inspirations by

vandemoortele

EDITIE 2
jaargang 2016

EEN VERFRISSEND
INSPIRATIEMAGAZINE
DAT IEDEREEN WEET
te smaken

VAN OUD NAAR NIEUW,
MET TAL VAN OUDE KLASSIEKERS
IN EEN NIEUW JASJE

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

• HEERLIJK • EINDEJAAR!

De eindejaarsperiode is het seizoen bij uitstek om even stil te staan bij heerlijke tradities en na te denken over de toekomst. En dat doen wij ook door **enkele culinaire klassiekers in een modern jasje te stoppen.** Zowel het citroentaartje als de tarte tatin kregen een smakelijke make-over! Ideaal voor een verrukkelijk eindejaar!

COLOFON

Verantwoordelijke uitgever:
Ben Verschaeren,
Ottergemsesteenweg Zuid 806, 9000 Gent
Concept, redactie en lay-out:
Liquid Society
Fotografie:
Bruno Couwenberg, Foodphoto
Styling:
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

Hoera, editie twee! een proevertje ...

VIENNOISERIE WITH BENEFITS

the story continues...

HEERLIJKE NIEUWE VINAIGRETTE

MERCI, CAESAR!

THE AMERICAN DREAM

Yummy DONUT

Eigentijdse klassiekers

Het rijsttaartje & de citroen meringue 2.0

Méér inspiratie. Méér trends. Méér fun ...

especially Enjoy

Vanwege het volledige Vandemoortele Team willen we jou eerst en vooral een fantastisch eindejaar toewensen. Voor jou ongetwijfeld een razend drukke periode, voor je klanten hét moment van het jaar om samen te vieren en te tafelen. En daar horen natuurlijk culinaire hoogstandjes bij.

In deze tweede editie van ons inspiratiemagazine brengen we je alvast het water in de mond met enkele heerlijke gerechten, onweerstaanbare dessertjes, inspirerende verkooptips en verleidelijke 'food ideas' die je ook zelf in jouw zaak kan toepassen om je klanten te verwennen.

Veel leesgenot,

Het Vandemoortele Professional Team

BAKERY FOODSERVICE

Menu

EINDEJAAR

Tarte tatin **4-5**
Happy new menu **6-7**
Food news **8**

Sweet American dreams **9**
Het gezicht van de winkel **10**
Flower power **11**

Marble Matcha cake **12**
We are sustainable **13**
In de keuken van Hubert **14**
Pimp your food **15**

Kijk ook eens op onze social media

– BAVAROIS – À LA TARTATIN

Geïnspireerd op de tarte tatin

WIE HAD OOIT GEDACHT DAT EEN OMGEKEERDE APPELTAART MET EEN LAAGJE GEKARAMELLISEERDE SUIKER DE APPELKLASSIEKER VAN DE 20STE EEUW ZOU WORDEN?

So the story goes...

De taart werd in 1889 per ongeluk gecreëerd door twee zussen, Stéphanie en Caroline Tatin.

Eén van de zussen was vergeten de bodem van de taartvorm te bekleden met deeg. Dus legde ze het deeg over de appels en schoof ze de taart zo in de oven. Na het bakken keerde ze de taart om. Het resultaat: een knapperige taartbodem met smeuïge appels en een zachte karamel.

Bon Appétit

Wist je dat...

....het hotel van de zussen nog steeds bestaat, inclusief de hout- en koolovens waarin de taarten werden gebakken. Je vindt het recht tegenover het station van Lamotte-Beuvron langs de RN20 van Orléans naar Vierzon en heet nu heel toepasselijk Hotel Tatin. Wie de authentieke tarte tatin wil proeven, weet waarheen.

HOLLY JOLLY

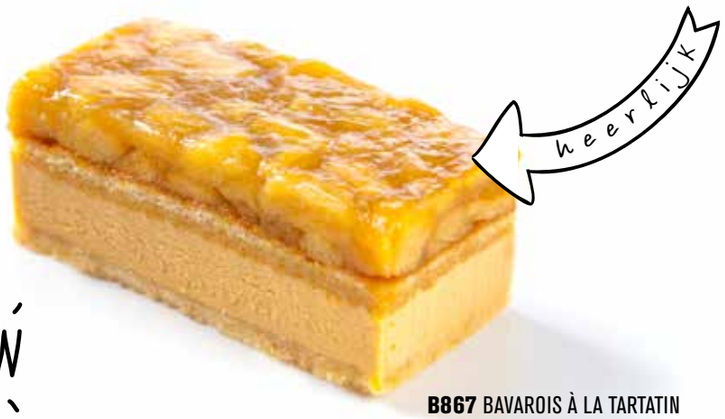
TOP 10 FRANSE GEBAKJES

1. TARTE TATIN
2. RELIGIEUSE
3. PARIS-BREST
4. ÉCLAIR
5. MILLEFEUILLE
6. MACARON
7. SAINT-HONORÉ
8. OPÉRA
9. CITRON MERINGUÉ
10. FRAISIER

Bron: france.fr/nl/tips/franse-patisserie

KLASSIEKER IN EEN NIEUW JASJE
Bavarois à la Tartatin B867

Bij Vandemoortele kennen we onze klassiekers ... en houden we ervan om die een frisse twist te geven. Zo hebben we de gekaramelliseerde appelen van de Franse 'tarte tatin' gecombineerd met onze gekende bavarois. Onze diepgevroren 'Bavarois à la Tartatin' bestaat uit een biscuit met karamelstroop, karamelmousse en een krokante crumble. Deze is handig voorgesneden in 10 porties. Niet te missen als afsluiter bij elk kerst- of oudejaarsdiner. Kijk snel op pagina 7 voor een feestelijk dessert met dit gebak.



NEW

B867 BAVAROIS À LA TARTATIN
(voorgesneden in 10 porties)
± 83 g per portie

Is tarte tatin altijd met appels?

Origineel wel, maar ondertussen worden ook andere vruchten, gegrilde groenten of zelfs tamme kastanjes gebruikt.

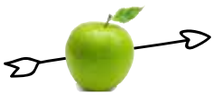
Ontdek de beste recepten van de Franse patissière Ginette Mathiot

Ginette Mathiot (1907-1998) was een beroemde schrijfster in Frankrijk. Op 25-jarige leeftijd schreef ze haar eerste boek: Je sais cuisiner. Van dit boek werden maar liefst 6 miljoen exemplaren verkocht. De patisseriebijbel Tarte Tatin is een heruitgave van haar tweede boek dat in 1938 werd uitgegeven: Je sais faire la pâtisserie. Een boek voor de Franse huisvrouw, want bakken werd in die tijd met de paplepel ingegeven. Het boek was vele tientallen jaren in de keukens van vele moeders en andere bakliefhebbers te vinden. Je zou het kunnen vergelijken met 'Ons kookboek' en 'Ons bakboek' die heel wat Vlaamse meisjes de liefde voor het koken en bakken hebben bijgebracht.

LOVE at first BITE

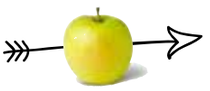
Deze appelsoorten zijn uiterst geschikt voor gebak en zoete lekkernijen.

Schone van Boskoop
(= Goudreinet)
eind september tot eind april
groengeel - friszuur

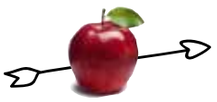


Lombarts Calville
eind september tot eind mei
frisgroen - zachtzuur

Karmijn de Sonnaville
oktober tot eind februari
geel met een rode blos - friszuur



Golden Delicious
begin oktober tot eind juni
geelgoud - zachtzuur tot zoet



Gloster
begin november tot eind maart
rood - friszuur

vandemoortele ACADEMY
SHARING FOOD EXPERIENCE

ON THE MENU

HAPPY NEW MENU

VOORGERECHT

GOUJONETTES VAN TONGSCHAR

Goujonettes zijn gepaneerde en gefrituurde visreepjes. Serveer deze culinaire fishsticks als aperitiefhapje of als voorgerecht, heerlijk met een Caesar vinaigrette-dipje. Tip: paneer en bak de visreepjes vlak voor het serveren, lekker vers!

BEREIDING

★ Zet drie schaaltjes klaar: vul het eerste met bloem, het tweede met losgeklopte eiwitten (gekruid met peper en zout) en het derde met panko of paneermeel ★ Snijd tongscharfilets middendoor in de lengte – zo haal je uit elke filet minstens twee mooie, lange repen vis ★ Paneer elk visreepje: wentel het in de bloem, haal het door het gekruide eiwit en rol het tenslotte in het paneermeel ★ Verhit fijne frituurolie tot 180°C ★ Bak de visreepjes goudbruin in de hete olie en laat ze even uitlekken op een vel keukenpapier ★ Serveer de versgebakken tongscharreepjes met een potje Caesar vinaigrette en een stukje limoen

NEW

- *Klassieker bij een caesarsalade met kip*
- *Veelzijdig met vlees, vis en salades of op een belegd broodje*
- *Ideale dipsaus bij warme en koude hapjes*
- *Zonder ansjovis = geen visallergenen*

750 ML
ART.N° 73000091

VANDEMOORTELE RISSO CAESAR VINAIGRETTE

CAESAR VINAIGRETTE IS DÉ KLASSIEKER OM TE GEBRUIKEN IN EEN CAESARSALADE MET KIP, MAAR IS DANKZIJ ZIJN UNIEKE SMAAK OOK PERFECT TE COMBINEREN MET GEBAKKEN ASPERGES, RUNDERCARPACCIO OF PANCETTA. ALLES KRIJGT EEN HEERLIJKE SMAAKTWIST MET DEZE NIEUWE VINAIGRETTE!

*** Meer info:** www.lekkervanbijons.be/vis/vis-van-het-jaar

INSPIRATIE NODIG? Vraag onze inspirerende vinaigrette receptenfolder aan. Mail je gegevens naar ***vdmprofessional@vandemoortele.com*** en je ontvangt de folder bij je thuis.

HOOFDGERECHT

FAZANT FINE CHAMPAGNE

INGREDIËNTEN

- **Risso Restaurant Evolution**
- 4 fazantenbouten
- 4 fazantfilets
- 4 theelepels zout
- 1 theelepel peper
- 2 theelepels rozemarijn
- 4 teentjes knoflook (geperst)
- 2 laurierblaadjes
- ± 1 kg ganzenvet

BEREIDING

★ Bestrooi de fazantenbouten royaal met peper, zout, knoflook en rozemarijn ★ Leg ze in een schaal, dek af met plasticfolie en laat 24 uur pekelen in de koelkast ★ Verwarm het ganzenvet tot 80°C, leg de bouten erin en laat langzaam garen gedurende ± 1 uur ★ Haal de bouten uit het vet, laat ze afdruipen en bak daarna beide zijden krokant aan in de pan ★ Bak de fazantfilets krokant in de Risso Restaurant Evolution en laat garen in de pan

Fine champagnesaus

- **Risso Restaurant Evolution**
- **Vleminckx mosterd**
- 400 ml kalfsfond
- 150 ml room
- Stronkje witloof
- 3 Parijse champignons
- 1 sjalot (grof gesneden)
- 1 teentje look
- Laurier
- Tijm
- Cognac

BEREIDING

★ Stoof de sjalot en de look aan in Risso Restaurant Evolution ★ Voeg champignons, witloof, tijm en laurier toe en bak enkele minuten mee ★ Blus met cognac en roer er wat mosterd onder ★ Voeg de kalfsfond toe en laat voor de helft inkoken ★ Voeg de room toe, kruid af met zwarte peper en laat nog enkele minuten inkoken ★ Zeef de saus en breng op smaak met zout

Witloof

- **Risso Restaurant Evolution**
- Witloof
- Rode ui
- Lente-ui

BEREIDING

★ Snijd het witloof fijn en stoof aan in Risso Restaurant Evolution ★ Voeg in de helft van de gaartijd de fijngesneden rode ui toe en kruid met peper, zout en nootmuskaat ★ Meng de lente-ui onder het witloof als het gaar is

Bladerdeeg

- **Risso framboos-sjalot vinaigrette**
- **Bladerdeegplak B01**
- Witloof (rauw)

BEREIDING

★ Laat het bladerdeeg ontdooien ★ Snijd in de gewenste vorm en prik licht ★ Bak af op 175°C gedurende 18 minuten ★ Laat afkoelen ★ Leg stukjes gekonfijte fazant op het bladerdeeggebakje en werk af met rauw witloof dat op smaak gebracht is met Risso framboos-sjalot vinaigrette

NAGERECHT

CARAMELIZED APPLE PIE

INGREDIËNTEN

- **Bavarois à la Tartatin B867 (4 porties)**
- Vanille-ijs
- 1 Golden Delicious-appel
- 30 g boter
- 30 g suiker
- Snuifje kaneel
- Suikergarnituur

BEREIDING

★ Laat de voorgesneden porties Bavarois à la Tartatin ontdooien in de koelkast gedurende twee en een half uur ★ Was de appel en snijd hem in 'pont neuf'-vorm (balkjes van ± 7 cm op 1 cm) ★ Kleur de appelbalkjes aan in boter ★ Bestrooi ze met suiker en weinig kaneel, en laat ze verder garen tot ze beetgaar zijn ★ Maak een suikergarnituur: laat suiker koken tot de consistentie van stroop, giet uit over boterpapier (of trek lijnen of spiralen met een garde) ★ Laat afkoelen en verwijder de suikergarnituur van het papier

PRESENTATIE

★ Schik de porties Bavarois à la Tartatin op een bord ★ Schik ook de appelbalkjes op het bord met wat suikerkaramel (appelsap + suiker) ★ Serveer met vanille-ijs en een suikergarnituur

FOOD NEWS
à la carte

1

STAND & DELIVER

Als bakker of uitbater van een broodjeszaak ben je het gewoon dat jouw klanten bij jou over de vloer komen. Maar wat als jij nu eens bij hen zou gaan leveren? Bedrijven, verenigingen, feestzalen, vergadercentra ... stuk voor stuk organisaties of locaties die op zoek zijn naar een gemakkelijke lunch. Met een dagelijkse of ad hoc delivery-dienst kan je zo vanuit jouw zaak een netwerk uitbouwen van plaatsen waar je jouw bereide gerechten kan leveren. Een extra service voor je klanten en een nieuwe opportuniteit voor je eigen zaak.

2

TRENDY DRINKS

Gin is out, vermout is in. Het leest als een makkelijk woordgrapje, maar er zit wel een grond van waarheid in. Natuurlijk blijft gin een tijdloze klassieker die nog wel eventjes zal blijven surfen op de golf van populariteit die het drankje de voorbije jaren te beurt viel, maar **hét nieuwe sexy drankje is vermout.** Deze versterkte, gearomatiseerde wijn wordt met verschillende botanicals op smaak gebracht. Martini is bij ons het bekendste voorbeeld.

Het is trouwens niet alleen in de wereld van de alcoholische drankjes dat de hypes elkaar in snel tempo opvolgen. Ook wie een drankje zonder alcohol zoekt, komt voortaan ruimschoots aan zijn trekken. **Zelfgemaakte limonades**, **smoothies** boordevol lekkers, verfrissende **waters** met een subtiel (fruit) smaakje, **home-made 'iced teas'** ... de mogelijkheden zijn eindeloos. En het goede nieuws is: je kan ze makkelijk zelf maken en je klanten zo een exclusieve 'specialiteit van het huis' aanbieden die ze nergens anders vinden.

Negroni, cocktail met vermout

3

vandemoortele ACADEMY
SHARING FOOD EXPERIENCE

Ook buiten de Benelux neemt Vandemoortele vaak deel aan internationale beurzen, zelfs ver buiten de Europese grenzen. Onze culinaire adviseurs zetten ook hun expertise in, via demo's ter plaatse bij buitenlandse klanten. Omgekeerd doen ze er ook heel wat inspiratie op die ze meebrengen naar België. Een perfecte kruisbestuiving dus waardoor Vandemoortele op de hoogte blijft van de wereldwijde trends en tendenzen.

4

HUNGER IS THE BEST SAUCE

Verandering van spijs doet eten, maar je hoeft het niet altijd ver te zoeken. Soms volstaat het om lichtjes te variëren om creatieve broodjes te maken: klassieke broodjes met een bijzonder beleg of speciaal sausje, of een speciaal broodje met eenvoudig beleg. Je klanten nu en dan verrassen met nieuwe smaken en combinaties, dat is waar Vandemoortele mee wil helpen. Met onze **inspiratiemap belegde broodjes** bijvoorbeeld: een map boordevol receptinspiratie, nuttige tips & tricks voor het runnen van jouw broodjeszaak, presenteersuggesties voor vergadermomenten, enz. Je vindt er niet alleen inspiratie voor je recepten, maar ook voor broodjes en sauzen of vinaigrettes. Vraag de map aan via **vdmprofessional@vandemoortele.com**.

TIP

COMBINEER 2 VERSCHILLENDE SAUZEN OP EEN BROODJE, VERRASSEND LEKKER!

LEES MEER TRENDS OP DE VANDEMOORTELE PROFESSIONAL FACEBOOK-PAGINA!

Sweet AMERICAN DREAMS

Wanneer je dit magazine leest, liggen de presidents-verkiezingen in de Verenigde Staten achter de rug. Ondertussen is bekend wie de machtigste man/vrouw van de wereld geworden is. In elk geval houden we de blik nog even op Amerika gericht, met een inspiratiepagina 'made in the USA'.

SWEET MUFFIN

Zeg nooit cupcake tegen een muffin, of omgekeerd. Beide gebakjes zijn bijzonder populair, maar er is toch een verschil. Terwijl een cupcake ook echt de structuur van een cake heeft, heeft een muffin meer een broodstructuur. Een cupcake komt nauwelijks boven de papieren 'baking cup' uit, terwijl een muffin wel een stuk hoger is en qua vorm een beetje op een paddenstoel lijkt. In tegenstelling tot cupcakes, worden muffins ook niet afgewerkt met een topping of botercrème. Zodra ze uit de oven komen, zijn ze klaar om op te eten. Wel eerst blazen natuurlijk. ;-)

ROCKY ROAD

Voor de echte chocolade-liefhebbers

DONUT WORRY

De donut hoeven we je waarschijnlijk niet meer voor te stellen... Het is niet alleen de favoriete hap van Homer Simpson, zowat iedereéén is verlekkerd op deze ronde versnapering made in de USA. Maar terwijl wij de donut eerder als zoete lekkernij tussendoor kennen, denken ze daar aan de andere kant van de plas ietsje anders over. Want in de States wordt de donut zowel zoet als hartig gegeten, als ontbijt, maar ook als dessert na een lekkere maaltijd.

VERY HOT DOG

brood en banket
DE WAELE
Lochristi

"Wat maakt een goeie bakkersvrouw? Altijd aanwezig zijn, en alle aandacht aan je klanten geven."

De bakkersvrouw

HET GEZICHT VAN DE WINKEL

Achter elke bakker staat een sterke bakkersvrouw, of is het omgekeerd? "Als bakkersvrouw sta je zeker niet in de schaduw van de bakker", meent Carine Clierinck, vrouw van bakker Jos De Waele. "Je bent het gezicht van de zaak. Klanten kennen de bakkersvrouw vaak beter dan de bakker – die alles maakt. Hij blijft op de achtergrond, terwijl je als bakkersvrouw de complimentjes in ontvangst mag nemen."

Langs de gewestweg die Lochristi doormidden snijdt, ligt bakkerij De Waele. Eigenaars Jos en Carine namen twintig jaar geleden een bestaande bakkerij over en maakten er een bloeiende zaak van. Carine: "Mijn man wist al op twaalfjarige leeftijd dat hij bakker wou worden. Toen de kans kwam om een bakkerij te beginnen, ben ik hem gevolgd. Uit liefde. En daar heb ik geen moment spijt van. Het is hard werken ja, maar we komen allebei uit een nest van zelfstandigen en hebben onze ouders ook nooit in een zetel zien zitten."

De bakker bakt, de bakkersvrouw verkoopt. "Elk zijn taak. Als beide partners 100% achter de zaak staan, is dat gewoon een groot voordeel op ondernemersvlak. Mijn man bewaart het overzicht in het atelier, ik in de winkel. Net omdat we man en vrouw zijn, kunnen we ook makkelijker communiceren, heel vaak wordt iets gewoon in bed besproken." (lacht)

Wat maakt een goeie bakkersvrouw? "Altijd aanwezig zijn in de winkel. Alle aandacht aan je klanten geven. Je klanten kennen. We hebben twee winkelmeisjes in dienst, en die doen dat heel goed, maar het is soms aan kleinigheden te merken dat de zaak niet van hen is – dingen die ik als bakkersvrouw wél zie. Een goeie bakkersvrouw is er dus om de puntjes op de i te zetten."

Hebt u een ultieme verkooptip? "**Constant in je toog bezig zijn, dat vind ik heel belangrijk. Op bepaalde plaatsen in je toonbank verkopen producten gewoon beter.** Je kunt niet alles op dezelfde plek kwijt, maar je kunt je toog wel aanvullen, of anders presenteren en herschikken om de leegte te verdoezelen – lege plekken verkopen immers niet. Zoiets is moeilijk aan te leren, daarom is het van belang om zelf in je zaak aanwezig te zijn."

De etalage

HET ANDERE GEZICHT VAN DE WINKEL

"Een mooi aangeklede winkel, daarvoor komen mensen graag én daar haal je zelf ook veel voldoening uit", weet Carine Clierinck van bakkerij De Waele.

Seizoenen, vakantie, terug naar school, een hele resem feestdagen – met Pasen en Sinterklaas als absolute uitschieters voor de bakker... Thema's genoeg om je winkeletalage in te richten. Carine probeert dat telkens zo origineel mogelijk te doen. Haar tips!

❶ WERK MET EEN ETALAGIST

Je etalage inrichten, daar kruipt tijd in – kostbare tijd. Maak het jezelf makkelijk en werk voor de grote stukken samen met een professionele etalagist. Heel efficiënt en het prijskaartje dat eraan vasthangt, win je zo terug. Spreek wel even af welke kleuren en accessoires je zelf wilt verwerken in je toonbank en verpakkingen, zodat alles een mooi geheel vormt.

❷ DOE HET ELK JAAR ANDERS

Bijna alle thema's keren jaarlijks terug, verras en zet ze ook eens op een andere manier in de kijker – nog een reden om met een etalagist samen te werken. Je zult meer opvallen én meer verkopen.

❸ THEMA BINNEN HET THEMA

Hou naast grote thema's ook rekening met kleinere gelegenheden: een winteretalage met ondergesneeuwde bomen en sneeuwmannen kan in aanloop naar Drie Koningen ook onder een grote ster liggen.

❹ HAAK IN OP DE ACTUALITEIT

Pokémons gesignaleerd in de bakkerij. Doe mee met onverwachte hypes, het is fun en je kunt een graantje meepikken. Verstop Pokémons van marsepein in je toonbank, wedden dat ze zich laten vangen.

Recept

flower power

Zoete appelroosjes

-

INGREDIËNTEN

Boterplak B51 • Appelen Pink Lady • Suiker

BEREIDING

-

★ Was de appelen, verwijder het klokhuis en snijd in twee ★ Snijd beide helften in schijfjes van ± 2,5 mm ★ Leg de appelschijfjes in een kom (geschikt voor microgolfoven) ★ Strooi suiker over de schijfjes en meng ★ Verwarm de appelschijfjes in de microgolfoven gedurende 90 seconden op 750W tot ze plooibaar zijn ★ Laat uitlekken in een zeef ★ Laat de boterplak ontdooien ★ Rol de plak uit tot een dikte van 1,5 mm en prik in twee richtingen ★ Verdeel de plak in twee (in de breedte) ★ Snijd banden van 4 cm breed ★ Leg de appelschijfjes op de banden met de schil bovenaan – zorg dat de helft van elk schijfje op de band ligt en de ander helft uitsteekt ★ Plooi het onbedekte deeg over de onderste helft van de appelschijfjes ★ Rol op en zet in muffinvormen ★ Bak af in een dekoven gedurende ± 45 minuten op 210°C ★ Laat afkoelen en werk af met Apricogel

KIES VOOR EEN BOTERPLAK VOOR MEER SMAAK EN EEN MOOIE GOUDBRUINE KLEUR

Hartige courgettebloempjes

-

INGREDIËNTEN

Plak bladerdeeg B01 • Courgettes (dunne schijfjes) • Pesto • Italiaans kruiden

BEREIDING

-

★ Ga te werk zoals de appelroosjes: vervang de appelschijfjes door courgetteschijfjes, de boterplak door een plak bladerdeeg en de suiker door Italiaanse kruiden ★ Bestrijk de courgetteschijfjes op de boterplakbanden met pesto voor je de banden dichtplooi ★ Bestrijk met olijfolie na het bakken

tip!

Leg na ± 30 minuten een vel bakpapier op de appel/courgette-bloempjes om te voorkomen dat de schil te veel verkleurt.

ONS BLADER-DEEG NEEMT GEEN BLAD VOOR DE MOND

•••

Wat je zelf doet, doe je beter. Maar wat je zelf doet, is lang niet altijd de meest kostenefficiënte oplossing. Zo weegt het belang van een zelfgemaakt product als bladerdeeg vaak niet op tegen de tijd en kosten die gepaard gaan met de productie ervan.

Waarom diepgevroren bladerdeeg niet als een grondstof bekijken? Boter en melk maak je toch ook niet zelf? De resterende tijd kan je gebruiken om creatief te zijn en je te onderscheiden.

Diepgevroren bladerdeeg van Vandemoortele... WAAROM? DAAROM!

❶ Je gebruikt een product van constante kwaliteit

❷ Je sluit een erg arbeids-intensieve activiteit uit

❸ Je hebt het product steeds achter de hand in je vriezer = meer flexibiliteit

❹ Je hebt gewoon meer tijd voor eigen creativiteit

❺ Je werkt kostenefficiënter en maakt meer winst

BAKKER
Aimé Pype

HEALTHY CAKE: RIJK AAN AMINOZUREN, VITAMINEN EN MINERALEN

MARBLE MATCHA CAKE

Je ziet ook andere theesoorten verschijnen in de keuken, zoals jasmijnthee om heilbot te roken of earl grey-thee om heerlijk brood te bakken.

one two tea

Matcha is Japanse groene thee, vermalen tot poeder. Het is een kunst om kwaliteit voort te brengen. Vier weken voor de oogst worden de theeplantages afgedekt met zeilen: de planten produceren meer bladgroen en de blaadjes smaken zachter en zoeter. Matcha is rijk aan aminozuren, vitaminen en mineralen. Het drinken ervan is een wezenlijk onderdeel van de Japanse cultuur.

INGREDIËNTEN

500 g **Gold Cup Saveur Deeg**
600 g bloem - 500 g suiker
500 g eieren - 20 g bakpoeder
10 g Matcha (poeder van groene thee)

BEREIDING

★ Klop de Gold Cup Saveur Deeg licht op, samen met de suiker ★ Voeg de eieren één voor één toe en klop op ★ Zeef de bloem samen met het bakpoeder en voeg toe ★ Klop alles op gedurende 4 minuten ★ Verdeel de massa in twee en voeg Matcha-poeder toe aan één deel ★ Spuit met behulp van een spuitzak de twee cakebeslagen afwisselend in een cakevorm tot deze voor drie-vierde gevuld is ★ Bak af in een oven gedurende ± 35 minuten op 180°C

GOLD CUP SAVEUR IN EEN NIEUW JASJE!

Dezelfde verrukkelijke kwaliteit vanbinnen, een nieuwe stijlvolle look vanbuiten.

Gold Cup SAVEUR

De superieure margarines van Gold Cup Saveur – gemaakt met de beste ingrediënten voor een optimale functionaliteit en constante kwaliteit – kregen een volledige verpakkingsmake-over. Ze hebben nog steeds dat aangename boteraroma voor een verfijnde smaak en laten zich nog steeds vlot verwerken in allerlei toepassingen. Dankzij de easy opening-dozen zijn ze nog handiger in gebruik. Daarnaast werd het recept van de Gold Cup Saveur Deeg verbeterd.

nieuwe look

Gold Cup Saveur Deeg
Verbeterd recept

Gold Cup Saveur Crème

Gold Cup Saveur Bladerdeeg

Gold Cup Saveur Croissant

VANDEMOORTELE
since 1899

WE ARE SUSTAINABLE

Shaping a tasty future ... op een duurzame manier

Het is vandaag dat we aan de wereld van morgen moeten bouwen. En dat duurzame engagement nemen we bij Vandemoortele ter harte. Zo maken we lekkere producten op een duurzame manier. Ons engagement voor de toekomst is gebaseerd op 4 pijlers.

1 DUURZAME BRONNEN GEBRUIKEN

Respect voor de natuur en de producenten

2 ECO-EFFICIËNTE PRODUCTIE

Afval en uitstoot verminderen

3 ENGAGEMENT VOOR MENSEN

Een veilige en lonende werkplek bieden en een goede buur zijn

4 PRODUCTEN DIE JE KAN VERTROUWEN

Lekkere en veilige voeding, transparantie en betere voedingskeuzes

KLASSIEK BELEGD BROODJE RESTYLED

- Heerlijke authentieke Italiaanse ciabattina's met luchtige kruim en dunne korst
- Voorgesneden en dus ideaal voor de snelle en makkelijke hap
- **L99C** Ciabattina meergranen (voorgesneden)
  L98C Ciabattina (voorgesneden)

Lanterna

EAT YOURSELF PROUD & HEALTHY

NEW

Jezelf een extraatje gunnen én oog hebben voor je gezondheid. Een moeilijke evenwichtsoefening maar hip & trending in de food-sector.

Daar willen we bij Vandemoortele aan tegemoet komen met de Lange suisse met frambozen en granola.

Frambozen, havermout, roggevlokken, boekweitzaden, pompoen- en zonnebloempitten

KB196 Lange suisse met frambozen en granola (95 g)

BANQUET D'OR

IN DE KEUKEN VAN HUBERT

De chef-kok van De Pottelberg

Er zijn twee dingen waar de bewoners van woonzorgcentrum De Pottelberg in Kortrijk elke dag naar uitkijken: bezoek en lekker eten. En voor dat laatste zorgt Hubert Maes, hij roert al 34 jaar in de potten van het centrum, nog altijd met evenveel passie als dag één.

In De Pottelberg worden elke middag 220 à 240 warme maaltijden bereid, voor de vaste bewoners, maar ook voor bezoekers, werknemers en bewoners van de serviceflats in de buurt. Het ontbijt en het avondmaal zijn in buffetvorm, de bewoners kiezen zelf wat ze eten.

Op de vraag wat koken in een grootkeuken zo anders maakt, slaakt Hubert een zucht: "Je mag het geen grootkeuken noemen, alsof onze keuken minderwaardig is, we koken even culinair als een 'echt' restaurant. We besteden veel aandacht aan gezonde, evenwichtige maaltijden, zorgen voor voldoende variatie en werken altijd met seizoensproducten. Het eten wordt ook à la minute opgeschept: je kan altijd een bolletje puree op een bord gooien, maar een streepje oogt zoveel mooier. En dat weten onze bewoners wel te smaken."

Er is natuurlijk wel een verschil, Hubert moet elke dag omspringen met een budget van 5,10 euro per persoon. "Dat lukt. De menu's worden een maand op voorhand opgesteld – bewoners mogen trouwens altijd suggesties doorgeven – en door een goedkoper stukje vlees af te wisselen met een duurdere vis hou je het budget in evenwicht. Goeie convenienceproducten helpen natuurlijk ook. Als de warme geur van vers afgebakken koffiekoeken zich door het gebouw verspreidt, dan is het feest. **Ook de kant-en-klare desserts van Vandemoortele zijn een gemak: je bespaart werk en tijd.** En een bavarois smelt in de mond hé. (lacht) Wat wel handig zou zijn, is de mogelijkheid om ook de bijpassende garnituren aan te kopen bij Vandemoortele…"

Wat schaft de pot met eindejaar? "Wat er op het menu staat, wordt binnenkort besproken tijdens de bewonersraad, zo is het iets van hen. Meestal wordt er gekozen voor vis en wild of gevogelte. Er wordt een aperitief en een hapje aangeboden. En er is wijn. Met kerst en nieuw mag het iets meer zijn hé." Ook in de presentatie? "Eigenlijk proberen we elke maaltijd als een feest te presenteren…"

> *"Je mag het geen grootkeuken noemen, alsof onze keuken minderwaardig is, we koken even culinair als een 'echt' restaurant."*

RIJSTTAART EN CITROEN MERINGUE: *traditie 'meets' innovatie*

NEW

BANQUET D'OR

Vandemoortele blijft zijn assortiment vernieuwen en klassiekers een moderne toets geven. Zeker als die klassiekers aan een echte revival bezig zijn. In tijden van 'snacking' en 'on the go food' zijn zowel de rijsttaart als de citroen meringue onmisbaar in jouw assortiment. Dankzij hun gebruiksgemak zijn ze bovendien overal snel inzetbaar.

Afgebakken rijsttaartje B865 (135 g):
- heerlijk bladerdeegtaartje met rijstvulling
- ontdooien en klaar
- als dessert of tussendoortje

Citroentaartje met meringue B868 (100 g):
- zanddeegtaartje met een frisse citroencrème en lekkere meringue
- 2 à 3 uur ontdooien in de koelkast en klaar

Let's Celebrate!

FEESTTAFELTJE DEK JE

De eindejaarsperiode is onlosmakelijk verbonden met lekker en uitgebreid tafelen. Voor zo'n feestelijke avond moet je niet alleen een menu samenstellen, maar ook bedenken hoe je de tafel en je zaak aankleedt. Een heerlijk bereide maaltijd is des te lekkerder als je jouw diner kan opdienen op een mooi gedekte tafel. Met een extra feestelijk tintje natuurlijk. We geven je alvast enkele do's en don'ts

DO'S

- Zorg voor harmonie door **maximum 2 kleuren** te kiezen die bij elkaar passen. Als je die kleuren bovendien doortrekt in de kerstversiering in je zaak zullen je klanten helemaal onder de indruk zijn!
- Kerst en nieuwjaar zijn feestdagen van overvloed, maar **hou het sober en elegant** bij je tafelversiering.
- Tafellakens worden minder en minder gebruikt. Vandaag wordt meer de voorkeur gegeven aan het gebruik van **tafellopers en placemats.**

DON'TS

- **Overdrijf niet** met de versiering op tafel: less is more. Met kaarsen creëer je al heel veel sfeer.
- **Begin geen stijlen te mengen.** Blijf trouw aan de de inrichting van je zaak. Te veel stijlen mengen zorgt voor een warrige indruk.

LAAT JE INSPIREREN OP DEZE KERSTMARKTEN

Werk en plezier combineren? Dat kan op een kerstmarkt bijvoorbeeld! Ga op je sluitingsdag even inspiratie opdoen.

BRUSSEL: 25/11/16 -> 01/01/17 in het centrum van Brussel
GENT: 09/12/16 -> 08/01/17 in de Gentse binnenstad
LEUVEN: 08/12/16 -> 21/12/16 op het Hoover- & Ladeuzeplein

Je vindt nog meer kerstmarkten op www.kerstmarkten.nl

★ PIMP YOUR FOOD ★

Zowel gerenommeerde chefs als hobbykoks gaan steeds vaker experimenteren door bijv. een klassiek gerecht naar hun hand te zetten en er een nieuw ingrediënt aan toe te voegen. Ook jij kan bepaalde producten uit je assortiment een **persoonlijke toets** geven. En daar wil Vandemoortele je graag bij helpen. De donut is hiervoor ideaal! En bovendien staat op creativiteit geen grens. Wij pimpten onze donut natuur XL met lekkere ontbijtgranen. Een leuk idee voor een feestelijk ontbijt, al dan niet op bed. ;-) Dat wordt smullen!

Stap 1: Kies een icing passend bij je decoratie
Stap 2: Duw de donuts in de icing
Stap 3: Bestrooi de donut onmiddellijk met honingballetjes, gepofte tarwekorrels, gekleurde granenringen, geroosterde maïsvlokken of andere ontbijtgranen
Stap 4: Klaar voor verkoop

NEW

D151
Doony's natuur XL
(60 g)

inspirations by
vandemoortele

VIND ONS OOK OP
FACEBOOK & YOUTUBE

Maatschappelijke zetel: Moutstraat 64, B-9000 Gent
Commerciële dienst: Ottergemsesteenweg-Zuid 806, B-9000 Gent
Tel. 09 240 17 11 | Fax 09 240 17 94
customer.service.vamix@vandemoortele.com

www.vandemoortelebakery.be
www.vandemoortelefoodservice.be