INSPIRATIONS BY

VANDEMOORTELE MAGAZINE VOOR FOOD PROFESSIONALS

Vandemoortele
shaping a tasty future

Tijd om jezelf en je klanten te verwennen

EDITIE 5
jaargang 2018

Vandemoortele
shaping a tasty future

KLASSIEKERS HERUITVINDEN

We leven in bijzondere tijden. Hypes volgen elkaar in snel tempo op en gevestigde waarden worden van hun troon gestoten… Toch merken we dat de consument ook verlangt naar iets vertrouwds. Inspelen op die veranderende trends, is dan ook een must.

Over gevestigde waarden gesproken: op de volgende pagina's brengen we je enkele broodklassiekers waar elke Belg voor smelt. En we tonen je hoe je ze – mits enkele kleine handelingen – een originele twist kunt geven. We blijven inspelen op de veranderende gewoontes van de consument met onze mini-viennoiseries en onze mini sweet treats. De ideale smaakmakers voor elk ontbijt- of dessertbuffet, waar de hedendaagse klant meer dan ooit wil kunnen kiezen uit een gevarieerd aanbod. Liever drie kleine zoete zondes, dan één grote ;-) Zo'n buffet is trouwens de ideale formule om je klanten te verwennen met Pasen, of ze nu bij jou komen tafelen of zelf een paasbrunch willen klaarmaken. Wij geven je alvast een tip voor een paasbeste lekkernij.

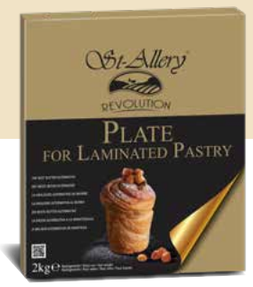
In de meer hartige sferen zetten we onze vinaigrettes en sauzen in de kijker. Zo zal je merken dat onze vinaigrettes veel toepassingen hebben bij verschillende types salades.

We staan ook even stil bij de trends uit de foodie-wereld. Met planten in de hoofdrol, want zowel herbal drinks als vegan gerechten hebben duidelijk de wind in de zeilen. En om al dat lekkers te delen, zorg je er natuurlijk voor dat je foto's Instagram-proof zijn. Want eten doe je ook met je ogen.

Paasbeste groeten!

SPRING BOVEN DE ANDEREN UIT MET DIT REVOLUTIONAIR PRODUCT

HET BEST SMAKENDE ALTERNATIEF VOOR BOTER



COLOFON

VERANTWOORDELIJKE UITGEVER
Ben Verschaeren
Ottergemsesteenweg Zuid 806, 9000 Gent

CONCEPT, REDACTIE EN LAY-OUT
Liquid Society

FOTOGRAFIE
Bruno Couwenberg, Foodphoto

STYLING
Lies Van Ginderachter, Mieke Goffin

WERKTEN MEE
Aimé Pype, An Boone, Bernard Dolphens, Dave Geens, Johan Carron, Johan Coppens, Justine Rouckhout, Nico Blondeel, Pascale Dupont, Piet Bracke, Stefanie Teirlinck

INTERESSE IN EEN DEMO?
Op zoek naar inspiratie? Technische ondersteuning nodig? Of wil je op de hoogte blijven van onze activiteiten? Stuur een mailtje naar ***academy@vandemoortele.com***.

WIE IS MIJN PERFECT MATCH?

VANDEMOORTELE® VINAIGRETTES

Veni, vidi, vinaigrette… Caesar en z'n salade, a match made in heaven... Maar wist je dat de vinaigrettes van Vandemoortele heel wat meer mogelijkheden bieden dan de gekende combinaties? Met onze vinaigrette wijzer op p. 11 helpen we je op weg. Vanzelfsprekend kan je hierbij blijven rekenen op onze quality for professionals, want al onze vinaigrettes zijn bereid met de fijnste Vandemoortele kwaliteitsolie en op smaak gebracht met de beste ingrediënten.

DAAR ZIT BROOD IN!	4-5
REFLETS DE GELFIN'OR®	6
I LOVE THE SMILE OF MY CROISSANT	7
BÉARNAISE	8
VANDEMOORTELE® SAUZEN IN EEN NIEUW JASJE	8
FOODHYPE	9
VANDEMOORTELE® VINAIGRETTES	10-11
ST-ALLERY® REVOLUTION	12-13
DONUTS	14
LA PÂTISSERIE DU CHEF®	15

PIMP JE KLASSIEKERS
Heerlijke broodsnacks / 4

I LOVE THE SMILE OF MY CROISSANT / 7

THE PERFECT MATCH
Vinaigrettewijzer / 11

KLASSIEKERS MET EEN TWIST

Pimp je broodrecepten

De Belg is dol op zijn brood. Niet alleen bij het ontbijt maar ook als lunch. Met artisanale broodspecialiteiten krijgen klassieke snacks een twist om bij te watertanden.

CHEF

Dave Geens

TOAST KANNIBAAL
(4 PERS.)

400 g mager rundsvlees
10 stuks VANDEMOORTELE® fijne augurken
1 sjalot (fijngesneden)
BELOLIVE® Olijfolie
3 dl VANDEMOORTELE® Yogorette
4 ansjovisfilets
4 sneden meergranenbrood met desem
enkele druppels tabasco
enkele druppels worcestersaus
tuinkers

Snij het rundsvlees uiterst fijn tot filet américain. Neem hiervoor ruim de tijd voor een optimaal resultaat. Roer wat zout, versgemalen peper en een scheutje Belolive® olijfolie door het vlees. Bewaar het rundsvlees koel. Giet de VANDEMOORTELE® Yogorette in een mengkom, voeg er enkele druppels tabasco en worcestersaus aan toe en roer om. Snij de ansjovisfilets fijn en meng bij de VANDEMOORTELE® Yogorette.

Snij het meergranenbrood met desem in dikke boterhammen en toast ze licht. Snij de fijne augurken in kleine stukjes. Lepel op elke toast een portie filet américain en strooi er een beetje fijn gesneden sjalot en fijne augurk over en serveer er de saus bij.

MEERGRANENBROOD MET DESEM
X12

VANDEMOORTELE® YOGORETTE DE IDEALE BASIS VOOR EEN ORIGINELE MARINADE

Scan de QR-code en ontdek meer inspiratie!

VRAGEN VOOR ONZE CHEFS? Mail naar *academy@vandemoortele.com* of
Chef Piet Bracke ✆ 0476 76 02 74 - Chef Johan Carron ✆ 0475 51 02 63 - Chef Dave Geens ✆ 0474 99 89 38

CHEF

Johan Carron

DESEMBROOD
X10

TOAST CHAMPIGNON
(10 PERS.)

800 g desembrood
50 g RISSO® EVOLUTION
500 g beukenzwam
200 g enoki
500 g kastanjechampignons
500 g oesterzwam
600 g ricotta
1 limoen
20 g BELOLIVE® Olijfolie
2 teentjes knoflook
1 rode ui
snuifje grof gemalen zwarte peper en zeezout
takje tijm, salie
groene kruiden
bladpeterselie of verse koriander

Laat het desembrood 20 minuten ontdooien op kamertemperatuur en snijd schuine plakken van ± 1.5cm dik. Verhit de Risso® Evolution samen met het geperste knoflookteentje en draai het schijfje brood aan beide zijden in de hete olie. Rooster het brood verder in de oven op 180 °C krokant aan de buitenzijde, smeuïg binnenin. Of sprenkel wat Risso® Evolution over de sneden brood en leg de dikke sneden brood op de hete grill. Borstel de champignons af (scheur de oesterzwammen in brute stukken, verwijder de stelen bij de overige champignons en snijd ze in grove stukken). Verwarm de pan op een stevig vuur. Voeg Risso® Evolution toe aan de champignonmengeling zodat je deze kort en krachtig kan bakken. Voeg de grof versneden rode ui, geplette knoflook, peper, zout, salie en tijm toe. Bak de paddenstoelen gedurende 3 tot 4 minuten. Roer alles regelmatig om. Schep de ricotta in een mengschaal. Rasp er wat fijne zeste van een limoen overheen. Voeg de olijfolie in de schaal en kruid af met peper van de molen en zout. Roer alle ingrediënten door elkaar. Schep op elke gegrilde toast een flinke laag limoen-ricotta. Schep er vervolgens paddenstoelen bovenop en werk af met de grof versneden bladpeterselie of koriander. Serveer naast de toast een frisse salade (volgens seizoen): botersla afgewerkt met fijngesneden uiringen, waterkers, flinterdunne reepjes radijs en Vinaigrette Balsamico.

SLAATJE

1 botersla
1 botje waterkers
2 rode uien
4 langwerpige radijsjes
100 ml VANDEMOORTELE® Vinaigrette Balsamico
bladpeterselie of verse koriander

DURF VARIËREN

Voeg eventueel gerookte spekblokjes toe aan de champignonmengeling. Werk volgens de seizoenen met diverse soorten champignons: akkerchampignons, shiitake …

CHEF

Piet Bracke

UITSMIJTER MET HAM & KAAS
(10 PERS.)

BÂTARD BROOD WIT

B751

20 eieren
20 plakken lekkere boerenham
20 sneetjes jonge kaas
RISSO® EVOLUTION
20 boterhammen BANQUET D'OR® Bâtard brood wit
peper en zout naar smaak
frisse garnering naar keuze
VANDEMOORTELE® Vinaigrette met olijfolie

Bak de Bâtard boterhammen mooi bruin en krokant aan beide zijden in de Risso® Evolution. Bak ondertussen in een andere pan de spiegeleieren in de Risso® Evolution. Kruid goed af met peper en zout. Leg de boerenham en de jonge kaas op de gebakken boterhammen. Leg daarop de mooi gebakken spiegeleieren. Werk het bord af met wat mesclun en de VANDEMOORTELE® vinaigrette met olijfolie. Serveer met wat bijhorende tafelzuren.

DURF VARIËREN

Neem een bakplaat en wrijf deze goed in met Risso® Evolution. Leg hierop de ongebakken boterhammen en daar bovenop de boerenham die je in stukjes trekt en op het brood legt. Breek hierop de spiegeleieren en bestrooi ruim met gemalen kaas en kruid goed af. Bak gedurende ±15 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C. Snij in verschillende porties en serveer op dezelfde manier.

DE VIENNOISERIE VAN "REFLETS DE GELFIN'OR" COMBINEERT VAKMANSCHAP EN CONSISTENTIE

Verwen je klanten met de **voorgerezen** viennoiserie van Reflets de Gelfin'Or. Als echte vakman wil je je klanten blijven verbazen met kwalitatieve producten boordevol smaak. En daarvoor reken je op ons Reflets de Gelfin'Or assortiment. Dat wordt vanaf 1 maart uitgebreid met **2 nieuwe voorgerezen** viennoiserie referenties: de rechte botercroissant en het boterchocoladebroodje. Beide zijn ontwikkeld op basis van ingrediënten die zorgvuldig geselecteerd werden voor hun kwaliteit en hun rijke aroma.

BOTERCHOCOLADEBROODJE

KB258

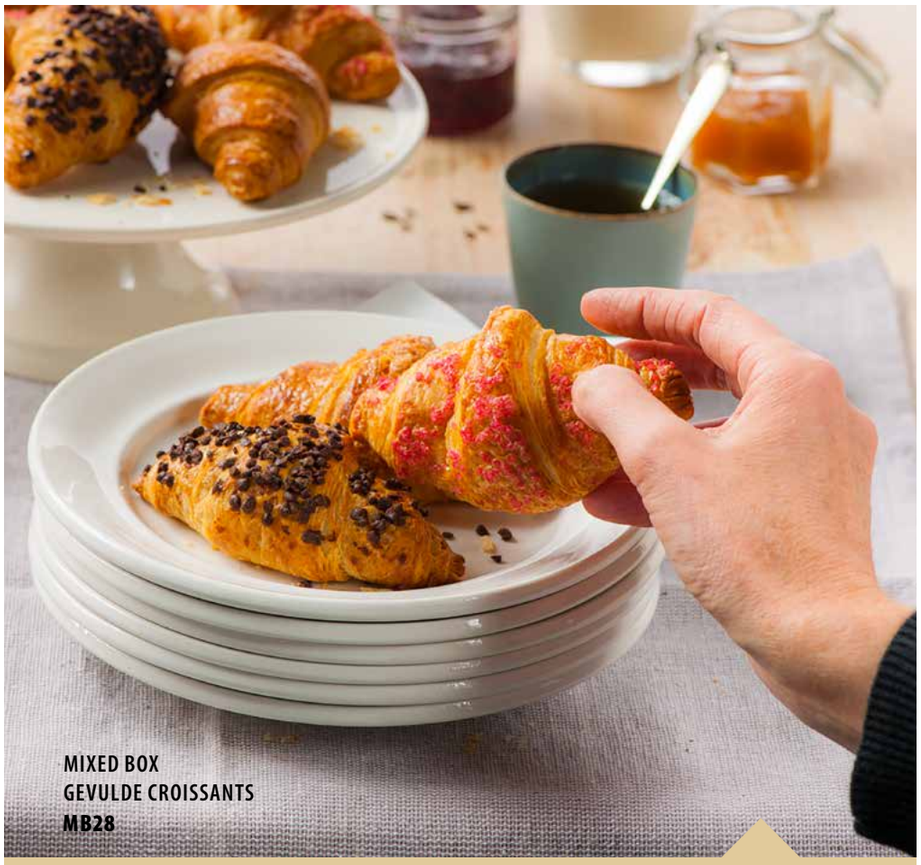
De voorgerezen chocoladekoeken van 'Reflets de Gelfin'Or zien er niet alleen om van te smullen uit, ze smaken ook hemels. Met hun mooie bladering en perfecte consistentie bieden ze je klanten de kwaliteit die ze verwachten en geniet jij van optimaal gebruiksgemak.

RECHTE BOTERCROISSANT

KB257

De Gelfin'or voorgerezen croissant heeft dezelfde voortreffelijke smaak als zijn ongerezen broertje. Deze nieuwkomer in het Reflets de Gelfin'Or-gamma combineert vakmanschap met regelmaat. Dankzij de zorgvuldig geselecteerde ingrediënten blinken ze mooi in hun goudgele jasje.

NIEUWE MINI-VIENNOISERIE

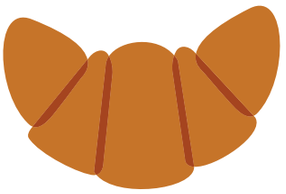


MIXED BOX
GEVULDE CROISSANTS
MB28

3 X MEER GENIETEN MET MINI CROISSANTS

- de mini-croissants zijn gemaakt met boter en hebben een perfecte balans tussen deeg, vulling en decoratie
- we maken het u graag makkelijk: daarom zijn de mini-croissants voorgerezen en kunnen ze meteen gebakken worden
- je klanten lusten een mini-croissant niet alleen bij het ontbijt maar bijv. ook als tussendoortje bij vergaderingen of als vieruurtje
- kiezen is verliezen: breng variatie in je assortiment zodat je klanten verschillende variëteiten kunnen proeven
- deze nieuwe gevulde croissants zijn mini in formaat en zorgen voor een maxi omzet in jouw zaak

"I love the smile of my croissant in the morning"



Niets heerlijker bij het ontbijt dan een verkwikkende kop koffie en een lekkere croissant. En als daar een fruitig extraatje bij kan, dan is dat mooi meegenomen. Ook in de viennoiserie-afdeling wordt volop geëxperimenteerd met fruitige vullingen en toppings. Pluk de vruchten van deze trend met ons assortiment gevulde mini-croissants.

MINI-CROISSANT MET FRAMBOZENVULLING
EN RODE SUIKERDECORATIE

MINI-CROISSANT MET HAZELNOOTPASTA
GEDECOREERD MET CHOCOLADEDRUPPELS

MINI-CROISSANT MET ABRIKOZENVULLING
EN SUIKERDECORATIE

An 'appelflap' a day keeps the doctor away ;-)

Met de mini-appelflap voeg je een fruitige toets toe aan je ontbijt. De perfecte aanvulling voor je (hotel)buffet of om 'on the go' op te eten.

MINI-APPELFLAP
MET BOTER

B803

WIST JE DAT...

de Béarnaisesaus vernoemd is naar de Zuid-Franse streek Béarn? Ze werd in 1836 voor het eerst gemaakt door chef Collinet, de uitvinder van de gepofte aardappelen

DURF MEER MET BÉARNAISE

Bij een **steak**, **gevogelte** of zelfs afgewerkt met tomatenpuree om als choronsaus op te dienen bij krokant gebakken **visfilets**... onze Béarnaisesaus is een klassieker én een ware delicatesse. De dragon en het fijn kruidenboeket voegen een verfijnde toets toe aan jouw gerechten. **Deze romige saus kan je opwarmen en kan je naar eigen smaak en creatieve inspiratie afwerken!**

OOK WARM OP TE DIENEN

Verkrijgbaar in 3 L pet bokaal
of 1 L knijpfles

RESTYLING VANDEMOORTELE® SAUZEN

VANDEMOORTELE® SAUZEN IN EEN NIEUW JASJE

Don't judge a book by its cover... maar een mooie buitenkant is toch ook niet te versmaden. Het oog wil ook wat, weetjewel. Daarom **restylen** we in **2018** alle **Vandemoortele® sausverpakkingen**. Zo kunnen we het Belgische Vandemoortele merk – opgericht in 1899 en keurmerk van kwaliteit – meer in the picture zetten door een uniforme afbeelding van de gebruikte ingrediënten in een kleurrijke layout per saus. Het perfecte recept om de **kwalitatieve waarden van het uitgebreide sauzenassortiment te versterken**.

Je kan de nieuwe 'Quality for professionals' look & feel en de restyling van de verpakkingen in primeur bewonderen op de Vandemoortele-stand op de Horecatel-beurs in Hal 2 (4-7 maart).

LEES MEER TRENDS OP DE VANDEMOORTELE PROFESSIONAL FACEBOOK-PAGINA!

FOODHYPE

FOODTRENDS À LA CARTE

ALCOHOLVRIJ

Herbal is hip

Van Tournée Minérale tot virgin cocktails… stilaan raakt alcohol verstoten van zijn troon als sfeerbrenger. Ook in 2018 dingen 'nieuwe' drankjes mee naar het statuut van smaakmakers, zoals de botanische drankjes. Groentesapjes, kombucha en gegiste frisdranken krijgen steeds vaker een plaatsje op de menukaart, zowel in de betere bistro's als in gastronomische adresjes.

superfoods

SUPERFOODS: POWER TO THE POWDER!

Enkele jaren geleden maakten we kennis met de superfoods, gezonde bessen, zaden, granen… die ons tonnen energie geven en ons immuunsysteem versterken. Doorgaans eeuwenoud en nu opnieuw zeer populair. Deze krachtpatsertjes uit de keuken zullen voortaan ook in poedervorm de harten veroveren. Van matcha over cacao tot macawortel en kurkuma… stuk voor stuk poedertjes met power! Ideaal om heel eenvoudig extra smaakjes en voedingsstoffen aan je smoothie, soep of ontbijtbowl toe te voegen.

vegan beetroot burger

VEGAN ONTGROEIT KINDERSCHOENEN

Mededogen voor de dieren, bezorgdheid om de eigen gezondheid of milieuoverwegingen… vegetarisme en veganisme zijn de kinderschoenen al even ontgroeid. 2018 wordt een steengoed jaar voor alles wat vegan is. Vleesvervangers en alternatieven voor zuivelproducten worden steeds talrijker en ook steeds geavanceerder. Denk maar aan een 'bloedende' veganistische burger of tonijn op basis van tomaten.

Instagram

EYE-CANDY OP INSTAGRAM

Eten met je ogen… sinds de komst van Instagram is het meer dan ooit hét motto in keuken en restaurant. Een perfect gefotografeerde maaltijd of snack, al dan niet opgesmukt met een trendy filter, brengt foodies en followers wereldwijd het water in de mond. Een originele, creatieve en vooral ook verzorgde presentatie is dus meer dan ooit een must als je met je culinaire creaties wil scoren op Instagram.

INTERVIEW

Vandemoortele sauzen in de spits bij groep Steenackers

Groep Steenackers is een begrip in de Antwerpse horecawereld en ver daarbuiten. Marc Steenackers liet niet alleen voetbalploeg Beerschot-Wilrijk uit zijn as herrijzen, maar samen met zijn partner Jess Van Hees runde hij ook verschillende horecazaken. Tot het noodlot toesloeg en Marc het leven liet in een verkeersongeval. Samen met de medewerkers – die één grote familie vormen – zet Jess het levenswerk van haar man verder.

We hadden een babbel met operationeel manager Gert Mentens over catering, de Vandemoortele producten en… den Beerschot natuurlijk. Want die activiteit spreekt toch het meest tot de verbeelding.
Gert: 'Wij doen alles wat eten en drinken betreft in het hele stadion, dus ook de buitentogen en eetstandjes onder de tribune en het vip-complex. Bij normale wedstrijden zijn er zo'n 7000 personen aanwezig. Het vip-complex is opgedeeld in verschillende locaties waaronder de loges, een familierestaurant en de Olympic lounge, alles samen gemiddeld 450 gasten. In het familierestaurant kunnen supporters voor de wedstrijd een hoofdschotel nuttigen die wekelijks verandert, zoals ribbekes, steak, stoofvlees… In het logecomplex genieten mensen van een uitgebreid koud en warm buffet en nuttigen ze het dessert tijdens de pauze.'

Een voetbalmatch vergt ongetwijfeld een aparte aanpak op het vlak van catering?
Gert: "Klopt. De tijdsdruk zorgt voor een constant gevecht tegen de klok. We moeten ervoor zorgen dat het aperitief, het koud en warm buffet nauw aansluiten aan het begin van de wedstrijd. Gelukkig kunnen we rekenen op Maurik Serrien die instaat voor alles wat de keukens betreft. Er heerst ook steeds een andere sfeer afhankelijk van het resultaat van de wedstrijd: van zeer uitbundig tot grote teleurstelling. Dit mag zeker geen invloed hebben op de houding van onze mensen en de kwaliteit van de bediening. We moeten ervoor zorgen dat onze mensen niet mee opgaan in de sfeer, wat niet altijd evident is als je weet dat veel van onze mensen ook supporter zijn.'

In dergelijke omstandigheden moet je kunnen rekenen op kwalitatieve producten die maximaal gebruiksgemak bieden. Welke producten van Vandemoortele zijn jullie sterkhouders?
Gert: 'Onze spitsen zijn de Thousand Islands, de bieslookvinaigrette, de Thai Soy, de Caesar en de Yogorette. Afhankelijk van de gerechten – vlees, vis of gevogelte – gebruiken we ze als basis en verrijken we ze met vers gesneden kruiden, zongedroogde tomaatjes, enz. Eigenlijk gebruiken we alle vinaigrettes en sauzen van Vandemoortele, aangezien we een zeer uitgebreid gamma aanbieden zowel in catering als in onze vaste zaken. En we gebruiken ook vaak de dessertjes en verschillende broodsoorten van Vandemoortele.'

GERT MENTENS

"Onze spitsen zijn de Thousand Islands, de bieslookvinaigrette, de Thai Soy, de Caesar en de Yogorette. Die kunnen we bv. verrijken met vers gesneden kruiden, zongedroogde tomaatjes, enz."

Dan hebben wij zelf nog een kleine uitsmijter: zouden jullie hetzelfde werk kunnen doen bij aartsrivaal Antwerp? Of ligt jullie hart daarvoor te sterk bij Beerschot?
Gert: 'Bij wie? (lacht) Zaken zijn zaken natuurlijk, maar laat Antwerp nu toch nog net iets te gevoelig liggen aangezien we zelf ook supporter van het eerste uur zijn. We zouden anders met plezier het eerste dessertje mauve-wit kleuren. (lacht)'

CAESAR VINAIGRETTE

DE KUNST VAN VINAIGRETTE

TIP
Ook ideaal als dressing op een belegd broodje of als dipsaus bij koude of warme hapjes.

QUALITY FOR PROFESSIONALS

Met onze romige, geëmulgeerde vinaigrettes beschik je over vakkundig bereide vinaigrettes op basis van de fijnste Vandemoortele olie. Kant en klaar of verder af te werken met een persoonlijke en creatieve toets.

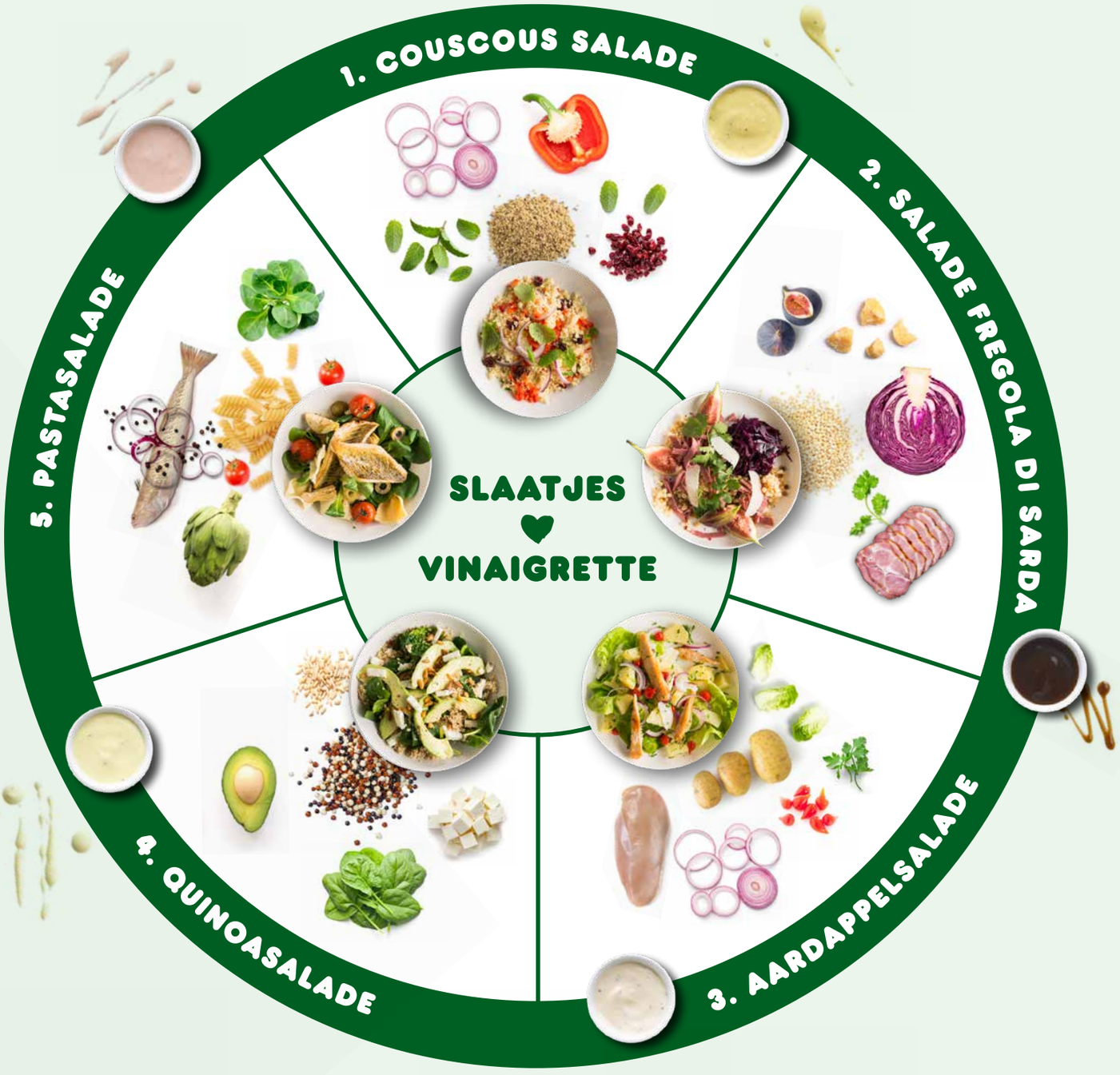
CAESAR VINAIGRETTE (750 ML)

Een rijk recept op basis van 62% koolzaadolie, witte wijnazijn, Parmezaanse kaas, mosterd, honing, specerijen...

Durf te variëren! De unieke smaak is een must bij tal van salades o.b.v. kip, vlees of vis. Je hoeft je dus niet te beperken tot een Caesar salade.

Bevat géén ansjovis dus geen visallergenen.

THE PERFECT MATCH



HONING-MOSTERD VINAIGRETTE

BALSAMICO VINAIGRETTE

CAESAR VINAIGRETTE

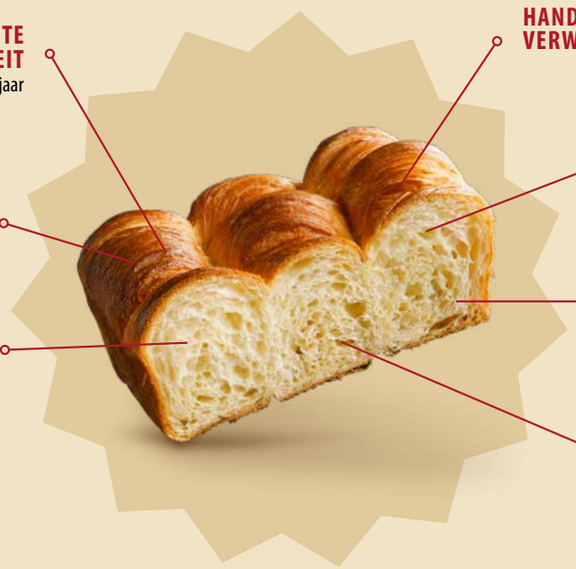
VINAIGRETTE MET OLIJFOLIE

FRAMBOOS-SJALOT VINAIGRETTE

ONDERSCHEID U VAN DE REST MET ST-ALLERY REVOLUTION

De smaak van boter én het gebruiksgemak en de gezondheidsaspecten van margarine verenigd in één product. Zou dat geen mooie combinatie zijn? Wel, da's wat St-Allery Revolution doet, het beste van twee werelden samenbrengen. Hiermee is St-Allery Revolution het beste alternatief voor boter, met smaakbehoud, een verbeterde verwerkbaarheid en kwaliteit én – niet onbelangrijk – beheersbare kosten.

HET BEST SMAKENDE ALTERNATIEF VOOR BOTER



CONSISTENTE KWALITEIT
geen variaties tijdens het jaar

MAKKELIJK TE OPENEN DOOS

BETER VOEDINGS-WAARDENPROFIEL
minder verzadigde vetten,
geen transvetzuren,
geen gehydrogeneerde vetten,
geen zout, geen bewaarmiddelen,
geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen

HANDIGER & BETER VERWERKBAAR

LAGERE PRIJS & MINDER SCHOMMELINGEN

1 OP 1 VERVANGBAAR
kan eender welke andere mengeling of boter 1 op 1 vervangen in elk recept

MILIEUVRIENDELIJK
een CO_2-uitstoot die minstens 5 keer kleiner is dan boter!
(Bron: Ecofys)

SMELT VOOR DE SMAAK

Dankzij zijn unieke mengeling van plantaardige oliën en boter heeft St-Allery Revolution hetzelfde smeltprofiel als boter, wat resulteert in een uitzonderlijk smaak- en mondgevoel. St-Allery Revolution is de perfecte botervervanger in eender welke bereiding.

BAKKER

Johan Coppens

BAKKER

Aimé Pype

RECEPTEN ST-ALLERY REVOLUTION

THE CROCLAIRS

- 2,5 KG BLOEM
- 1.250 L WATER
- 350 G SUIKER
- 50 G ZOUT
- 100 G GIST
- 50 G MELKPOEDER
- PUDDING
- PURE CHOCOLADE
- 1 KG ST-ALLERY REVOLUTION® DUO PLAK VOOR BLADERDEEG EN VIENNOISERIE

RECEPT

Maak het deeg zoals altijd zonder de St-Allery Revolution ★ Laat het deeg een nacht rusten op koelkasttemperatuur ★ Voeg de ST-ALLERY REVOLUTION® DUO PLAK voor bladerdeeg en viennoiserie toe aan het deeg en vouw 2 x 4 ★ Rol het deeg uit tot 5 mm en maak eclairvormpjes met een snijder ★ Laat ongeveer 60 minuten rijzen ★ Bak gedurende 15 minuten op 200 °C. ★ Vul met pudding en werk af met chocoladeglazuur.

LADY CROCAKE

- 2,5 KG BLOEM
- 1 L EIEREN
- 250 ML MELK
- 250 G SUIKER
- 200 G GIST
- 45 G ZOUT
- 200 G ST-ALLERY LUX
- 700 G ST-ALLERY REVOLUTION CAKE
- 1 KG ST-ALLERY REVOLUTION® DUO PLAK VOOR BLADERDEEG EN VIENNOISERIE

RECEPT

Maak een deeg met alle ingrediënten, behalve de St-Allery Revolution en de St-Allery Lux ★ Voeg de vetten toe na 3 min. ★ Mix tot een homogeen en elastisch deeg ★ Verdeel in stukken van 65 g ★ Rol uit of verspreid een kleine hoeveelheid ST-ALLERY REVOLUTION® DUO PLAK voor bladerdeeg en viennoiserie op het stuk deeg ★ Rol op ★ Snij in 2 stukken, rol op en doe in vormen ★ Laat 90 minuten rijzen op 32 °C ★ Bestrijk met losgeklopt ei voor het bakken ★ Bak gedurende 20 minuten op 190 °C ★ Werk af met een crèmevulling naar keuze.

BEWONDER ONZE STERREN
OP HET PODIUM

VRAGEN VOOR ONZE BAKKERS?
Mail naar ***academy@vandemoortele.com*** of Aimé Pype ✆ 0475 51 02 62 - Johan Coppens ✆ 0474 99 89 24

Vandemoortele
shaping a tasty future

Benieuwd naar deze nieuwste creaties?

Vraag ernaar bij uw vertegenwoordiger of kom ze proeven op Horecatel (4-7 maart 2018) in Marche-en-Famenne

Beschikbaar vanaf 1 april.

Chupa Chups® donut

Wat is het resultaat wanneer je de klassieke donut combineert met een klassieker uit de snoepwereld? De Chupa Chups Donut, een onweerstaanbaar tussendoortje of dessert.
Het water loopt je zo in de mond!

De Chupa Chups donut wordt gemaakt op basis van de iconische lolly en bestaat in verschillende varianten.

NEW

WIST JE DAT...

... Salvador Dali het wereldberoemde logo van Chupa Chups tekende?

... 1 op 4 lolly's die wereldwijd geconsumeerd worden, een Chupa Chups is?

... als je alle Chupa Chups die jaarlijks gemaakt worden naast elkaar plaatst, je 12 keer de wereld rond bent?

... er geen kunstmatige kleur- en smaakstoffen zitten in een Chupa Chups?

LIMITED EDITION VOETBAL DONUT

Boost je verkoop van donuts met deze limited edition 'voetbal donut', een must have tijdens de WK-wedstrijden. De donut is gedecoreerd met echte Belgische chocolade en heeft een suikertekening met een voetbalpatroon. De ideale supporterssnack om onze jongens in Rusland naar de overwinning te schreeuwen.

DE VOETBAL DONUT IS BESCHIKBAAR VANAF 1 APRIL
(zolang de voorraad strekt)

KLEINE LEKKERNIJEN VOOR EEN GROOTS DESSERTFESTIJN

Kleine en grote zoetekauwen smelten bij het zien van een heerlijk dessertbuffet. Met de mini donuts, muffins, slagroomsoesjes… van Vandemoortele tover je in no time een onweerstaanbaar zoet buffet tevoorschijn. Een lekkere afsluiter van de maaltijd in je familierestaurant of een origineel idee voor een zoet buffet op het feest waar je moet cateren. Met een buffet van kleine zoetigheden hoef je niet te kiezen én bedien je al je klanten op hun wenken!

LA PÂTISSERIE DU CHEF

VAN CHEFS VOOR CHEFS

Om iets bijzonders op tafel te brengen haal je als chef altijd het beste in jezelf naar boven. Ook bij patisserie kies je als chef voor het beste: La Pâtisserie du Chef.

La Pâtisserie du Chef maakt al 25 jaar bijzondere desserts. Diepgevroren patisserie die na het ontdooien ook smelt in de mond. Vol smaak. Maar ook een lust voor het oog. Talrijke variaties in kleuren en vormen.

Kant-en-klare kwaliteit, artisanaal bereid met pure ingrediënten op basis van authentieke recepturen. In elk laagje schuilt het vakmanschap van meester patissiers die perfect weten wat jij als chef wil serveren.

met de complimenten van de chef

ONTDEK ONS VOLLEDIGE ASSORTIMENT OP WWW.VANDEMOORTELE.COM

NIEUWE VERPAKKINGEN!

PATISSERIE OP Z'N PAASBEST

Daar is de lente, daar is de zon… daar is Pasen! Ideaal dus voor een heerlijk verfrissend gebak. Zoals deze passievruchten bavarois op basis van een mousse van passievruchten met een biscuit doordrenkt met passievruchtensiroop en geglaceerd met een passievruchtengelei. De perfecte verwennerij tijdens de paasbrunch. En wie Pasen zegt, denkt natuurlijk ook aan chocolade. Voeg een lekkere chocoladesensatie toe met onze chocolade trio. Dat wordt smullen!

PASSIEVRUCHTEN BAVAROIS
B177

CHOCOLADE TRIO
B254

Breng de lente op je bord met deze frisse taartjes

Inspirations by Vandemoortele is een uitgave van Vamix nv. Verantwoordelijke uitgever: Ben Verschaeren, Ottergemsesteenweg Zuid 806, 9000 Gent

OUR BRANDS

Les Pains Pérennes de Roland Cotter
la Pâtisserie du Chef - EST. 1993 -
St-Allery
My Originals American Style Bakery
Reflets Gelfin'Or
Banquet D'Or
vandemoortele

INSPIRATIONS BY

MORE INSPIRATIONS ON

Vandemoortele
shaping a tasty future

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.vandemoortele.com