

de KLOK.

Zomerspecial 2024

Het huisblad voor
de Belgische bakkerij.



Zomer
bij de bakker.



Zeelandia



Inhoud.

Zomerplannen? Wij wel!

Welkom bij de zomerspecial van De Klok, het huisblad voor de Belgische bakkerij waarin Zeelandia je begeleidt door de aanstormende zomermaanden. Hoe vat ik als bakker het zomerseizoen aan? Waar is mijn klant naar op zoek? Welke productgroepen verdienen mijn focus? Deze antwoorden hebben we voor jou verpakt in 24 pagina's artisanale literatuur met sterke focus op de laatste trends, tips en zonnige recepten. Of het nu gaat om een picknick, een barbecue of een tuinfeest, jouw bakkerij kan hofleverancier zijn voor elke zomerse gelegenheid.

Bij Zeelandia zijn we er trots op dat we jouw bakkerswezen ondersteunen met onze hoogwaardige ingrediënten, betrouwbare mixen en innovatieve oplossingen. We zijn altijd op zoek naar nieuwe manieren om je te inspireren en te laten creëren. In dit magazine vind je een aantal voorbeelden van hoe je onze producten kunt gebruiken om een divers en aantrekkelijk zomerassortiment samen te stellen, precies op maat van de klant. Van plaatcake tot voorgebakken baguettes, van hartige hapjes tot een cakeassortiment voor de zomermaanden, we hebben voor ieder wat wils. Je vindt er ook praktische tips over hoe je de productie, uitstalling en verkoop van deze producten kunt optimaliseren.

Er komt een bomvolle zomer op ons af gevuld met heel wat evenementen en activiteiten. Denk aan de traditionele vakantieperiodes, de olympische spelen en een EK voetbal bijvoorbeeld. Beschouw dit magazine als leidraad om jouw bakkerij te voorzien van een héérlijk zomers assortiment dat perfect in de plannen van jouw klant past. En contacteer Zeelandia gerust bij specifieke vragen. Er staats steeds een uitgebreid team van experts klaar om jouw bakkerij vooruit te helpen.

Samen maken we van de zomer een groot succes!

Bart Slaets

Hoofd Technical
Sales Support
Zeelandia



Précuit in de artisanale bakkerij.

Kraakvers
ambachtelijk
genot op ieder
moment.

Wat als je de klant de garantie kunt bieden dat zij jouw vakmanschap ervaren zoals jij het bedoelt? Van zomerse barbecues tot picknicks voor een dagje uit, de ambachtelijke bakker is altijd een tussenstop in de voorbereiding van dergelijk vrijetijdsplezier. Toch smaken de pistolets en baguettes van de warme bakker het allerbeste wanneer ze vers uit de winkel komen. Dit is het toppunt van artisanaal vakmanschap, maar het vormt toch een drempel voor de consument die pas later van deze lekkernijen wil genieten.

Oplossing? Voeg voorgebakken delicatessen toe aan jouw assortiment. Of het nu gaat om een rustieke zomerbaguette of een gekruide desemstrik... de mogelijkheden zijn eindeloos. En de voordelen ook: jouw klanten kunnen genieten van een ovenvers product wanneer het hen het beste uitkomt, terwijl jij als bakker een optimaal product garandeert en tegelijkertijd je productieproces verkort. Bovendien ben je flexibeler dan ooit wat betreft opslag en creatieve vrijheid. Zo biedt jouw assortiment voor elke gelegenheid een heerlijk product, vervaardigd met jouw ambachtelijk vakmanschap. Alomtegenwoordig is het précuit concept nog niet in de Belgische bakkerij. Hoe begin je daar als bakker nu aan? Waar moet je op letten? Welke wetgevingen bestaan er voor diepgevroren producten? Dit zijn allemaal uitstekende vragen! Daarom biedt Zeelandia 5 essentiële tips rechtstreeks uit de bakkerij van de experts.

1. Informeer je klanten.

Communiceer duidelijk met opvallende displays en brochures over de voordelen van voorgebakken producten, zoals gemak en versheid. Laat de klant ook weten welke stappen zij zelf moeten nemen voor een vers resultaat en deel altijd de ingrediëntendeclaratie en THT mee op de verpakking.

2. Bied een divers assortiment aan dat inspeelt op de seizoenen en feestdagen.

De verlangde smaken van de klant evolueren mee met de seizoenen en feestdagen. Optimaliseer het heerlijke basisproduct en varieer gedurende het hele jaar met seizoensgebonden afwerkingen, vullingen en smaakpatronen.

3. Laat de klant het eindproduct proeven.

Proeven leidt tot verkoop. Maak het voor de klant eenvoudig om in de winkel te genieten van het ovenverse eindresultaat. Door hen de kans te geven om de kwaliteit en de smaak te ervaren, verlaag je de drempel om tot aankoop over te gaan.

4. Durf in te zetten op koppelverkoop.

Plaats je voorgebakken assortiment in de buurt van goedverkopende producten en vul aan met strategische communicatie over koppelverkoop. Zo motiveer je de klant om eenvoudig extra lekkers toe te voegen aan de originele bestelling.

5. Ga voor premium en houd het rendabel.

Creëer een hoogwaardig assortiment dat zowel voor de bakker als voor de consument winstgevend is. Daarom is het noodzakelijk om steeds met kwaliteitsvolle ingrediënten te werken die jouw ambacht ondersteunen, maar tegelijkertijd een vlotte productie garanderen.





Recept voor 19 stuks van 300 g

Rustieke desembaguettes.

Recept

Bloem	3000 g
Water	2350 g
AMORE MELANGE	300 g
Gist	11 g
Zout	60 g
NORDIX	60 g

Werkwijze

Deeg

De kneding starten met $\pm 60\%$ van het water (1800 g). Geleidelijk aan het overige water toevoegen (bijwassen) en kneden tot een soepel en homogeen deeg.
Deegtemperatuur: 23 °C
Na de kneding het deeg onmiddellijk in een met CARLEX SPRAY ingevette plastic bak verdelen. Een rusttijd geven van 45 min, het deeg een doorslag geven en nogmaals een rusttijd van 45 min geven. Het deeg in de koeling plaatsen en 1 tot 4 dagen nadien verwerken.

Verwerking

Het deeg uit de koeling halen en gedurende 60 min in het atelier op temperatuur laten komen. De werkbank bestrooien met roggebloem en hierop het deeg uitstorten. Het deeg lichtjes bestrooien met roggebloem en voorzichtig met de vingertoppen uitduwen.
Met behulp van een deegsteker verdelen in de gewenste grootte.
Op tapijten of op bakplaten schikken, insnijden en onmiddellijk bakken (geen narijs geven).

Voor précuit

Inschieten op 230 °C met weinig stoom en na 3 min de oventemperatuur laten zakken naar 200 °C.
Bakken gedurende ± 16 min.
Nadien de baguettes op kleur bijbakken met lichte stoom.

Voor volledig gebakken

Op een hoge temperatuur inschieten (+ 260 °C) met weinig stoom en na 3 min de oventemperatuur laten zakken naar 220 °C.
Bakken gedurende ± 22 min.



Recept
voor 17
stuks van
300 g

Zomerse kruidenbaguette.

Werkwijze Deeg

Kneed van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg.
Deegtemperatuur: 23 °C
Afwegen op 300 g en lichtjes langmaken.
Rusttijd: 15 min

Verwerking

De deegstukjes uitrollen op stand 5 van de uitroltafel. Met behulp van een spuitzak de Philadelphia kaas aanbrengen tot op 2 cm langs beide kanten. Het deegstukje dichtplooien, lichtjes langsteken, bevochtigen en door de decoratie rollen. Op bakplaten of tapijten schikken.
Narijs: 55 min
Met behulp van een schaar insnijden zoals een takkebrood.
Vervolgens om de beurt links en rechts weggleggen.

Recept

Bloem	3000 g
Zout	51 g
Gist	60 g
NORDIX	90 g
AMORE MELANGE	60 g
Water	1860 g
Provençaalse kruiden	15 g

Vulling & Afwerking

Philadelphia kaas
Zongedroogde tomaten

Decoratie

Gemalen kaas	200 g
MAIS DECOR	200 g
Gedroogde peterselie	10 g
SESAMZAAD	100 g

Voor précuit

Gedurende ± 16 min bakken op 210 °C met stoom.
Nadien de broodjes op kleur bijbakken met lichte stoom.

Voor volledig gebakken

Bak gedurende 22 min af op 225 °C met stoom. Na het bakken eventueel decoreren met stukjes zongedroogde tomaten.



Werkwijze
Voordeeg

Sommerkorn en water mengen. Het voordeeg minstens 60 min laten rusten.

Deeg

Het voordeeg, de bloem en de gist 2 min in eerste versnelling en 12-15 min in tweede versnelling kneden.

Deegtemperatuur: 26 – 27 °C

Spuut 4 plastic bakken van 40x60 cm in met CARLEX SPRAY. Verdeel het deeg over de bakken. 60 min laten rusten, doorslag geven en nogmaals 60 min laten rusten.

Voordeeg

SOMMERKORN	5000 g
Water	6500 g

Deeg

Voordeeg	11500 g
Bloem	5000 g
Gist	200 g

Verwerking

De werkbank bestrooien met roggebloem en hierop het deeg uitstorten. Nogmaals lichtjes bestrooien met roggebloem of decoratie en lichtjes uitduwen. Met behulp van een deegsteker het deeg verdelen in de gewenste vormen en grootte. De deegstukken op bakplaten of tapijten schikken.

Narijs: 20 min

Voor précuit

Inschieten op 220 °C met stoom en na 3 min de oventemperatuur laten zakken naar 200 °C. Bak gedurende ± 16 min. Nadien de broodjes op kleur bijbakken met lichte stoom.

Voor volledig gebakken

Op een hoge temperatuur inschieten (260 °C) met stoom en na 3 min de oventemperatuur laten zakken naar 220 °C.

Bak gedurende ± 22 min (naargelang de grootte van het broodje)

Sommerstrik.

Recept voor 55 stuks van 300 g





Een kwaliteitslabel
zonder poespas.

Gewoon Goed.

Délipure.

Délipure is een 50% broodmix voor de bereiding van diverse applicaties. De mix is ontwikkeld met grote aandacht voor het Belgisch smaakpatroon en de authentieke smaak van de ambachtelijke bakkerij. Zo creëer je steeds op een basis die hevig gesmaakt wordt door de consument. Délipure dankt zijn traditionele, lekkere broodsmak aan het gebruik van 100% natuurlijke grondstoffen zoals natuurlijke desem, zachte tarwe en gerstemout. Verder wordt ook gebruikgemaakt van spelt, rogge en tarwemout.



Sommerkorn.

Sommerkorn is een 50% broodmix voor de bereiding van diverse applicaties. De mix maakt talloze individuele receptvariëaties mogelijk door kleine ingrediëntenwijzigingen door te voeren die zijn afgestemd op seizoenen, jouw klanten en bovenal jouw bakkerij. De applicaties worden gekenmerkt door een donkere, compacte en vochtige kruim en een rustieke korst. Daarnaast staat de mix garant voor een hartige traktatie met zonnebloempitten, volkoren rogge- en speltvlokken, volkoren roggemeel en lijnzaad.



Een pure broodervaring.

Samen werken we dag en nacht aan een wereld waarin brood niet alleen een product is, maar een ervaring. En dat is precies wat Zeelandia's concept "Gewoon Goed" belooft. Onder dit kwaliteitslabel vind je een variatie aan broodmixen die niet alleen een authentieke, ambachtelijke smaak leveren, maar ook het bakken vereenvoudigen. Zo kan jij je concentreren op wat je het beste doet: ambacht creëren.

De kunst van de eenvoud.

Bakker en consument worden dagelijks overstelpt met vitamine- en gezondheidsclaims. "Gewoon Goed" zorgt voor de nodige balans en rust. Want het is oké om "gewoon" te zijn. Alle lofzang wordt in deze broodcategorie gegenereerd door slechts twee authentieke claims: gewoon & goed.

De broodmixen die het kwaliteitslabel krijgen, garanderen een Belgische broodsmak, zonder poespas. Tegelijkertijd hebben we ervoor gezorgd dat ze gemakkelijk te gebruiken zijn, zodat jij tijd en moeite kunt besparen zonder compromissen te sluiten met de kwaliteit.

Gewoon Goed.

13

Pão Delipuro Chorizo.

Recept voor
30 stuks
van 100 g

Deeg

Bloem	1000 g
DÉLIPURE	1000 g
Water	800 g
Gist	100 g
LUCTOR	300 g

Diversen

Chorizo (dikke schijven)	1000 g
--------------------------	--------

Werkwijze

Deeg

Kneed van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg.
Weeg een stuk van 3200 g af en verdeel meteen met de verdeler/opboller.
Laat 25 min rusten.
Rol het deegstukje ovaal uit op 5 mm, leg hierop 5 schijfjes chorizo (30 g) en vorm tot een stokbroodje.
Leg in gesmeerde stokbroodgoten en geef 45 min narijs.

Afwerking

Bestrooi met roggebloem en geef 2-3 insnijdingen.

Bakken

Bak af gedurende 18 min op 230 °C.
Dit broodje kan makkelijk thuis door de klant opgewarmd worden.



Basisbeslag.

Recept voor 2 kaders van 60x20x5 cm

Cakebeslag

BASIS-RÜHR	1600 g
Heelei	800 g
Boter (zalvig)	800 g

Werkwijze

Meng BASIS-RÜHR, boter en heelei gedurende 4 min met de vlindergarde op gemiddelde snelheid. Bekleed twee 60x20x5 cm bakblikken met bakpapier en verdeel het cakebeslag gelijkmatig over de vormen.

Plaat Cake.

Eindeloos variëren met smaak

Zomer of winter, Pasen of Kerstmis, regen of zonneschijn, een ambachtelijke plaatcake verdient het hele jaar door een plaats in het assortiment van de warme bakker. Dankzij het uiterst rendabele productieproces kun je naar hartenlust variëren met vullingen en afwerkingen, terwijl je volledig inspeelt op de voorkeuren van jouw klanten. Daarbovenop helpt het display- en productiekader niet alleen achter de schermen, maar zorgt het ook voor extra verkoop in de winkel. Win-win-win!

Personalisatie is de sleutel tot consumentengeluk

Voor ambachtelijke bakkerijen is het meer dan ooit van essentieel belang om zich bewust te zijn van de voorkeuren van de klant. Consumenten zijn voortdurend op zoek naar authentieke, hoogwaardige producten die hun smaakpapillen prikkelen en tegelijkertijd voldoen aan hun behoefte aan gemak en individualiteit. Ze weten dat ze bij jou terecht kunnen voor ongeëvenaarde, ambachtelijke kwaliteit. Daar sta je als ambachtelijke bakker voor garant. Dankzij de plaatcake speel je nu ook perfect in op de persoonlijke behoeften van elke consument.

Of het nu gaat om de keuze van de vulling, de afwerking bovenaan of zelfs de grootte van de cake, plaatcake stelt consumenten in staat om hun individuele smaak en voorkeuren te realiseren, wat resulteert in een positieve winkelervaring. En als bakker ontvang je ook een stukje geluk, want jouw productie profiteert van een rendabel basisproces waarin je meer dan ooit creatief aan de slag kunt.

De kracht van flexibiliteit

Een andere belangrijke consumententrend binnen de ambachtelijke bakkerijsector is de vraag naar seizoensgebonden producten die inspelen op de veranderende smaken en voorkeuren van consumenten gedurende het jaar. Plaatcake biedt bakkers de mogelijkheid om snel en gemakkelijk te reageren op deze veranderende trends door seizoensgebonden smaken en ingrediënten in hun assortiment op te nemen. Of het nu gaat om een verfrissende citroencake in de zomer of een rijke speculaascake in de herfst, plaatcake stelt bakkers in staat om hun aanbod voortdurend te vernieuwen en consumenten te verrassen met nieuwe en spannende smaken.

60x20x5 display- en productiekader

Van de eerste stap in de productie tot het aansnijden in de winkel, het 60x20x5-kader is de partner bij uitstek voor ambachtelijke plaatcake. Deze tool dient uitstekend als bakplaat en fungeert bovendien als display in de winkel dankzij het uitneembare plaatje vooraan. Zo snijd je eenvoudig heerlijk gebak af naar de gewenste grootte van de klant.



Ananas-Limoen-Chocolade.

Cakebeslag
Spatel 300 g witte chocoladecallets en 15 g limoenzeste onder het basisbeslag (zie pg. 16).

Citroencrème
RAP'E 400 g
Water 800 g
ALDIA CITROEN CREME 500 g

Diversen
FRUITFUL ANANAS 2000 g
PALETTA SPRAY NEUTRAAL 500 g
Chocoladekrullen 800 g

Citroencrème
Meng alle ingrediënten met de klopper gedurende 4 min op gemiddelde snelheid. Zet opzij.

Opbouw
Spuut met de citroencrème diagonale lijnen over het cakebeslag.
Spuut met de FRUITFUL ANANAS diagonale lijnen in de andere richting over de citroencrème.
Bak gedurende 50 min in een vloeroven van 180 °C.
Werk af met PALETTA SPRAY NEUTRAAL en bestrooi meteen met chocoladekrullen.



Citroencrème en Citroenmousse.

Citroenmousse
AE CITROEN mengen met het water en de ALDIA CITROEN CREME.
Daarna de 3/4de opgeklopte slagroom onderspatelen.

Opbouw
Verdeel het cakebeslag over de twee bakplaten en strijk glad.
Spuut hierop een raster met de citroencrème.
Bakken op 180 °C gedurende ± 45 min.
Na afkoelen de citroenmousse in doppen erop spuiten.
Laten opstijven.

Cakebeslag
Spatel 60 g maanzaad onder het basisbeslag (zie pg. 16).

Citroencrème
RAP 400 g
Water 1000 g
ALDIA CITROEN CREME 500 g

Citroenmousse
AE CITROEN 300 g
ALDIA CITROEN CREME 375 g
Water 375 g
Slagroom 1500 g

Citroencrème
Water, RAP en ALDIA CITROEN CREME mengen tot een gladde en homogene crème.



Gember-Citrus.

Gembercakebeslag
Spatel 300 g witte chocoladecallets en 15 g limoenzeste onder het basisbeslag (zie pg. 16).

Gembercrumble
BASIS-RÜHR 800 g
Boter (koud) 400 g
Bloem 200 g
Versgeraspte gember 40 g

Diversen
ALDIA CITROEN CREME 700 g
SCHOKOBELLA WIT 200 g

Gembercrumble
Meng alle grondstoffen tot crumble.
Maak gebruik van koude vetstof, in dobbelsteentjes gesneden.

Opbouw
Spuut met de ALDIA CITROEN CREME een diagonaal raster over het cakebeslag.
Bestrooi het beslag rijkelijk met de gembercrumble en bak gedurende 50 min in een vloeroven van 180 °C.
Ontvorm en breng na afkoeling brute lijnen SCHOKOBELLA WIT aan op het oppervlak. Werk af met limoenzeste.

Cakebeslag
Bereid het basisbeslag (zie pg. 16).
Meng 180 g gesmolten melkchocolade onder de helft van het basisbeslag.

Streusel
BASIS-RÜHR 800 g
Bloem 200 g
Boter 400 g

Chocoladestreusel
BASIS-RÜHR 800 g
Bloem 200 g
Boter 400 g
ARABESQUE COCOA 100 g

Diversen
FRUITFUL MANGO 1800 g

Streusel
Meng de grondstoffen tot een korrelige massa.

Chocoladestreusel
Meng de grondstoffen tot een korrelige massa.

Opbouw
Verdeel de FRUITFUL MANGO over de cake.
Strooi hierover de 2 soorten streusel.
Bak op 180 °C gedurende ± 50 min.
Ontvorm de cake.
Bestrooi eventueel licht met bloedsuiker.

Marmercake met Mango en Marmer-streusel.



Cakebeslag
Spatel 20 g KOVANIL onder het basisbeslag (zie pg. 16).

Vanillecrème
RAP'E 400 g
Water 400 g
Slagroom 800 g
KOVANIL 10 g

Appelvulling
FRUITFUL APPLE XL 2000 g
MUESLI MELANGE 400 g
Kaneel 20 g

Bakpralin
AMANDELEN 700 g
GESCHAAFD HOB 300 g
Amandelsplitters 200 g
Suiker 2 st.
Eiwit

Vanillecrème
Meng alle ingrediënten in tweede versnelling gedurende 4 min.

Appelvulling
Meng FRUITFUL APPLE XL met MUESLI MELANGE en kaneel en zet opzij.

Bakpralin
Meng alle grondstoffen en zet opzij.

Opbouw
Spuut met het vanillepapje een diagonaal raster over het cakebeslag.
Spuut in elke ruit een royale dop appelvulling.
Bestrooi het geheel met bakpralin en bak gedurende 55 min in een vloeroven van 180 °C.
Bestrooi met bloedsuiker.

Pistache-Framboos.

Cakebeslag
Spatel 100 g pistachecompound en 200 g gehakte pistachenoten onder het basisbeslag (zie pg. 16).

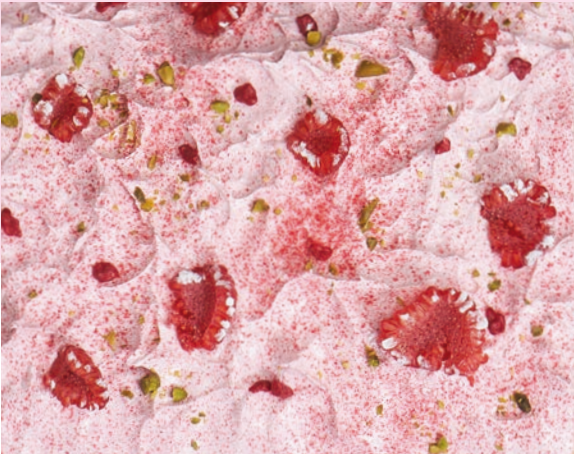
Frambozencrème
RAP 270 g
Water 670 g
FRUITFUL JAM FRAMBOOS 240 g

Frambozenmeringue
OVASIL 80 g
Suiker 666 g
Water (60 °C) 600 g
Bloedsuiker 666 g
Frambozenpoeder 70 g

Frambozencrème
Water, RAP en FRUITFUL JAM FRAMBOOS intensief mengen tot een gladde en homogene crème.
De crème kan voor het gebruik terug opgeklopt worden.

Frambozenmeringue
OVASIL en suiker droog mengen, daarna water toevoegen.
Op matige snelheid kloppen tot de suiker volledig opgelost is.
Daarna verder opkloppen tot een stevig en luchtig schuim.
Als laatste de bloedsuiker en het frambozenpoeder mengen en onder de massa spatelen.

Opbouw
Spuut de frambozencrème (± 550 g) in een raster over het cakebeslag.
Bakken op 180 °C gedurende ± 45 min.
Na afkoelen de frambozenmeringue erop smeren en tamponeren.



Recht uit de bakkerij

Hartig.



In een tijdperk waarin gezondheid en bewuste voedingskeuzes steeds belangrijker worden, zien we een opvallende verschuiving in de voorkeuren van consumenten. Suiker en zoetigheden worden soms met argusogen bekeken, waardoor het assortiment van de bakker wordt uitgedaagd om mee te zijn met deze trends. Het antwoord van het ambacht? Een verrassend aanbod aan hartige lekkernijen die de traditionele zoetigheden aanvullen en een nieuwe dimensie toevoegen aan de bakkerijervaring.

De huidige tijdgeest biedt ruimte voor creativiteit en innovatie in de bakkerijsector. Bakkers kunnen zich onderscheiden door originele, opvallende hartige lekkernijen aan te bieden die de verbeelding van de klant prikkelen. Denk aan verrassende worstenbroodjes, flatbreads en zelfs BBQ-broden. Wie inspeelt op de behoeften van de klant wordt meteen hofleverancier voor alle lekkernijen die ze nodig hebben om hun zomerse uitstappen smaak te geven.

Door bewust te anticiperen op deze trends kunnen bakkers niet alleen voldoen aan de behoeften van hun klanten, maar ook hun eigen creativiteit en vakmanschap tot uiting brengen. Laat je alvast inspireren door een aantal zomerse basisideeën die perfect passen in een hartig zomers assortiment.



Verrassend worstenbroodje.

Recept voor
70 stuks

Deeg

Bloem
DÉLIPURE
Gist
Water
MAESTRO LUXE
Boter

1000 g
1000 g
80 g
880 g
240 g
200 g

Vulling

Gehakt
Paneermeel
Eieren
Sojasaus
Rode ui (fijngesnipperd)
Tex Mex kruiden

3000 g
450 g
600 g
180 g
200 g
35-45 g

Decoratie

SESAMZAAD

200 g

Deeg

Knead van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg.

Vulling

De vulling voor de worstjes aanmaken. Afwegen op 60 g en langrollen (± 10 cm). Eventueel laten opstijven in de vriezer (verwerkt gemakkelijker).

Opbouw

Direct stukken afwegen van 1400 g. Bolrijs: 10 min
Verdelen en opbollen.
Na 15 min de deegstukjes ovaal uitrollen tot een dikte van 2,5 mm (ca. 12,5 x 10 cm). Worstjes invouwen.
Bevochtigen, in de decoratie rollen en in stokbroodgoten leggen.
Narijs: 60 min
Bakken: 230 °C gedurende ± 12 min.



BBQ- Brood.

Recept voor 12 ronde stuks van ± 580 g
of voor 15 rechte stuks van ± 460 g

Deeg		
Bloem	1500 g	
DÉLIPURE	1500 g	
Gist	90 g	
Water	1500 g	
MAESTRO LUXE	450 g	
Maanzaad	100 g	
Zonnebloempitten	160 g	
Havervlokken	340 g	
Vulling		
Kaasblokjes	600 g	
Zongedroogde tomaten	450 g	
Gefrituurde uitjes	300 g	
Knoflookpoeder	10 g	
Deeg		
Knead van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg.		
Na de kneding onmiddellijk de vulling ondermengen.		
Deegtemperatuur: 26 °C		

Opbouw	
Afwegen op 550 g voor ronde aluminium vorm Ø 21 cm of 450 g voor rechthoekige aluminium vorm 8x30 cm.	
Bolrijs: 15 min	
De deegstukken uitduwen in de vormen.	
Narijs: 30 min	
Insmeren met de olie van de zongedroogde tomaten.	
Induwen zoals voor focaccia.	
Narijs: 30 min	
Bakken: 220 °C gedurende ± 20 min.	



Pikante Naan.

Recept voor
72 stuks van 90 g

Deeg	
Bloem	3000 g
PANOPLUS SUNFLOWER	1000 g
Gist	160 g
Eieren	200 g
MUFFINOLIE	200 g
PANIFRESH	80 g
Water	1760 g
Zout	68 g
Pikante kruiden	30 g
Rode pepertjes	10 st.

Deeg	
Knead van alle grondstoffen een soepel en homogeen deeg.	
Deegtemperatuur: 25 °C	
Afwegen: 2700 g	
Bolrijs: 25 min, verdelen en opbollen.	
Rusttijd: 15 min	

Werkwijze	
De deegstukjes uitrollen op stand 2,5 van de uitroltafel met ± 20 cm doorsnede.	
Op tapijten of bakplaten schikken en prikken.	
Narijs: 15 min	
Eventueel lichtjes bestrooien met roggebloem en gedurende ± 3 min bakken in een hete oven (± 250 °C).	

Zomers zoet.

Recept voor
Cherrybomb.

Recept voor
**Citroen-
Munt Cake
en Crème
Brûlée.**

Recept voor
Tricolorecake.

Recept voor
Dessertbordje.

Recept voor
Cake Saté.

Een cake-assortiment voor de zonnige dagen.

Universeel geliefd en een grenzeloze bron van creatieve variatie. De tijden waarin cakes enkel en alleen bekend stonden als quatre-quarts zijn ver vlogen. Cake donuts, plaatcakes, fruitbombes of zelfs dessertbordjes... de hedendaagse consument wil zowel qua vorm als smaak geprikkeld worden, een uitdaging voor de ambachtelijke bakker. Dankzij een gevarieerd cakeassortiment verwen je jezelf met een rendabele productie terwijl de klant geniet van elke ambachtelijke hap.

3 aandachtspunten voor een perfecte cake.

Draagkracht

Voor een optimaal eindresultaat is het cruciaal dat je basisproduct je creatieve afwerkingen kan dragen. Dat lukt niet altijd met je standaard cakemix. Ben je op zoek naar een cake die vlekkeloos fruit, crème pâtissière, noten, rozijnen of andere toppings aan de oppervlakte houdt? Ga dan voor Zeelandia's Basis-Rühr of Quattro. Deze mixen werden ontwikkeld met focus op een dragend karakter zodat jij steeds kan rekenen op een vlekkeloze productie.

Soortelijk gewicht.

Streef steeds naar het ideale soortelijk gewicht (sg), namelijk het geadviseerde gewicht van 1 liter beslag, iets wat je overigens feilloos kan meten met een recipiënt van exact 1 liter (bv. de Zeelandia bombe). Onthoud daarbij dat het sg afhankelijk is van het type beslag

(cake- en frangipanebeslagen zijn zwaarder dan bijvoorbeeld biscuitbeslagen) en onderhevig is aan temperatuur. Omgevingstemperatuur, temperatuur van je grondstoffen, seizoenen, allen hebben invloed op het sg van je beslag. Controleer het sg op geregelde tijdstippen om zo een stabiel eindproduct te behouden.

Olie vs. Boter.

Ook de keuze tussen olie en boter wordt best gemaakt met het einddoel in het achterhoofd. Ga je voor pure ambachtelijke authenticiteit met een volle smaak en verleidelijke geur om impulsaankopen te stimuleren? Dan is de keuze voor boter snel gemaakt. Heb je liever een cakeproduct met een luchtigere werking, langere houdbaarheid en een gezonder alternatief? Dan is een productie met olie je beste vriend. De kant-en-klare mixen van Zeelandia kunnen perfect met beide opties verwerkt worden.

Standaard assortiment.

Zeelandia staat garant voor een breed scala aan uitstekende mixen voor de bereiding van cake. Elke mix bezit een uniek karakter waardoor je steeds een kant-en-klare oplossing vindt die het best bij jouw bakkerij past. Boter- of vanillearoma, extra lange houdbaarheid, grote draagkracht, suikervrij of extra smeug... het standaardassortiment cakemixen van Zeelandia omvat het allemaal. Eén eigenschap die ze allemaal gemeen hebben: ze vormen betrouwbare productiepartners die zowel door bakker als klant worden gesmaakt.



Fantasy assortiment.

Onder de naam 'Fantasy' voorziet Zeelandia een héérlijk assortiment aan seizoensgebonden cakemixen. Deze seizoenscakes genieten van alle technische voordelen die je gewend bent uit het standaardassortiment, met de aanvulling dat ze uitstekend inspelen op de smaken van het moment. Een frisse citroencake met stukjes fruit of eentje met een rijke speculaassmaak, het Fantasy-assortiment garandeert steeds een passende smaak voor de tijd van het jaar.





**Volg ons op
Facebook & Instagram.**
@zeelandiabelux



*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