

KLOK.

de

Voorjaarsspecial 2025

Het huisblad voor
de Belgische bakkerij.



Zeelandia

De **toekomst**
van de bakkerij
wordt geknead met
klantinzicht.





4

Het verhaal achter onze sprong vooruit.



8

BIT. Brood van de toekomst.



14

(Wit) broodnodig.



12

Bakken op maat!

Concepten & Recepten.

18

Ken je klant, bak slimmer.



20



Inhoud.



Zet je even. We hebben een **warme boodschap** te delen.

Wij nemen graag onze tijd voor u.

“Zeelandia heeft een turbulente periode achter de rug. 2024 was een jaar van grote veranderingen. Groeiende eisen op vlak van efficiëntie, aanbod en kwaliteit vroegen om investeringen in digitale en technologische vooruitgang. Die maakten we om jullie nog beter van dienst te kunnen zijn. Om optimale kwaliteit te leveren. Om samen het verschil te maken. Investeren in de toekomst is investeren in onze klanten. Deze transformatie heeft ons energie, aandacht en tijd gekost. Maar we hebben ook geleerd uit dit proces en zijn sterker en wijzer dan tevoren. Zeelandia 2.0 is een feit. We zijn trots op de inzet van onze mensen én we zijn dankbaar voor jullie vertrouwen. Onze klanten zijn immers het belangrijkste voor ons. Dit jaar richten we onze energie, aandacht en

tijd weer volledig op jullie. 2025 hebben we ingeluid als ‘Het Jaar van de Klant’. Zeelandia 2.0: klantgericht en futureproof. Klaar voor de volgende 125 jaar.”

Marc Cuypers,
Managing Director

“Zeelandia is een familiebedrijf en de band met onze klanten is enorm hecht. Ik wil hen graag op het hart drukken dat we blijven inzetten op het onderhouden van sterke, persoonlijke relaties, dat we blijven luisteren en dat we meer dan ooit denken in oplossingen.”

Annick Rodrigus,
Customer Service medewerker

“We geloven anno 2025 in de kracht van technologie om broodproductie te verbeteren. Dankzij ons uniek onderzoeksproces hebben we enzymen in kaart kunnen brengen en kunnen we deze nu gericht inzetten in onze grondstoffen. De eisen van onze klanten veranderen, Zeelandia zorgt er mee voor dat ze keer op keer perfecte resultaten behalen. Zo tillen onze innovatieve ontwikkelingen kwaliteit én klanttevredenheid naar een ongekend niveau.”

Bart Slaets,
Hoofd Technical Sales Support

“Ook jullie klanten - de consumenten - staan dit jaar centraal. Het begint immers bij hen, zij vormen de basis. We roepen bakkers op om te onderzoeken: wat wil jouw klant écht? En hoe kan jij je met jouw aanbod onderscheiden? Daar helpen we bij met de beste kennis, producten en service. Want jullie succes is ook ons succes.”

Kris Dierckx,
Marketing Director

Het verhaal achter onze sprong vooruit.

Een nieuw softwaresysteem en een externe opslagruimte zorgden bij Zeelandia voor een uitdagende stap voorwaarts...

Future.

“Een digitale sprong voorwaarts was **broodnodig**, maar het was ook **een enorme uitdaging.**”

Sylvie Van Peer
Supply Chain
Manager

“Zeelandia bestaat dit jaar 125 jaar, en omdat we daar nog eens 125 jaar aan toe willen voegen, hebben we stevig geïnvesteerd in automatisering en het optimaliseren van onze interne processen. Tot voor kort schreven we verzendnota's nog met de hand en rekenden we zelfs met een manuele calculator. Maar stilstand is achteruitgang. **Om onze bevoorrading vanuit het Europese Zeelandia-netwerk te verbeteren, was een digitale sprong voorwaarts absoluut noodzakelijk.** De omschakeling naar een professioneel softwareprogramma heeft het afgelopen jaar veel van onze mensen gevergd, maar ook van jullie: onze klanten. Daar zijn we ons bewust van. Er liep wel eens wat mis. Het duurde even voor we de kinderziekten te boven waren. Maar... we staan er nog steeds. Met een rechte rug en sterker dan tevoren. Met hernieuwde energie steken we dit jaar een tandje bij om jullie beter dan ooit bij te staan met advies, oplossingen én topproducten. 2025 is het jaar van de klant. Jullie jaar. Beloofd!”

“Nu de storm in huis is gaan liggen, **kijken we ernaar uit om de solide band met onze klanten opnieuw te versterken.**”



“Ik wil onze klanten graag bedanken voor hun loyaliteit en geduld. **Door de uitdagingen van de digitale transitie en de verhuis naar een extern magazijn heb ik heel wat klanten aan de lijn gehad.** We hebben in deze overgangperiode dan ook goed geluisterd, veel begrip getoond en samen naar oplossingen gezocht. We helpen onze klanten vandaag wegwijs in ons nieuwe verhaal, door hen bijvoorbeeld aan te moedigen tijdig te bestellen én via de ontwikkeling van een webshop. Op die manier kunnen bakkers, die doorgaans op andere tijden werken, op elk moment bij ons terecht. Nu de storm in huis is gaan liggen, kijken we ernaar uit om de solide band met onze klanten te versterken en we blijven ons uiteraard onverstoord inzetten om een kwalitatieve service te leveren.”

Annick Rodrigus
Customer Service
medewerker

“Ik wil onze **klanten aanmoedigen** om te blijven communiceren. Dankzij **eerlijke feedback** kunnen wij groeien. **En daar worden ook klanten beter van.**”

Sandrine Van Aert
Quality Assurance
medewerker

“Wanneer onze klanten klachten hebben over service of producten, dan komen die vervolgens bij de afdeling QA terecht. We onderzoeken wat er net is misgelopen en bieden samen concrete oplossingen aan. Het voorbije jaar was een uitdagende periode. De overstap naar een nieuw digitaal systeem was nodig. **Wanneer dit systeem straks 100% op punt staat, dan zal het een grote meerwaarde zijn voor onze werking én voor onze klanten. Bestellingen zullen makkelijker verlopen: digitaal en flexibel.** Maar alle begin is moeilijk. En de omschakeling ging aanvankelijk gepaard met problemen en zorgde voor ongenoegen bij onze klanten. Uiteraard is dat niet fijn. Maar we hebben veel geleerd uit deze periode. We hebben onze klanten nog beter leren kennen en zijn met alle feedback aan de slag gegaan. Ik wil onze klanten aanmoedigen om te blijven communiceren. Wij staan immers paraat om te helpen én om onze service en producten alsmaar te verbeteren. Dankzij eerlijke feedback kunnen wij groeien. En daar worden ook onze klanten beter van. Zo ziet de toekomst er mooi uit.”



Brood van de toekomst.

Dankzij **technologische vooruitgang** brengen wij **beter brood** op tafel.

Een BITje tijd...?

... dan nemen we je graag mee in onze nieuwe technologische ontwikkelingen.

BIT staat voor **B**read **I**mprover **T**echnology en betekent een ware revolutie binnen Zeelandia. **Dankzij deze technologie begrijpen we onze ingrediënten beter en kunnen we ze slim en harmonieus op elkaar afstemmen** – zoals ook de vezels in een kabel samen één sterk geheel vormen.

Vroeger kochten we kant-en-klare cocktails van enzymen. Later zijn we deze ingrediënten

apart gaan inkopen en, via diverse testen, eigen samenstellingen gaan ontwikkelen. Vandaag stelt BIT ons in staat om ingrediënten optimaal te laten samenwerken. We hebben samen met een gespecialiseerde ingenieur jarenlang geïnvesteerd in het analyseren en in kaart brengen van alle afzonderlijke enzymen. Die database stelt ons in staat om exact te begrijpen wat elk enzym doet, deze enzymen gericht en gebalanceerd in te zetten, bestaande broodverbeteraars te optimaliseren én oplossingen op maat aan te bieden. We vullen dit alles aan met uitgebreide expertise uit onze eigen proefbakkerij. Efficiënt en effectief.



“Ontdek de kracht van **BIT.**”

Vik Van den Bosch
Commercial Director



Veel voordelen!

Wat betekent dit voor jou, als bakker? Onze broodverbeteraars die recent een upgrade kregen dankzij BIT-technologie bieden een aantal opmerkelijke voordelen:

- **Soepelere deegverwerking:** Machinaal of met de hand, het kneden en verwerken ging nog nooit zo vlot.
- **Langere versheid:** Een berg minder afval gezien de broden langer mals en lekker blijven.
- **Consistente resultaten:** Ook onder variërende bakomstandigheden.
- **Hogere fouttolerantie:** Bijvoorbeeld bij variaties in de bloemkwaliteit.
- **Creatieve ruimte:** Makkelijker extra vezels en alternatieve ingrediënten, zoals lijnzaadpoeder, in producten verwerken.
- **Optimale eindproducten:** Of het nu gaat om goed brood, krokante baguettes of zachte sandwiches, BIT biedt de juiste oplossing.

Ontdek onze vernieuwde producten.

Gemaakt mét BIT-technologie op de volgende pagina! Maestro Luxe Poeder & Maestro Premium Poeder.

Z.O.Z.
↩

MEESTERLIJK BROOD, MEESTERLIJKE TECHNOLOGIE.

De bakkerijwereld evolueert, en Zeelandia staat voorop met baanbrekende innovaties. Dankzij BIT (Bread Improver Technology) perfectioneren we onze broodverbetersaars, zodat u als vakman moeiteloos topprestaties levert. Maak kennis met de vernieuwde **Maestro Premium Poeder** en **Maestro Luxe Poeder** – twee meesterwerken die uw bakproces verfijnen en de smaakbeleving van uw klanten naar een hoger niveau tillen.

Met Maestro kiest u voor de toekomst van bakken. Innovatief, efficiënt en altijd met respect voor het ambacht. Waar wacht u nog op? **Zet de volgende stap met Maestro en ervaar hoe BIT uw bakkerij naar een hoger niveau tilt!**

Maestro Premium Poeder en Maestro Luxe Poeder krijgen een upgrade.



MAESTRO PREMIUM POEDER: BROOD DAT LANGER VERLEIDT

Ambacht en innovatie komen samen in Maestro Premium Poeder. Dankzij BIT ontstaat er een unieke synergie tussen enzymen en emulgatoren, waardoor jouw brood niet alleen vlotter wordt verwerkt, maar ook langer mals en vers blijft. Of het nu gaat om een robuust boerenbrood of een luchtig wit, Maestro Premium

Resultaat?

- Een soepele deegverwerking – minder weerstand, meer controle.
- Een verlengde versheid – zachte, smeuijge kruim, zelfs na dagen.
- Een onweerstaanbare geur en smaak – brood dat uitnodigt tot de laatste hap.

MAESTRO LUXE POEDER: DE ESSENTIE VAN LUXE

Voor bakkers die verfijning nastreven, biedt Maestro Luxe Poeder dé oplossing. Deze luxeverbeteraar in poedervorm tilt uw specialiteiten – van boterzachte brioches tot luchtige sandwiches – naar een hoger niveau. De kracht van BIT zorgt voor een perfecte balans tussen volume, structuur en aroma.

Resultaat?

- Optimale deegelasticiteit – voor feilloze verwerking en vormvastheid.
- Malsheid zonder compromis – van ovenvers tot diepgevroren topproducten.
- Ambachtelijke smaakbeleving – een geur die klanten verleidt, een smaak die hen terugbrengt naar authentieke ambacht.

Serveer jij als bakker al jarenlang (elke dag) hetzelfde aanbod? Hoog tijd om na te gaan wie, wanneer naar de bakker gaat en wat hij of zij net zoekt. Zo kan jij de winkel op het juiste moment vullen met datgene wat klanten precies nodig hebben. Want een bakker die zijn klanten kent, die zijn broodje is pas écht goed gebakken.



Bakken op maat!

Dit is wat klanten écht willen

Het is belangrijk om naar de wensen van klanten te luisteren, om het aanbod onder de loep te nemen en indien nodig aan te passen. De concurrentiestrijd met de supermarkt is intenser dan ooit. Klanten worden aangetrokken door gemak, prijsvoordelen en een steeds hogere kwaliteit, waardoor artisanale bakkers zich meer dan ooit moeten onderscheiden met vakmanschap en innovatie. Zeelandia ondersteunt bakkers vandaag met optimale oplossingen die helpen om efficiënt en vernieuwend te produceren. Want een moderne manier van werken vraagt immers om moderne producten.



Een hartige hap voor tiener Caz (16)

“Wanneer om vier uur de schoolbel luidt, dan gaat gegarandeerd mijn maag grommen. En dan duik ik wel eens met vrienden een broodjeszaak in. We zouden liever naar een bakker gaan omdat het er altijd lekker ruikt, maar wat wij op dat moment willen, hebben ze daar niet. Wij willen dan vooral hartige snacks die onze honger kunnen stillen, zoals worstenbroodjes, smosjes of panini's. **Die eten we het liefst uit het vuistje, on-the-go.** Helemaal handig als we dan bij de bakker ook meteen een drankje zouden kunnen kopen.

Ja, voor ons moet het snel gaan. Hap, slik, weg op naar het huiswerk en de hobby's.”



Brood voor morgenvroeg voor Astrid (43) en haar kinderen

“Meestal kom ik er pas 's ochtends - tijdens het maken van de brooddozen van mijn kinderen - achter dat het brood wéér bijna op is. Maar een bezoek aan de bakker lukt me doorgaans pas **na de werkdag**. Dan is het hollen om nog net op tijd te zijn en **soms schiet er in het broodassortiment niet erg veel meer over**. Een bakkerij met broodautomaat zou dan een grote hulp kunnen zijn. Tijdens het weekend is er gelukkig meer tijd. Dan kiezen we voor die ene bakker waar de tijgerpistolets het krokantst of het rozijnenbrood het malst is. Of voor een bakker met een iets specialer aanbod, zoals cinnamon rolls of zuurdesembrood.”



Een zoete verrassing voor de gepensioneerde Jos (73)

“Twee à drie keer per week geef ik de bakker in het dorp een bezoek. Winkelen doe ik graag. Als gepensioneerde is het de perfecte gelegenheid om mensen te ontmoeten, om een babbeltje te slaan. Doorgaans shop ik in de voormiddag, dan hebben mijn vrouw en ik voor de lunch vers brood op tafel staan. Wat brood betreft bestel ik steeds hetzelfde: een lang grof of een rustiek Zwarte Woudbrood. Heerlijk. En in het weekend neem ik ook sandwiches of pistolets mee. Maar **qua zoetigheid blijf ik op mijn honger zitten. Pas op, de toonbank is altijd rijkelijk gevuld met lekkernijen**, maar ik ken ze ondertussen wel. Ik zou – als notoire zoetebek – graag verrast worden door nieuwe taartjes en soezen. Zo brengt mijn zus, die in de stad woont, vaak muffins mee. Lekker voor bij de koffie. En als er morgen plots petit-beurretaartjes in de etalage liggen, dan ben ik meteen verkocht. Hopelijk leest mijn bakker mee (lacht).”



(Wit)broodnodig!

Ontdek ons vernieuwd assortiment **broodverbetersaars** voor **wit brood**.

Door de overname van Wouters enkele jaren geleden kregen we bij Zeelandia een overaanbod van vergelijkbare producten. Het verschil tussen bepaalde producten was soms zo klein, dat bakkers het moeilijk vonden om het juiste product te kiezen. Bovendien bleken een aantal producten niet langer te voldoen aan de huidige en steeds hogere eisen van bakker en klant.

Een moderne manier van werken, vraagt om moderne producten.

Daarom hebben we - onder het motto 'kwaliteit boven kwantiteit' - ons portfolio verfijnd en geoptimaliseerd. Die perfectionering was mogelijk dankzij recente technologische ontwikkelingen (lees het BIT 'Bread Improver Technology'-verhaal op blz 8-9).

Minder producten dus, maar mét een duidelijke focus en een (nog) betere werking. Géén zorgen wanneer jouw favoriete product plots niet meer voor handen is, want wij hebben voor elke uitdaging een oplossing, voor elk product dat wegvalt een beter alternatief. En dat op maat van klant én consument.

Ons belangrijkste assortiment, dat van de verbeteraars voor witbrood, hebben we als eerste aangepakt. **80% van de bakkers gebruikt een witbroodverbeteraar voor alle broden.** Een witbroodverbeteraar is daarmee

een veelzijdig product met een brede toepasbaarheid.

Bovendien verdient wit brood imagoherstel en herwaardering. Geen broodje aap: wit brood is heus zo slecht niet als mensen denken. Er bestaan gezondere, vezelrijke varianten, zoals zuurdesembrood of volkorenbrood, maar dat maakt wit brood daarom niet ongezond. Brood in elk vorm is voedzaam en een essentieel onderdeel van ons dieet én onze cultuur. We moeten mensen aanmoedigen om brood te blijven eten en om die gewoonte door te geven aan de volgende generatie. Dat doen we door hoogstaande producten te creëren: van in de emmer tot op het bord. Investeer in goede grondstoffen, dat is onze boodschap. **Klanten zijn anno 2025 immers meer dan ooit op zoek naar kwaliteit.**

Op vlak van witbroodverbetersaars maken wij een duidelijk kwaliteitsstatement met onze Maestrolijn: een gamma van premium producten voor bakkers die nét dat tikkeltje meer willen. Producten gemaakt met onze Maestro-verbetersaars onderscheiden zich door hun uitstraling, geur en smaak. Een aanvulling op ons vertrouwde aanbod, waarmee we voor elke wens en elk type bakker een passende oplossing bieden.

Doe zelf de test!

Poeders.



Expansor
art. 10006747 | 20 kg

Witbroodverbeteraar in poedervorm voor geautomatiseerde productie van brood met uitzonderlijke versheid.



Pando
art. 10006837 | 20 kg

Witbroodverbeteraar in poedervorm die zorgt voor een fijne, regelmatige kruim en langdurige versheid.



Optima Fresh
art. 10010523 | 20 kg

Witbroodverbeteraar in poedervorm die extra volume, smaak en een krokante korst geeft. Zorgt voor een perfecte kruim en langdurige malsheid.



Zedomals
art. 10009983 | 20 kg

Universele malshouder in poedervorm die alle broodsoorten en luxedegen extra lang mals houdt. Ideaal voor verkoop via broodautomaten en volledig clean label.



Maestro Premium Poeder
art. 10010814 | 20 kg

Witbroodverbeteraar in poedervorm van topkwaliteit, inclusief BIT, voor bakkers die uitblinken in hun ambacht. Zorgt voor een fluweelzachte deegverwerking, een luxueuze kruim en een onweerstaanbare geur en smaak.



Kris Dierckx
Marketing Director

“We moeten mensen aanmoedigen om brood te blijven eten en om die gewoonte door te geven aan de volgende generatie. Dat doen we door **hoogstaande producten te creëren.**”

Pasta's.



Panifresh
art. 10013473 | 20 kg

Witbroodverbeteraar in pastavorm voor wie wit, lichtbruin en bruin brood dagenlang vers en mals wil houden. Een betrouwbare allrounder: op dag twee nog net zo lekker als op dag één!



Panigold
art. 10013478 | 20 kg

Hoogwaardige witbroodverbeteraar in pastavorm, speciaal ontwikkeld voor witte en lichtbruine broden die uitblinken in zachtheid, versheid én smaak. Ideaal voor bakkers die kiezen voor premium kwaliteit en een verfijnde broodbeleving.



Panam+
art. 10013475 | 20 kg

Witbroodverbeteraar in pastavorm voor wie extra versheid zoekt in wit, lichtbruin en meergranenbrood. Zorgt voor een gelijkmatige ovensprong.



Pando
art. 10006836 | 25 kg

Witbroodverbeteraar in pastavorm die zorgt voor een fijne, gelijkmatige kruim en langdurige versheid.



Maestro Crème
art. 10013471 | 25 kg

Witbroodverbeteraar in pastavorm speciaal ontwikkeld voor de ambachtelijke bakker die compromisloze kwaliteit zoekt. Zorgt voor een fluweelzachte deegverwerking, een luxueuze kruim en een onweerstaanbare geur en smaak.



Ken je klant, bak slimmer.

3+1 concepten op maat van jouw klanten.

Elke klant heeft zijn eigen voorkeuren, maar één ding hebben ze zeker gemeen: ze verwachten een aanbod dat bij hen past. Onze Zeelandia-chefs speelden hierop in en ontwikkelden in totaal 4 concepten die vakmanschap, innovatie en efficiëntie samenbrengen.

Deze concepten gaan veel verder dan enkelvoudige recepten. Ze zijn doordacht samengesteld om jou als bakker te ondersteunen – met ingrediënten en technieken die inspelen op trends, klantverwachtingen en de realiteit van een moderne bakkerij. Van bakkers voor bakkers.

Ontdek hoe deze concepten je helpen slimmer te bakken, met meer ruimte voor creatieve inbreng en minder zorgen.



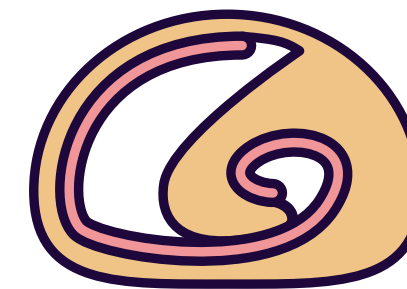


De perfecte hap on-the-go.

Snel, lekker en ambachtelijk – dat is waar Croq in Roll voor staat. Dit hartige broodje combineert een zachte binnenkant met een krokante buitenkant, met binnenin een hartige vulling naar keuze. Een smaakbom die perfect inspeelt op de behoefte aan een stevige snack, ideaal voor onderweg of als snelle lunch.

Een hartige, ambachtelijke snack uit jouw bakkerij die klanten niet kunnen weerstaan? Daar mag je op rekenen!

- 1** Rol het deeg op basis van PANOPUS rechthoekig uit op 3 mm. Leg op een plaat en vries kort in om eenvoudig te versnijden. Snijd in rechthoeken van 14 cm hoog en 8,5 cm breed.
- 2** Leg een plakje kaas en hesp op het deeg en rol op zoals een worstenbrood.
- 3** Bevochtig de broodjes en rol ze in de gewenste decoratie.
- 4** Geef de broodjes een narijs van 60 min en bak op 200 °C préculit af gedurende 12 min.



Voordelen van en voor de bakker.

- Dankzij het uitgebreide assortiment PANOPUSSEN kan je eindeloos variëren in smaak naargelang voorkeur en seizoenen.
- Dankzij de uiterst simpele werkwijze kan je heel productief aan de slag. Rechthoekige deegstukken zorgen voor weinig tot geen derving. De broodjes kunnen zowel gebakken als cru in de diepvriezer. Zo speel je steeds in op de vraag van de klant, op het gepaste moment.
- Wees creatief met de vullingen en varieer naargelang de wensen van de klant. Zalmkruidenkaas, pulled chicken met BBQ-saus... Zo houd je het assortiment steeds levend en trek je een jeugdig publiek aan.

Deeg	
Bloem	1500 g
PANOPLUS MAIS	500 g
NORDIX	40 g
Gist	60 g
Water	1100 g
Zout	34 g

Diversen
Snedes belegen kaas
Snedes hesp
MAISDECOR

Werkwijze
Deeg
Knead van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg.
Deegtemperatuur: 26 °C
Voorrij: 10 min

Voorbereiding
Rol uit op stand 3 van de uitroltafel.
Vries het deeg kort in om gemakkelijk te kunnen versnijden.

Opmaak
Snijd het deeg in plakjes van 14 cm hoog en 8,5 cm breed.
Leg hierop een plakje kaas en hesp van 12 cm hoog en 7,5 cm breed.
Rol op zoals een worstenbrood.
Bevochtig het broodje en rol in de MAISDECOR.

Narijs
60 min op 32 °C, 80% RV.

Bakken
Bak précuit af op 200 °C gedurende 12 min met 5 sec stoom.



Croq in Roll.

Recept voor
± 35 stuks

“De croqueskes vind ik ideaal voor de (woensdag)middag. Hapklaar, gezond en overheerlijk!”

- Astrid



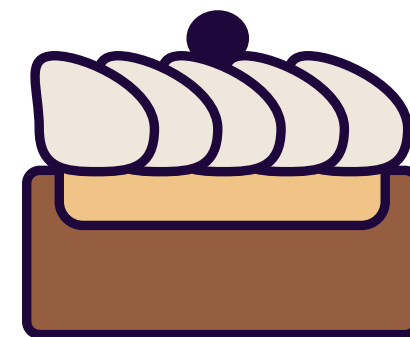


Een klein meesterwerk.

Ambacht en efficiëntie in perfecte balans. Met de Breton Bliss breng je verfijning in je vitrine zonder in te boeten op werkbaarheid. Dit concept combineert de krokante basis van Bretoens zanddeeg met rijke frangipane en luchtige mousses, wat resulteert in een verfijnde lekkernij die zowel klassiek als eigentijds aanvoelt.

Laat je inspireren door de veelzijdigheid en ontdek hoe je in enkele efficiënte stappen een exclusieve blikvanger neerzet.

- 1 Rol het Bretoens zanddeeg op basis van CROUTEXPRESS uit op 8 mm. Steek ringen uit naar gewenste grootte. Spuit hierop een laag frangipane op basis van FRANMIX. Blijf weg van de rand.
- 2 Bak af op 180 °C, ontvorm en vries in.
- 3 Bestrijk met een royale laag FRUITFUL naar keuze.
- 4 Werk af met bijvoorbeeld een citroenmousse en citroencrème.



Voordelen van en voor de bakker.

- Je kan meteen een grote hoeveelheid gebakken bodems maken en bewaren in de vriezer zodat je weer wat extra tijd aan de creativiteit kan besteden.
- Je kan er eveneens voor kiezen om de bodems met mousses meteen op te bouwen en in te vriezen. Zo kan je later afwerken in grote aantallen. En dat verwerken kan je eenvoudig koppelen aan het seizoen en de verscheidene thema's die jouw klanten doorheen het jaar vieren: Communies, Moederdag...
- Ook met de mousses en bavaroises kan je naar hartenlust variëren naargelang het thema en seizoen. Een frisse toets in het voorjaar, winters warm in het najaar.



Breton Bliss.

“Ik vind het mooi het vakmanschap van de bakker af te zien aan de prachtige kunstwerkjes”

- Jos



Bretoens zanddeeg

CROUTEXPRESS	1000 g
Eieren	125 g
BROYAGE 100%	125 g
Alkali	5 g

Frangipane

FRANMIX	1000 g
Boter	400 g
Eieren	500 g

Plattekaasmousse

AE PLATTE KAAS	500 g
Water	1000 g
Slagroom	1000 g

Chocolademousse

MOUSSE AU CHOCOLAT	1000 g
Melk	625 g
Slagroom	625 g

Werkwijze

Bretoens zanddeeg
Draai alle ingrediënten kort tot een homogeen deeg. Laat even rusten in de koelkast alvorens te verwerken. Rol het deeg uit op 8mm en steek cirkels uit met de gewenste diameter.

Frangipane

Meng de zalvige boter, eieren en FRANMIX m.b.v. de vlindergarde tot een homogene, niet te luchtige massa. Breng bovenop de schijf Bretoens zanddeeg een spiraal frangipane aan, blijf een centimeter weg van de boord. Bak af gedurende 18 min op 180 °C met bakring.

Plattekaasmousse

Los de AE PLATTE KAAS op in het water en meng hier dan de lobbige slagroom onder. Laat geleren tot een gladde, spuitbare massa.

Chocolademousse

Meng de drie ingrediënten en laat deze opkloppen gedurende enkele minuten tot een spuitbare chocolademousse.

Opbouw

Breng op de afgebakken bodems een laag FRUITFUL naar keuze aan. Spuit af/vul met de plattekaasmousse en/of chocolademousse. Werk af met chocoladedecor en vers fruit.



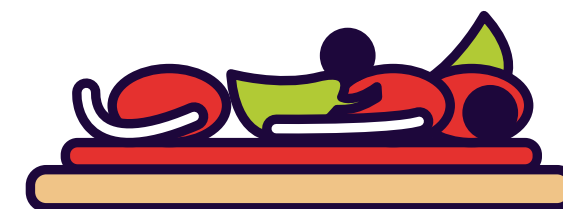
Ambachtelijk snacken bij de bakker.

Snel, smaakvol en perfect afgestemd op elk relevant moment van de dag – dat is waar Snack a Slice voor staat. Deze ambachtelijke plaatpizza combineert een luchtig, zacht pizzadeeg met rijke toppings en een smaakvolle afwerking. Dankzij de slimme opbouw en efficiënte werkwijze serveer je in geen tijd een versgebakken snack die klanten wél in de bakkerij willen halen.

Of je nu gaat voor een hartige klassieker of een verrassende zoete variant, met Snack a Slice bied je een flexibel, winstgevend product dat perfect inspeelt op de snackingtrends. Ideaal als lunch, tussendoortje of on-the-go maaltijd.

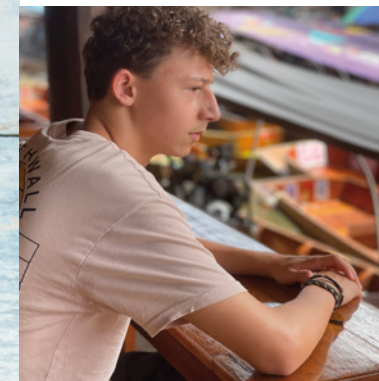
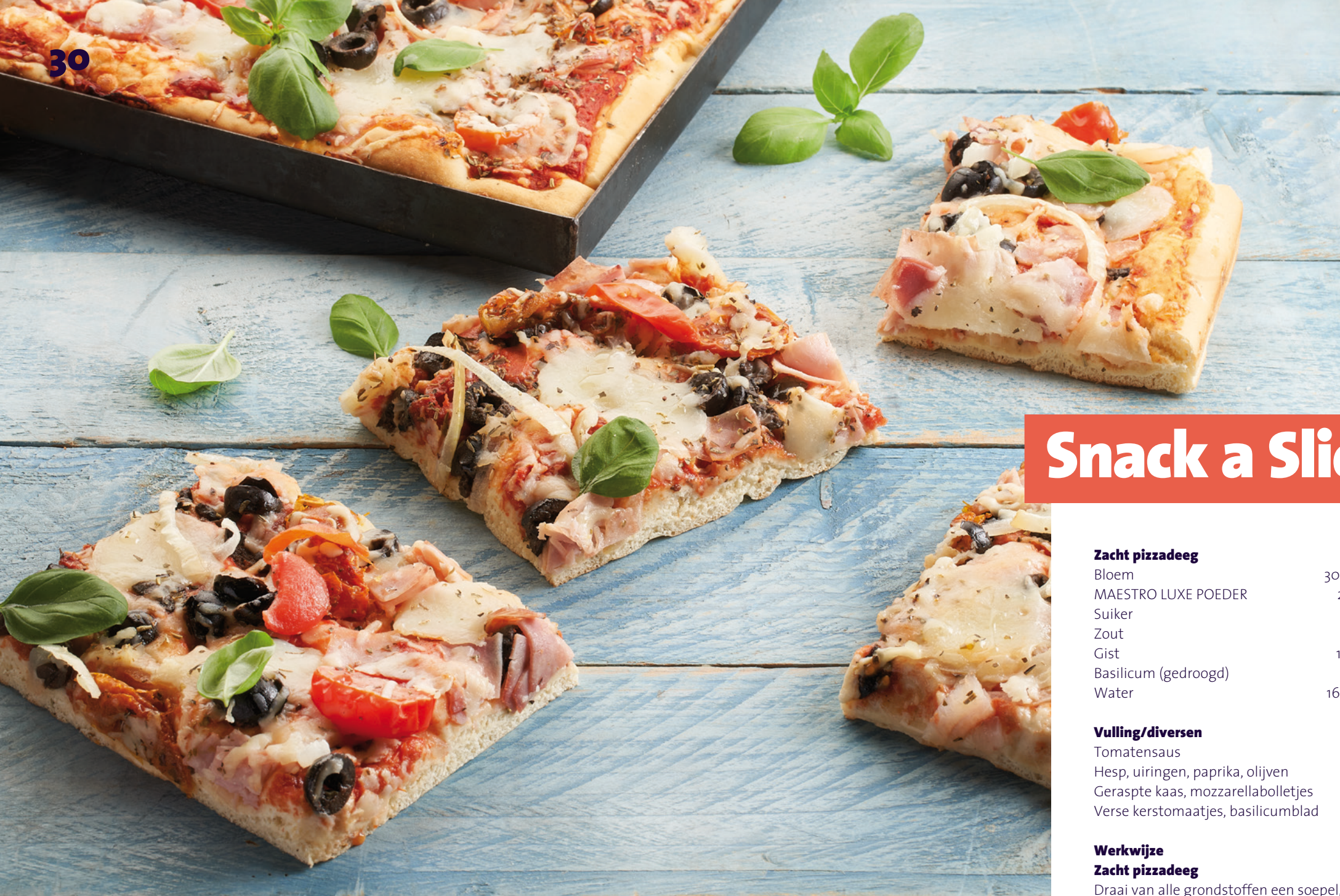
Zet je bakplaten klaar en laat je klanten kiezen uit hun favoriete toppings!

- 1** Kneed een soepel en homogeen luxedeeg op basis van Maestro Luxe Poeder en weeg stukken af van 1200 g. Maak rechthoekig op en laat 20 min rusten. Rol deegstukken rechthoekig uit tot 60x40 cm en leg in een met olijfolie bestreken bakplaat met hoge randen.
- 2** Geef een rijstijd van 30 min en duw in met de vingers.
- 3** Bestrijk het deeg met pizzasaus en bestrooi rijkelijk met de toppings naar keuze.
- 4** Bak het geheel af op 230 °C gedurende 14 min.



Voordelen van en voor de bakker.

- Maak een slagvoorraad aan uitgerolde deegstukken beschikbaar in de diepvriezer. Zo kan je steeds snel schakelen en combineer je de productie efficiënt.
- Waarom enkel voor een hartige variant gaan? Ook een zoete combinatie op basis van FRUITFUL, chocolade, vers fruit, noten en crumble zal zeker gesmaakt worden door jouw klanten.
- Leg de volledige 60x40 pizza in de winkel en verkoop stukken op maat van de klant. Zo speel je perfect in op meerverkoop en is de klant geholpen met een snelle snack!
- Dit concept past volledig binnen de snacking trends waarnaar de jeugd verlangt. Dankzij de zachte bodem kan jij een warme, hartige hap aanbieden met enkel een microgolfoven.



“Brood en beleg?
Mooi, maar ik
ga voor pizza!”

- Caz

Snack a Slice.

Recept voor
4 bakplaten
60x40 cm

Zacht pizzadeeg

Bloem	3000 g
MAESTRO LUXE POEDER	210 g
Suiker	60 g
Zout	51 g
Gist	180 g
Basilicum (gedroogd)	10 g
Water	1600 g

Vulling/diversen

Tomatensaus
Hesp, uiringen, paprika, olijven
Geraspte kaas, mozzarellabolletjes
Verse kerstomaatjes, basilicumblad

Werkwijze

Zacht pizzadeeg

Draai van alle grondstoffen een soepel, afgekneed deeg. 6 min in eerste en 4 min in tweede versnelling.
Deegtemperatuur: 25 °C

Afwegen

Weeg stukken af van 1200 g en maak rechthoekig op.
Rusttijd: 20 min

Opmaak

Rol de deegstukken uit op 2,5 à 3 mm (tot 60x40 cm) en leg in met olijfolie gesmeerde bakplaten met hoge rand. Zet de bakplaten meteen in de rijskast of vries de deegstukken in als voorraad.

Narijs

30 min op 32 °C, 80% RV.

Afwerking

Duw de gerezen deegstukken in met de vingertoppen, bestrijk met tomatensaus en bestrooi met pizzatoppings naar keuze: Hesp, olijven, uienringen, zongedroogde tomaatjes, tonijn, kappertjes,...

Bestrooi met een laag geraspte kaas en werk af met gebroken bolletjes mozzarella.

Bakken

Bak af op 230 °C (245 °C vloerwarmte) gedurende 12 à 14 min (afhankelijk van vers- of doorverkoop). Besprenkel met olijfolie en versnijd in gewenste porties.

Tip van de chef

Maak een zoete variant.
Bestrijk met een FRUITFUL-variant naar keuze, beleg met vers fruit, chocolade, nootjes en bestrooi met crumble.

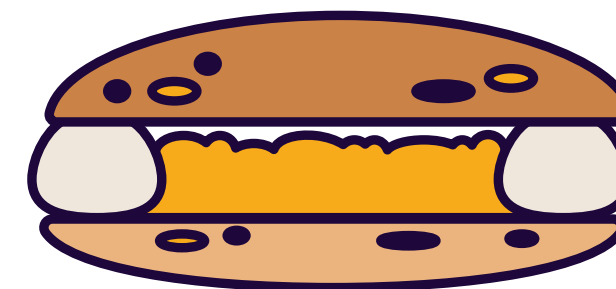


Een klassieker heruitgevonden.

De vliegende schotel is een ware smaakexplosie: een luchtig, rijk gevuld luxedeeg met smeuge crème en een verrassende fruitige toets. Dit Antwerpse icoon kreeg een upgrade, met eindeloze variatiemogelijkheden in vulling en afwerking.

Van klassiek met rozijnen en slagroom tot verrassend met FRUITFUL en een romige mousse – met dit concept zet je moeiteloos een onweerstaanbare lekkernij in je toonbank. Een zachte bite, een volle smaak en een luxueuze uitstraling: deze schotel vliegt gegarandeerd de deur uit!

- 1** Kneed een soepel en homogeen luxedeeg op basis van MAESTRO LUXE POEDER. Meng de vulling naar keuze kort onder het deeg. Weeg deegstukken van 300 g, bol op en geef de nodige rusttijd.
- 2** Rol rond uit op 7 mm. Laat rijzen en bak af op 190 °C gedurende 11 min.
- 3** Laat de schotels afkoelen en snijd open. Vul met FRUITFUL naar keuze en spuit doppen slagroom op de zijkant. Sluit af met het deksel en bestrooi met bloedsuiker.



Voordelen van en voor de bakker.

- Varieer met de deegvulling naargelang de seizoenen (noten, gedroogd fruit, kruiden...).
- Ook met de formaten kan je variëren naar hartenlust. Kleintjes voor on-the-go of éénpersoonsgebak? De grote varianten zijn dan weer perfect voor familiegelegenheden met veel volk rond de tafel. Zo heb je voor elke klant de perfecte portie beschikbaar.
- Een frambozenvulling voor Valentijn? Een mangomousse voor de zomermaanden? Kersenvulling met chocolademousse voor de wintermaanden? Je raad het al! Een ideaal concept om al je creatieve vrijheid op los te laten.

Deeg	
Bloem	3000 g
Zout	51 g
Suiker	150 g
MAESTRO LUXE POEDER	450 g
Water	1460 g
Gist	300 g

Vulling	
Rozijnen	900 g
Gele rozijnen	900 g

Diversen	
FRUITFUL MANGO	
Bloedsuiker	
Crème pâtissière (obv RAP)	
Slagroom	

Werkwijze
Deeg
Knead van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg.
Meng na de kneding onmiddellijk de vulling onder het deeg.
Deegtemperatuur: 25 °C
Afwegen: 300 g en bol de deegstukken op.
Rusttijd: 20 min

Opmaak
Rol de stukken rond uit op stand 7 van de uitroltafel.

Narijs
60 min op 32 °C, 80% RV.

Bakken
Bak af op 190 °C gedurende 11 min.

Afwerking
Snijd de schotel na het afkoelen open.
Vul met FRUITFUL MANGO en dresseer met slagroom.
Leg het deksel er terug op en bestrooi met bloedsuiker.

Tip van de chef
Varieer eindeloos met de vulling:
Een mengeling van cranberries (600 g), gedroogde abrikozen (600 g) en krenten (600 g).
Een mengeling van rozijnen (700 g), krenten (700 g) en gekonfijt fruit (400 g).

Varieer met FRUITFUL.
Vervang de slagroom door crème prise, een mousse o.b.v. een ALASKA EXPRESS of een crème au beurre o.b.v. BIANKA SOFT...

Varieer met de afwerking.
DIP BANAAN, SCHOKOBELLA, ...

Vliegende schotel.

Recept voor
24 stuks
van 300 g



We hopen je
geïnspireerd
te hebben...



De Klok is een uitgave van
nv Zeelandia sa
V.U. Marc Cuypers
Industriepark noord
Nijverheidsstraat 58-60
BE - 2160 Wommelgem

T +32 3 354 20 68
E customerservice@zeelandia.be
I www.zeelandia.be
W WhatsApp +32 475 49 62 12

 **Zeelandia**