Vandemoortele
shaping a tasty future

MARGARINE

RECEPTEN BINNENIN / AU COEUR DES RECETTES

St-Allery PREMIUM · Gold Cup SAVEUR · Gold Cup · Opal

Margarine is een essentiële – makkelijk te verwerken – grondstof voor lekker gebak en (blader)deeg. Dankzij de constante kwaliteit aangepast aan de seizoenen en optimale functionaliteit, kan een bakker niet zonder.

Facile à travailler, la margarine est une matière première essentielle à la préparation de délicieuses pâtisseries et de pâtes (feuilletées). De qualité constante, adaptée à toutes les saisons et très fonctionnelle, la margarine est un ingrédient incontournable pour les boulangers.

WAAROM KIEZEN VOOR MARGARINE? / POURQUOI CHOISIR LA MARGARINE ?

1

CONSTANTE KWALITEIT DOORHEEN HET HELE JAAR

QUALITÉ CONSTANTE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

2

GEBRUIKSGEMAK EN TIJDSBESPAREND

FACILE ET RAPIDE À UTILISER

3

MINDER GEVOELIG AAN TEMPERATUURSCHOMMELINGEN

MOINS SENSIBLE AUX VARIATIONS DE TEMPÉRATURE

4

MARGARINE IS LANGER HOUDBAAR DAN BOTER

LA MARGARINE SE CONSERVE PLUS LONGTEMPS QUE LE BEURRE

5

MARGARINE IS GOEDKOPER DAN BOTER

LA MARGARINE EST MOINS CHÈRE QUE LE BEURRE

6

MARGARINE IS GEZONDER DAN BOTER

LA MARGARINE EST PLUS SAINE QUE LE BEURRE

WAAROM KIEZEN VOOR EEN BOTER-MARGARINEMENGELING?

POURQUOI OPTER POUR UN MÉLANGE BEURRE-MARGARINE ?

GEBRUIKSGEMAK VAN MARGARINE MET DE AANGENAME GEUR, KLEUR EN SMAAK VAN BOTER

LA FACILITÉ D'UTILISATION DE LA MARGARINE COMBINÉE À À L'ARÔME, LA COULEUR ET LE GOÛT DU BEURRE

Voor Vandemoortele is verantwoord ondernemen essentieel. Als lid van de Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) helpt Vandemoortele de bedreiging van natuur en dier tegen te gaan. Door het gebruik van onze bakkerijmargarines (St-Allery, Gold Cup Saveur, Gold Cup en Opal) steunt u Vandemoortele in de aankoop van RSPO credits. Zo levert u samen met Vandemoortele een bijdrage aan de verdere verduurzaming van de palmolie-industrie en stimuleert u landen als Maleisië en Indonesië om op een verantwoorde manier te produceren zonder uitbuiting en ontbossing. Ontdek meer over RSPO op **www.rspo.org**.

Vandemoortele prend très à cœur sa responsabilité sociale et environnementale. Membre de la Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), Vandemoortele lutte pour la préservation de la faune et de la flore. En utilisant nos margarines (St-Allery, Gold Cup Saveur, Gold Cup et Opal), vous soutenez Vandemoortele dans l'achat de credits RSPO. Vous contribuez ainsi, aux côtés de Vandemoortele, à rendre plus durable l'industrie de l'huile de palme et stimulez des pays comme la Malaisie et l'Indonésie à produire de manière responsable, sans exploitation des populations locales, ni déforestation. Pour plus d'infos sur la RSPO, consultez **www.rspo.org**.

St-Allery PREMIUM

The best
of both worlds

BOTER-MARGARINEMENGELING MET 25% BOTER

UN MÉLANGE DE BEURRE
ET DE MARGARINE CONTENANT
25 % DE BEURRE

P. 4-5

Gold Cup SAVEUR

De smaak van perfectie
Le goût de la perfection

PLANTAARDIGE MARGARINE MET BOTERAROMA

MARGARINE VÉGÉTALE
AVEC UN ARÔME
DE BEURRE

P. 8-9

Gold Cup

Een betere toekomst
Un avenir meilleur

NATUURLIJKE MARGARINE

UNE MARGARINE
NATURELLE

P. 12-13

100% VEGETABLE Opal

Dé functionele basismargarine
La margarine de base fonctionnelle

EFFICIËNTE BASISMARGARINE

UNE MARGARINE
DE BASE EFFICACE

P. 14

St-Allery PREMIUM

The best of both worlds

Deze boter-margarinemengeling combineert the best of both worlds: de smaak, geur en kleur van boter en het gebruiksgemak van margarine. Topkwaliteit voor u samengesteld met de meest edele grondstoffen. Dankzij de **easy opening-dozen** zijn ze bovendien nog handiger in gebruik.

The best of both worlds

Ce mélange de beurre et de margarine marie le goût, l'arôme et la couleur du beurre à la facilité d'utilisation de la margarine. Une qualité supérieure élaborée pour vous à partir des matières premières les plus nobles. Les **boîtes à ouverture facile** sont par ailleurs encore plus simples à utiliser.

gewicht/stuk • poids/pièce **2,0 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **6**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,0 kg**
stuks/doos • pièces/ boîte **6**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/ boîte **4**

CROISSANT
CROISSANT

n° **1779**

Deze boter-margarinemengeling zorgt voor een authentieke botersmaak en heel mooie bladering.

Ce mélange de beurre et de margarine confère un goût de beurre et un magnifique aspect feuilleté à vos préparations.

VOORDELEN

- **Uitmuntende plasticiteit**
- **Heel mooie bladering**
- **Goudbruine en krokante korst**

AVANTAGES

- **Excellente élasticité**
- **Magnifique effet feuilleté**
- **Croûte dorée et croustillante**

BLADERDEEG
FEUILLETAGE

n° **7607**

Deze boter-margarinemengeling zorgt voor een authentieke botersmaak en heel mooie bladering.

Ce mélange de beurre et de margarine confère un goût de beurre et un magnifique aspect feuilleté à vos préparations.

VOORDELEN

- **Gemakkelijk verwerkbaar**
- **Uitmuntende plasticiteit**
- **Hoog rendement**

AVANTAGES

- **Facile à travailler**
- **Excellente élasticité**
- **Rendement élevé**

CRÈME
DEEG / PÂTE

n° **401981**

Deze boter-margarinemengeling zorgt voor lekker luchtige crèmes maar ook voor cakes met een mooie structuur.

Ce mélange de beurre et de margarine est idéal pour obtenir de délicieuses crèmes aérées mais également pour la préparation de cakes parfaitement structurés.

VOORDELEN

- **Lekker luchtige crèmes**
- **Mooi opklopvermogen**
- **Goede standhouding**

AVANTAGES

- **Délicieuses crèmes légères**
- **Idéal pour les crèmes fouettées**
- **Bonne tenue**

CROISSANT

PUFF PASTRY

CREAM

DE FAVORIET VAN

LA FAVORITE DE

AIMÉ PYPE

ST-ALLERY PREMIUM CROISSANT

AIMÉ PYPE
TECHNISCH ADVISEUR

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

REVOLUTION

n° **413340**

Deze boter-margarinemengeling biedt een constante kwaliteit voor luchtige crèmes met een fijne smaak en malse cakes.

Ce mélange de beurre et de margarine vous permet en permanence d'obtenir des crèmes légères au goût délicat et des cakes moelleux.

VOORDELEN

- **Aangenaam mondgevoel**
- **Lekkere boterroom**
- **Cakes met een mooie structuur**

AVANTAGES

- **Agréable en bouche**
- **Crème au beurre délicieuse**
- **Cakes à la texture fondante**

CAKE

Waarom is dit uw favoriet product, Aimé?

"Ik bak het liefst croissants en andere koffiekoeken. Daarvoor gebruik ik altijd St-Allery Premium, een mengeling van margarine en boter. St-Allery Premium verenigt het praktische voordeel van margarine – een eenvoudige verwerking – met de meerwaarde van echte boter – een mooie kleur en authentieke smaak. Want een goudgeel gebakken croissant die uitnodigt om in te bijten, de flinterdunne structuur die bijna smelt in de mond, de volle botersmaak die blijft hangen . . . daarvoor gaan mensen naar een bakker. En dat resultaat bekom je elke keer snel en probleemloos met St-Allery Premium. Een aanrader!"

Pourquoi ce produit est-il votre produit favori, Aimé ?

"J'adore préparer des croissants et d'autres viennoiseries. C'est pourquoi j'utilise un mélange de beurre et de margarine St-Allery Premium. Ce produit combine le côté pratique de la margarine – très simple à travailler – à la valeur ajoutée du vrai beurre – une belle couleur et un goût authentique. Après tout, si les gens vont chez le boulanger, c'est pour y trouver un croissant doré qui n'attend qu'à être dégusté, une pâte ultra fine qui fond dans la bouche et le goût du bon beurre qui caresse les papilles... Avec St-Allery Premium, vous êtes certain de toujours obtenir ce résultat rapidement et sans efforts. Un immanquable !"

TIPS AND TRICKS

Hoe maak ik fijn en lekker krokant bladerdeeg?

Comment préparer une pâte feuilletée délicieusement légère et fine ?

RECEPTEN ST-ALLERY PREMIUM ▶
RECETTES ST-ALLERY PREMIUM ▶

ST-ALLERY PREMIUM

DUO CROISSANTS DUO

Iets anders aanbieden dan een doodgewone croissant? Een kleurig alternatief is deze mooie duo croissant! Nog meer smaak, nog meer présence.

Vous souhaitez proposer autre chose qu'un simple croissant traditionnel ? Voici une alternative toute en couleur avec ce beau croissant duo ! Encore plus de goût, encore plus de présence.

Scan deze QR-code om het volledige recept te bekijken.

Scannez ce code pour visionner la recette.

INGREDIËNTEN

1000 g St-Allery Premium Croissant
125 g St-Allery Premium Lux
2500 g bloem
1,1 l water
200 g suiker
200 g gist
50 g cacaopoeder
250 g eieren
50 g zout

Vulling chocoladerepen

INGRÉDIENTS

1000 g de St-Allery Premium Croissant
125 g de St-Allery Premium Lux
2500 g de farine
1,1 l d'eau
200 g de sucre
200 g de levure
50 g de cacao en poudre
250 g d'œufs
50 g de sel

Fourrage barres au chocolat

St-Allery Premium Croissant 6 x 2 kg
n° **1779**

BEREIDING

Kneed van alle grondstoffen, behalve de cacaopoeder en de St-Allery Premium Croissant, een soepel deeg. Neem 1 kg van dit deeg af en vermeng dit met de cacaopoeder. Rol de rest van het deeg uit, breng de St-Allery Premium Croissant in en geef 2 toeren van 4. Rol uit op 3,5 mm.

Rol nu het stuk deeg waarin de cacaopoeder is gemengd uit tot precies dezelfde grootte als het reeds uitgerolde deeg. Leg het donker gekleurde deeg op het bleke deeg (eventueel met water instrijken om het kleven te bevorderen).

Rol het geheel verder uit tot op 3,5 mm dikte. Snijd driehoeken en verwerk verder tot croissants. Laat rijzen bij 28 °C bij 85% RV. Bak af op ± 210 °C gedurende 15-18 min.

PRÉPARATION

Malaxez tous les ingrédients à l'exception du cacao en poudre et du St-Allery Premium Croissant. Prélevez un kilo de pâte et mélangez-le au cacao en poudre. Laminez le reste de la pâte, ajoutez-y le St-Allery Premium Croissant et donnez 2 tours en 4. Laminez à 3,5 mm.

Laminez la pâte au cacao en poudre jusqu'à obtention d'une pâte ayant les mêmes dimensions que la pâte déjà laminée. Mettez la pâte colorée sur la pâte pâle (badigeonnez éventuellement d'eau afin de favoriser le collage). Laminez le tout jusqu'à une épaisseur de 3,5 mm.

Coupez des triangles et formez des croissants. Laissez lever à une température de 28 °C avec une humidité de 85%. Enfournez pendant 15-18 min. à ± 210 °C.

CACAO-KOKOS MOLENTJES

PETITS MOULINS CACAO-COCO

Ook kinderen halen hun hartje op met deze lekkere choco-coco molentjes. Visueel aantrekkelijk en een lekker hapje.

Faites également fondre le cœur des enfants avec ces petits moulins cacao-coco. Un casse-croûte élégant et savoureux.

INGREDIËNTEN

1000 g St-Allery Premium Croissant
125 g St-Allery Premium Lux
2500 g bloem
1,1 l water
200 g suiker
200 g gist
250 g eieren
50 g cacaopoeder
50 g zout

Decoratie
kokosrasp

INGRÉDIENTS

1000 g de St-Allery Premium Croissant
125 g de St-Allery Premium Lux
2500 g de farine
1,1 l d'eau
200 g de sucre
200 g de levure
250 g d'œufs
50 g de cacao en poudre
50 g de sel

Décoration
poudre de coco

ST-ALLERY PREMIUM LUX

gewicht/stuk • poids/pièce **25 kg**

St-Allery
Premium Lux 25 kg
n° **405086**

St-Allery Premium Lux is een pastavormig bereidingsmiddel voor suikerdegen die zorgt voor een extra zachte korst en kruim en een langere versheid.

St-Allery Premium Lux est un adjuvant en pâte pour pâtes sucrées qui garantit une croûte et une mie ultralégères et une fraîcheur prolongée.

BEREIDING

Kneed van alle grondstoffen, behalve de cacaopoeder en de St-Allery Premium Croissant, een soepel deeg. Neem 1 kg van dit deeg af en vermeng dit met de cacaopoeder. Rol de rest van het deeg uit, breng de St-Allery Premium Croissant in en geef 2 toeren van 4. Rol uit op 3, 5 mm.

Rol nu het stuk deeg waarin de cacaopoeder is gemengd uit tot precies dezelfde grootte als het reeds uitgerolde deeg. Leg het donker gekleurde deeg op het bleke deeg (eventueel met water instrijken om het kleven te bevorderen).

Rol het geheel verder uit tot op 5 mm dikte. Snijd vierkantjes van 10 cm op 10 cm en geef 4 insnijdingen in de hoeken. Bevochtig met water of eistrijksel. Vorm molentjes en plaats op de bakplaat. Laat rijzen bij 28°C bij 85% RV. Bak af op ± 210 °C gedurende ± 15 min. Laat afkoelen, abricoteer de molentjes en werk af met kokosrasp.

PRÉPARATION

Malaxez tous les ingrédients à l'exception du cacao en poudre et du St-Allery Premium Croissant. Prélevez un kilo de pâte et mélangez-le au cacao en poudre. Laminez le reste de la pâte, ajoutez-y le St-Allery Premium Croissant et donnez 2 tours en 4. Laminez à 3,5 mm.

Laminez la pâte au cacao en poudre jusqu'à obtention d'une pâte ayant les mêmes dimensions que la pâte déjà laminée. Mettez la pâte colorée sur la pâte pâle (badigeonnez éventuellement d'eau afin de favoriser le collage).

Laminez le tout jusqu'à une épaisseur de 5 mm. Coupez des carrés de 10 cm sur 10 cm et pratiquez 4 incisions dans les coins. Humidifiez à l'eau ou aux œufs. Formez des moulins et placez sur une platine. Laissez lever à une température de 28 °C avec une humidité de 85%. Enfournez pendant ± 15 min. à ± 210 °C. Après refroidissement, abricotez les petits moulins et finissez avec de la poudre de coco.

Gold Cup SAVEUR

De smaak van perfectie

De Gold Cup Saveur margarines zijn superieure margarines met een aangenaam boteraroma voor een fijne smaak. De margarine wordt gemaakt met de beste ingrediënten voor een optimale functionaliteit en constante kwaliteit. Gold Cup Saveur laat zich vlot verwerken in allerlei toepassingen. Dankzij de **easy opening-dozen** zijn ze bovendien nog handiger in gebruik.

Le goût de la perfection

Gold Cup Saveur, une gamme de margarines de qualité supérieure avec un arôme de beurre agréable pour un goût frais et raffiné. Préparée à partir des meilleurs ingrédients, cette margarine est facile à travailler et offre une texture optimale et une qualité constante. Gold Cup Saveur peut être utilisée pour toutes sortes de préparations. Présentées dans **des boîtes à ouverture facile**, ces margarines sont par ailleurs encore plus faciles à utiliser.

gewicht/stuk • poids/pièce **2,0 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **6**

CROISSANT
CROISSANT

n° **401045**

Plantaardige margarine met een uitstekende plasticiteit voor de lekkerste viennoiserie.

Margarine végétale extrêmement souple pour obtenir de délicieuses viennoiseries.

VOORDELEN

- **Heerlijk boteraroma**
- **Mooie bladering**

AVANTAGES

- **Délicieux goût de beurre**
- **Feuilleté optimal**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,0 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **6**

BLADERDEEG
FEUILLETAGE

n° **401041**

Plantaardige margarine met een uitstekende plasticiteit voor het fijnste en krokantste bladerdeeg.

Margarine végétale extrêmement souple permettant d'obtenir de délicieux feuilletages croustillants.

VOORDELEN

- **Mooie goudgele kleur**
- **Weinig krimp**

AVANTAGES

- **Belle couleur dorée**
- **Peu de rétrécissement**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

CRÈME
CRÈME

n° **401046**

Plantaardige margarine met een optimale stabiliteit voor luchtige, gladde en smakelijke vullingen en crèmes.

Margarine végétale très stable pour vos préparations de garnitures et de crèmes légères, lisses et savoureuses.

VOORDELEN

- **Makkelijk en snel op te kloppen**
- **Aangenaam mondgevoel**

AVANTAGES

- **Se fouette facilement et rapidement**
- **Agréable en bouche**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

DEEG / CAKE
PÂTE

n° **414515**

Plantaardige margarine met buitengewone vlotte verwerkingseigenschappen voor het soepelste deeg en malse cakes.

Margarine végétale très rapide à travailler pour une pâte onctueuse et des cakes moelleux.

VOORDELEN

- **Mooi volume**
- **Malse cakes**

AVANTAGES

- **Beau volume**
- **Cakes moelleux**

gewicht/stuk • poids/pièce **500 g**
stuks/doos • pièces/boîte **20**

SPECIAL

n° **401050**

Plantaardig vet voor de bereiding van luchtige chantilly crème.

Matière grasse végétale pour la préparation de crème chantilly légère.

VOORDELEN

- **Kort smeltprofiel (smelt makkelijk)**
- **Perfect voor vullingen en decoraties**

AVANTAGES

- **Profil de fonte rapide (fond facilement)**
- **Idéale pour les garnitures et les décorations**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

CHANTY

n° **401047**

Plantaardige margarine voor de bereiding van luchtige chantilly crème.

Margarine végétale pour la préparation de crème chantilly légère.

VOORDELEN

- **Makkelijk op te kloppen**
- **Ideaal voor crèmes en mousses**

AVANTAGES

- **Facile à fouetter**
- **Idéale pour les crèmes et les mousses**

gewicht/stuk • poids/pièce **3 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

INSTANT MIX

n° **401048**

Kwalitatief bereidingsmiddel voor smakelijke crèmes en lang houdbare vullingen.

Produit de qualité pour la préparation de délicieuses crèmes et de garnitures durables.

VOORDELEN

- **Opkloppen voor een licht en luchtig product**
- **Goed alternatief voor boterroom**

AVANTAGES

- **Peut être fouettée pour obtenir un produit léger et aéré**
- **Excellente alternative à la crème au beurre**

TIPS AND TRICKS

Hoe maak ik de perfecte crème au beurre?

Comment préparer une crème au beurre parfaite?

GOLD CUP SAVEUR INSTANT MIX

DE FAVORIET VAN

LA FAVORITE DE

JOHAN COPPENS

Waarom is dit uw favoriet product, Johan?
"Met de Instant Mix van Gold Cup Saveur werk je gewoon heel efficiënt. In amper 10 minuten klop je een luchtige crème, terwijl het bereiden van een klassieke crème au beurre veel omslachtiger is. En het eindresultaat kan niet mislukken, de crème met Instant Mix schift nooit. Wist je trouwens dat Gold Cup Saveur Instant Mix gemakkelijk smaken en aroma's opneemt en dat je het bovendien ook kunt gebruiken als topping, of als vulling voor soesjes, bokkepootjes en pralientjes. Supersnel klaar. En lekker. Probeer het maar."

Pourquoi ce produit est-il votre produit favori, Johan ?
"Gold Cup Saveur Instant Mix permet vraiment de travailler très efficacement. En 10 minutes à peine, vous montez une crème aérée là où la préparation d'une crème au beurre traditionnelle est beaucoup plus fastidieuse. Et le résultat final ne déçoit jamais, une crème à base d'Instant Mix ne tourne jamais. Est-ce que vous saviez que Gold Cup Saveur Instant Mix capture facilement les goûts et les arômes et que vous pouvez aussi l'utiliser comme glaçage ou comme garniture pour vos petits choux, éclairettes et pralines. Prêt en un clin d'œil et délicieux. Il ne vous reste plus qu'à l'essayer."

RECEPTEN GOLD CUP SAVEUR ▶
RECETTES GOLD CUP SAVEUR ▶

GOLD CUP SAVEUR

MAPLE PECAN CAKE

CAKE AUX NOIX DE PÉCAN ET SIROP D'ÉRABLE

CAKE

- 600 g bloem
- 500 g ei
- **500 g Gold Cup Saveur Deeg / Cake**
- 16 g bakpoeder
- 500 g ongeraffineerd rietsuiker
- 200 g appelstukjes (Jonagold)
- 100 g gebroken pecannoten

CRUMBLE

- **120 g Gold Cup Saveur Deeg / Cake**
- 100 g maplesiroop
- 60 g gebroken pecannoten
- 80 g havervlokken
- 400 g bloem

CAKE

- 600 g de farine
- 500 g d'œufs
- **500 g de Gold Cup Saveur Pâte / Cake**
- 16 g de levure chimique
- 500 g de sucre de canne complet
- 200 g de morceaux de pomme (Jonagold)
- 100 g de noix de pécan concassées

CRUMBLE

- **120 g de Gold Cup Saveur Pâte / Cake**
- 100 g de sirop d'érable
- 60 g de noix de pécan concassées
- 80 g de flocons d'avoine
- 400 g de farine

Gold Cup Saveur Deeg / Cake / Pâte 4 x 2,5 kg
n° 414515

BEREIDING

Meng alle ingrediënten voor de crumble samen tot een kruimelige massa en zet apart. Klop de eieren, de Gold Cup Saveur Deeg / Cake, de suiker, de bloem en het bakpoeder samen op gedurende 5 minuten. Voeg op het einde de appelstukjes en de pecannoten toe. Vul de bakvormen met het cakebeslag en bestrooi met crumble. Bak af op 180°C gedurende 50 minuten.

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients du crumble jusqu'à l'obtention d'une masse et réservez. Battez ensuite les œufs, le Gold Cup Saveur Cake / Pâte, le sucre, la farine et la levure chimique pendant environ 5 minutes. Ajoutez les morceaux de pommes et les noix de pécan et mélangez encore une fois. Remplissez les moules avec l'appareil à cake et saupoudrez de crumble. Cuisez les cakes à 180 °C pendant 50 minutes.

BISCUITROL

ROULEAU

INGREDIËNTEN

Biscuitvel Joconde B737
Ganache (op basis van chantilly)
Chocolademousse
Suikerstroop
Chantilly crème

INGRÉDIENTS

Feuille de Biscuit Joconde B737
Ganache (à base de crème chantilly)
Mousse au chocolat
Sirop (de sucre)
Crème chantilly

OPBOUW

Sauceer het biscuitvel B737 met suikerstroop (eventueel op smaak gebracht met likeur) en bestrijk met chocolademousse. Bestrooi met witte nips. Rol het biscuitvel op en laat opstijven in de diepvries. Strijk chocolademousse over een dunne plastic mica met bollen. Zet in een cilindervorm. Plaats het opgerolde biscuitvel er middenin. Laat het geheel opstijven in de diepvries. Ontvorm en verwijder de mica. Overgiet met de ganache en werk af naar keuze.

COMPOSITION

Recouvrez la feuille de biscuit joconde B737 de sirop (éventuellement aromatisé à la liqueur) et nappez-la ensuite de mousse au chocolat. Saupoudrez de sucre perlé. Roulez la feuille de biscuit et laissez durcir au congélateur. Étalez la mousse au chocolat sur une fine plaque mica à semi-sphères. Glissez dans un moule cylindrique. Insérez la feuille de biscuit roulée au centre. Laissez durcir le tout au congélateur. Démoulez et retirez la plaque mica. Nappez de ganache et garnissez au gré selon vos envies.

Gold Cup Saveur Special 20 x 500 g
n° 401050

Gold Cup Saveur Chanty 4 x 2,5 kg
n° 401047

TIPS AND TRICKS

INGREDIËNTEN

350 g Gold Cup Saveur Special
300 g Gold Cup Saveur Chanty
250 g suiker (facultatief)
1 liter melk
3 eierdooiers

INGRÉDIENTS

350 g de Gold Cup Saveur Special
300 g de Gold Cup Saveur Chanty
250 g de sucre (facultatif)
1 litre de lait
3 jaunes d'œufs

Hoe maak ik crème chantilly ?

Laat de melk en de suiker samen koken. Voeg de in kleine stukjes gesneden Gold Cup Saveur Special en Gold Cup Saveur Chanty toe. Laat op een klein vuur staan en houd het mengsel op 80°C (om te mixen). Klop de eierdooiers los in weinig melk en voeg toe. Mix gedurende 7 à 10 minuten met een groot apparaat. Laat het mengsel zo snel als mogelijk afkoelen in de diepvries. Belangrijk: het rijpingsproces moet 24 uur bedragen!

Comment préparer une crème chantilly ?

Mélangez le lait et le sucre et faites chauffer. Ajoutez le Gold Cup Saveur Special et le Gold Cup Saveur Chanty coupés en petits dés. Faites cuire à feu doux, puis ramenez le mélange à 80°C. Battez les jaunes d'œufs dans un fond de lait et versez-les dans le lait chaud. Battez le tout avec un grand fouet pendant 7 à 10 minutes. Faites refroidir le mélange le plus rapidement possible au congélateur.
Important : la crème doit prendre pendant une journée entière !

Een betere toekomst

Gold Cup is een natuurlijke margarine die het **Take it!-label** draagt, uw garantie voor evenwichtig samengestelde producten vol smaak.

Un avenir meilleur

Gold Cup est une margarine naturelle **labellisée "Take it"** qui vous garantit des produits à la fois équilibrés et savoureux.

gewicht/stuk • poids/pièce **2,0 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **6**

CROISSANT
CROISSANT
n° **407931**

Voor lekkere viennoiserie.

Pour des viennoiseries exquises.

VOORDELEN

- **Vlotte verwerking**
- **Goede plasticiteit**

AVANTAGES

- **Facilité d'utilisation**
- **Bonne élasticité**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,0 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **6**

BLADERDEEG
FEUILLETAGE
n° **407932**

Voor fijn en bros bladerdeeg.

Pour une pâte feuilletée fine et friable.

VOORDELEN

- **Vlotte verwerking**
- **Mooie bladering**

AVANTAGES

- **Facilité d'utilisation**
- **Bel effet feuilleté**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

CRÈME
CRÈME
n° **407934**

Voor luchtige en gladde crèmes.

Pour des crèmes légères et lisses.

VOORDELEN

- **Optimale stabiliteit**
- **Aangename smaak**

AVANTAGES

- **Stabilité optimale**
- **Goût agréable**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

DEEG/CAKE
PÂTE
n° **412995**

Voor malse cakes.

Pour des cakes moelleux.

VOORDELEN

- **Vlotte verwerking**
- **Soepel deeg**

AVANTAGES

- **Facilité d'utilisation**
- **Pâte souple**

GOLD CUP

HET DUURZAME ALTERNATIEF

L'ALTERNATIVE ÉCOLOGIQUE

Met Gold Cup kiest u voor kwaliteit en maakt u ook een sociale en ecologisch verantwoorde keuze. Door te werken met Gold Cup steunt u Vandemoortele in de aankoop van 'RSPO Credits' en draagt u bij aan de productie van duurzame palmolie. Zo is Gold Cup natuurlijk én verantwoord.

Avec Gold Cup, vous optez non seulement pour la qualité, mais vous faites aussi un choix responsable sur le plan social et environnemental. En travaillant avec Gold Cup, vous soutenez Vandemoortele dans l'achat de « RSPO Credits » et contribuez ainsi à la production d'huile de palme durable. En effet, les produits Gold Cup sont à la fois naturels et responsables sur le plan social et environnemental.

Take it!

Het Vandemoortele Take-it label staat voor natuurlijke margarine zonder overbodige additieven:

- zonder geharde vetten
- zonder synthetische kleurstoffen
- zonder citroenzuur
- zonder bewaarmiddelen
- zonder kunstmatige aroma's
- zonder transvetzuren

Le label "Take it" de Vandemoortele est synonyme de margarine naturelle sans additifs inutiles :

- sans graisses hydrogénées
- sans colorants synthétiques
- sans acide citrique
- sans agents conservateurs
- sans arômes artificiels
- sans acides gras trans

Opal 100% VEGETABLE

Dé functionele basismargarine

Opal is een efficiënte basismargarine. Werken met Opal is kiezen voor een margarine met een aangename smaak en aroma, die makkelijk te verwerken is in allerlei toepassingen.

La margarine de base fonctionnelle

Avec Opal, vous choisissez une margarine de base efficace au goût et à l'arôme agréable, facile à travailler dans le cadre d'applications très diverses.

gewicht/stuk • poids/pièce **2,0 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **6**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

gewicht/stuk • poids/pièce **2,5 kg**
stuks/doos • pièces/boîte **4**

CROISSANT
CROISSANT

n° **403194**

Voor (gerezen) bladerdeeg met een bros en knapperig resultaat.

Pour une pâte feuilletée (levée) friable et croustillante.

VOORDELEN

- **Goede plasticiteit**
- **Gelijkmatige bladering**

AVANTAGES

- **Bonne élasticité**
- **Feuilletage régulier**

BLADERDEEG
FEUILLETAGE

n° **412833**

Soepele margarine voor bladerdeeg.

Margarine souple pour pâte feuilletée.

VOORDELEN

- **Makkelijk te verwerken**
- **Gelijkmatige bladering**

AVANTAGES

- **Facile à travailler**
- **Feuilletage régulier**

CRÈME
CRÈME

n° **412834**

Voor luchtige crèmes.

Pour la préparation de crèmes aérées.

VOORDELEN

- **Goede standhouding**
- **Laag smeltpunt**

AVANTAGES

- **Bonne tenue**
- **Point de fusion bas**

CAKE
CAKE

n° **412832**

Voor gist- zand- en soezendeeg, cakes en speculaas.

Convient aux pâtes sablées, à levure et à choux ainsi qu'aux cakes et au spéculoos.

VOORDELEN

- **Goede smaak**
- **Goede structuur**

AVANTAGES

- **Goût exquis**
- **Belle structure**

KNOW-HOW
SAVOIR-FAIRE

INSPIRATION
INSPIRATION

WORKSHOPS
ATELIERS

Vandemoortele
ACADEMY
SHARING FOOD EXPERIENCE

" VOOR ELK VAKTECHNISCH PROBLEEM HEBBEN WIJ EEN PASSENDE OPLOSSING "

« NOUS AVONS UNE SOLUTION ADAPTÉE À CHAQUE PROBLÈME TECHNIQUE. »

Maak het verschil
Vandemoortele Academy is ons vormings- en opleidingscentrum. U kunt er productdemonstraties bijwonen en u krijgt er praktisch advies over nieuwe producten van onze technisch adviseurs Aimé en Johan.

Faites la différence
Vandemoortele Academy, notre centre de formations, vous invite à assister à des démonstrations de produits et à bénéficier des conseils pratiques de nos conseillers techniques Aimé et Johan au sujet de nouveaux produits.

DE EXPERTISE VAN

L'EXPERTISE DE

JOHAN COPPENS & AIMÉ PYPE

WE SUPPORT !

Onze technisch adviseurs staan altijd voor u klaar om al uw vragen over onze producten en over onze recepten te beantwoorden. Hebt u een vaktechnisch probleem of een praktische vraag? Laat het ons weten.

Nos conseillers techniques restent à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions au sujet de nos produits et recettes. Vous êtes confronté à un problème technique ou vous avez une question pratique ? Contactez-nous.

onze technisch adviseurs
nos conseillers techniques

JOHAN COPPENS
0474 99 89 24

AIMÉ PYPE
0475 51 02 62

ACADEMY@VANDEMOORTELE.COM

À VOTRE SERVICE

MARGARINE

ONZE MERKEN / NOS MARQUES

St-Allery PREMIUM

Gold Cup SAVEUR

Gold Cup

Opal 100% SUGAR

Vandemoortele
shaping a tasty future

Ottergemsesteenweg Zuid 806, 9000 Gent
Tel. 09 240 17 41 Fax 09 240 17 94
customer.service.vamix@vandemoortele.com
VandemoorteleProfessional

www.vandemoortele.com

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C014697

V.U. / E.R. : Ben Verschaeren, Ottergemsesteenweg-Zuid 806, 9000 Gent