalte, koolzaad, palm en maïs. Risso Balance is een duurzame olie en garandeert een extra lange levensduur.

Master de perfecte combo's

GEEF JE CREATIES EEN VERRASSEND SMAAKKLEEDJE

Er bestaan tal van combinatiemogelijkheden van **vinaigrettes en vlees**. Wist je dat een pestovinaigrette perfect matcht met rauw vlees, of dat een framboos-sjalotvinaigrette formidabel smaakt met lamsvlees?



inspirations by

Vandemoortele®
shaping a tasty future

Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gent
Tel. 09 240 17 11 | Fax 09 240 17 94
customer.service.vamix@vandemoortele.com

www.vandemoortele.com

VIND ONS OOK OP
FACEBOOK & YOUTUBE