



Brood en Banket



04 / Nicolas Bastille gaat
voluit voor vegan

10 / Wat met de hogere
broodprijs?

28 / Creatief met
Dorian Zonca

MyDOONY'S NATURE My Style Donut

DÉ IDEALE BASIS VOOR JOUW CREATIES



TAKE ME
WITH YOU!

DONUT
Of The Day

GA AAN
DE SLAG,
LEEFT JE UIT
MET ONZE
IDEEËN



Vandemoortele
PROFESSIONAL

www.vandemoorteleprofessional.com

Verras je klanten elke dag met een unieke donut.
Het smeugige deeg van **MyDOONY'S Natuur** is dé
ideale basis voor je eigen creaties. En daarmee
trek je de aandacht van jong en oud.

INTERESSE IN DEZE DONUTS? Informeer ernaar bij jouw grossier
of neem contact op met jouw Vandemoortele vertegenwoordiger.

A9 MyDOONY'S Nature



Volg ons
Facebook Brood & Banket



inhoud

- 04 / Nicolas Bastille gaat voluit voor vegan
- 08 / Belgian Pastry Lions scoren ticket voor Lyon
- 10 / Hogere broodprijs in vraag gesteld
- 12 / Italië wint goud op Gelato World Cup 2024
- 14 / Libeert viert honderdste verjaardag
- 16 / Recept 680: Valentino
- 18 / Recept 681: Farao
- 20 / Recept 682: Mont Blanc
- 22 / Recept 683: Eclair
- 24 / Sigep 2024: rendez-vous met de top
- 28 / Creatief met fijne gebakjes en glaçages
- 32 / Proeverroute in nieuw jasje

Fotografie cover: Dawn Foods



Een nieuwe start

Het is intussen 32 jaar geleden dat B&B voor een frisse wind zorgde in onze sector. Zo groot als toen kan de verrassing vandaag nog moeilijk zijn. Maar toch valt de nieuwe editie van ons vakblad wel degelijk samen met een nieuwe start. Na al die jaren geeft uitgeverij Evolution de fakkel door aan Bureau 44. Achter de schermen is dat best een grote verandering, maar voor onze lezers en partners verandert er in eerste instantie niets: Bureau 44 is het bedrijf dat al ruim twintig jaar de redactionele invulling van B&B verzorgt. Dat team is intussen flink uitgebreid – en blijft dus gewoon op post. Ook collega Annick Bauwens (sales) maakt mee de overstap naar Bureau 44. Wij zijn alvast klaar voor dit nieuwe hoofdstuk! Hartelijk dank aan het team van Evolution voor de jarenlange samenwerking: Mieke Witdouck, Piet Desmyter, Annie Vanryckeghem, Christophe Menu, Michèle Grassi, Robert Vandeweghe en de vele collega's doorheen de jaren. Graag tot ziens!

Dries Van Damme
hoofdredacteur

VIP-partners

BONGARD
Steeds aan uw zijde lang voor zonsopgang

CORMAN
SINCE 1935

JAC

Nicolas Bastille gaat voluit voor vegan

TEKST: BUREAU 44
FOTOGRAFIE: JACK MAZUR (THE IMAGE FACTORY)

Op sociale media steeds populairder, maar in bakkerij scholen en vakboeken nog relatief onbekend – en soms onbemind – is plantaardige patisserie. De jonge patisseriechef Nicolas Bastille zet het product op de kaart vanuit zijn atelier in Luik en weet daarmee een trouw cliënteel op te bouwen. De sleutel tot succes? Weigeren om in te boeten op smaak en textuur – iets wat nog niet iedereen voor mogelijk houdt.

Nicolas Bastille studeerde aan de hotelschool in Luik en volgde na zijn reguliere horecaopleiding een duaal leerplan. In lokale bakkerijen deed hij praktijkervaring op, terwijl hij zich op school verdiepte in chocolade, confiserie en ijsbereiding. Zijn ervaringen leidden hem naar PMSweet, een bedrijf dat gespecialiseerd is in de productie van makarons. Dankzij zijn ambitie en discipline groeide hij er ondanks zijn relatief jonge leeftijd snel door tot afdelingshoofd.

Tegelijk volgde Nicolas een managementopleiding aan het ALPI, waar gespecialiseerde adviseurs jonge starters begeleiden bij het realiseren van hun plannen om zelfstandig te ondernemen. Nicolas kon namelijk niet wachten om zijn eigen zaak te starten. Bakker Dominique Arnold benaderde Nicolas om nieuw leven in zijn inactieve zaak te blazen. Hiermee wilde hij voorkomen dat hij het bakkerijpand aan een immobielkantoor moest overlaten. Als blijk van vertrouwen schonk Arnold zijn oude uitrolmachine aan Nicolas.

La Pâtisserie Vegan

Zo startte Nicolas naast zijn voltijdse baan bij PMSweet een eigen onderneming: La Pâtisserie Vegan. Hij deed 's avonds alle voorbereidingen en opende de winkel op zaterdag en zondag met een assortiment van honderd procent plantaardige patisserie en koeken. Dankzij een snel groeiende veganistische community op sociale media overtroffen de verkoop en bestellingen vanaf dag één zijn verwachtingen. Dat succes bevestigde zijn keuze om volledig voor vegan te gaan.

Voor Nicolas staat topkwaliteit centraal. Dat betekent eersteklas grondstoffen, beheerst vakmanschap en perfecte smaak en textuur, waarbij een klant niet proeft dat het product veganistisch is. Dat het eindproduct geen dierlijke producten bevat, is volgens de patissier geen excuus om de patisserie minder correct of minder smaakvol te laten zijn. Het doel: een positieve verrassing creëren voor iedereen.

Interesse uit verschillende hoeken

Tijdens zijn studies werd Nicolas vegetariër. Later, onder invloed van zijn vrouw, werd hij veganist. Zij bakte thuis koekjes en gebak, en moedigde Nicolas aan om daarop in te spelen, aangezien vegan patisserie in de ruime regio van Luik – en misschien wel de hele provincie – zowat onbestaand was. Intussen trekt Nicolas klanten aan uit de Oostkantons, Duitsland, Brussel en Vlaanderen. Ook Nederlandse toeristen op doorreis passeren de revue.

Het vegan aanbod in de regio is vaak beperkt tot wortelcake, bananenbrood, kaneelkoeken,

donuts en cupcakes: klassiek en voorspelbaar, met recepten die de meeste huisbakkers intussen wel kennen. Daarom focust Nicolas op elegante, eigentijdse luxepâtisserie. Ook kroop veel tijd en aandacht in viennoiserie. Nicolas' chocoladekoeken en tweekleurige croissants of extra gesuikerde croissants (typisch voor de streek) doen niet onder voor een croissant met boter.

Een gepassioneerde patissier is nieuwsgierig

De weg die Nicolas aflegde, was niet makkelijk. Weinigen gingen hem voor. Hij was erg op zichzelf aangewezen om technieken te ontdekken en de filosofie in praktijk om te zetten. Zelfstudie, baktesten, vakboeken doorkammen en contact met de plant-based community voerden de boventoon. Ook zijn persoonlijke overtuiging – dierenleed vermijden – gaf vorm aan Nicolas' businessplan.

Collega's en vakdocenten konden hem niet veel helpen. Vaak stonden ze ook niet open voor veganistische pâtisserie. Dat verklaart mee waarom Nicolas regelmatig geïnteresseerde stagiairs begeleidt die op school niet helemaal aan hun trekken komen. Maar, meent Nicolas, gelukkig zijn gepassioneerde patissiers van nature nieuwsgierig. Zelfs Pierre Hermé, een van de beste patissiers ter wereld, staat open voor een plantaardig assortiment in zijn winkels. Hij pleitte zelfs voor veganistische pâtisserie tijdens vorige edities van de Coupe du Monde de la Pâtisserie. Afstappen van (veel) gelatine en werken met gommen en pectine zijn sprekende voorbeelden van hoe verandering mogelijk is.

Vakboeken

Diezelfde Pierre Hermé draagt ook bij aan het segment van de vakboeken over plantaardige pâtisserie. Dat segment is nog erg klein. Als veganist vind je in de boekhandel erg veel kookboeken, maar als pâtisserieschef blijft het vaak tasten in het donker. Ook Richard Hawke en Toni Rodriguez geven de aanzet tot meer vakliteratuur over veganistische pâtisserie, maar ze blijven een minderheid vormen.

La Pâtisserie Vegan focust op elegante, eigentijdse luxepâtisserie ■

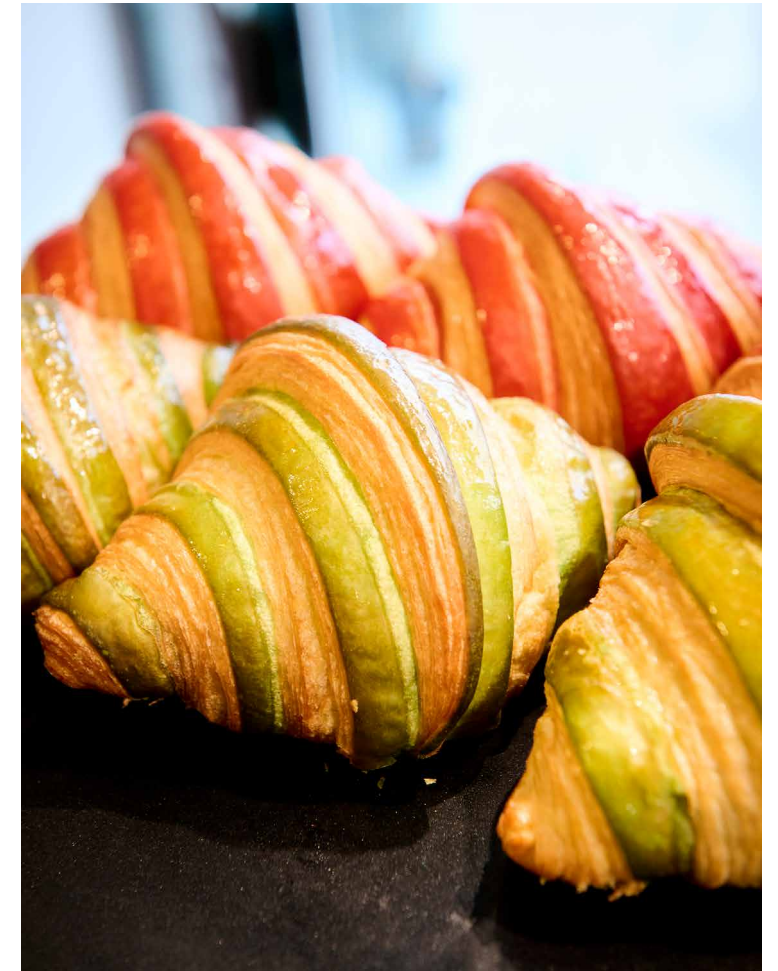


De winkel in Luik trekt intussen klanten aan uit onder meer Vlaanderen en de Oostkantons.

Blanco blad

De keuze voor vegan zorgt ook voor vaktechnische uitdagingen. Intussen zijn er onder meer alternatieven voor room op de markt, waardoor je niet zelf op zoek moet naar combinaties met een mix van zetmeel, harde vetten, proteïnen en melkdranken. Boter kan je vervangen door plantaardige margarine en melk door haver- of sojadranks. Eieren vervangen is moeilijker. Daar is nog geen gangbaar alternatief voor. Hoe bak je dan een kwalitatief soezenbeslag volledig plantaardig? Een mogelijke oplossing is de juiste combinatie van maïs- of aardappelproteïnen en cashewnotenpasta. Wil je een plantaardig recept, dan start je best met een blanco blad.

Je kan concluderen dat het een mooie uitdaging is voor de nieuwe generatie bakkerij- en horecastudenten om de veganistische benadering uit te proberen. Want in een plantaardige bakkerij kan je met net zoveel passie en vakmanschap werken als in een klassieke bakkerij met AOP-boter en gepasteuriseerde room.



Blikvanger bij La Pâtisserie Vegan: croissants waar geen boter bij komt kijken.

JAC Bied de beste service aan uw klanten en de beste machine voor uw team

Broodsnijmachines



www.jac-machines.com
info@jac-machines.com



Belgian Pastry Lions scoren ticket voor Lyon

Na een jarenlange afwezigheid konden we de nationale driekleur (eindelijk) opnieuw bewonderen op het hoogste niveau. De Belgian Pastry Lions grepen naast een gehoopte podiumplaats tijdens de Europese selectiewedstrijden, maar konden zich via een wildcard alsnog kwalificeren voor het wereldkampioenschap in Lyon.

TEKST: KURT DEMAN
FOTOGRAFIE: ALEXANDRE ALLOUL

Op de weg naar de finale vormde de Europese kwalificatie een stevige horde. Om een van de drie aangekondigde finaletickets te bemachtigen, moest ons land onder meer de strijd aangaan met Frankrijk en Italië, die een zilveren en bronzen medaille in de wacht sleepten op het vorige wereldkampioenschap. Voor ons land namen Raoul Andriessen – winnaar van de Dutch Pastry Award en leerkracht aan het PIVA – en Belgisch ijskampioen Djordy Van Kemseke de honneurs waar.

Elk team moest binnen vijf uur en dertig minuten 3 ijsstaarten, 3 taarten, 8 dessertborden, een sierstuk in chocolade, een sierstuk in suiker en een buffet met alle creaties vervaardigen. Een bijkomende uitdaging was onder meer het Franse icoon Paris-Brest als verplicht onderdeel van het luik pâtisserie.



Raoul Andriessen in oppperste concentratie.



Djordy Van Kemseke aan het werk.



De presentatietafel van de Belgian Pastry Lions.

Fransen dominant

De presentatietafels voor de bekendmaking van de winnaars illustreerden het hoge niveau dat de deelnemers etaleerden – al stak gastland Frankrijk er duidelijk bovenuit. Met Italië en het Verenigd Koninkrijk op een tweede en derde plaats leek de finale voor onze landgenoten even ver weg. Tot groot jolijt van onze delegatie erkende de jury onder leiding van Stéphane Leroux (Belcolade) uiteindelijk toch het potentieel van België, Zwitserland en Zweden. De Pastry Lions mogen zich als zesde finalist dus opmaken voor een nieuw avontuur op het wereldkampioenschap in Lyon. In de finale voegt teamaanvoerder en chocoladespecialist Marijn Coertjens zich als derde teamlid bij het Belgische team.

Opluchting overheerst

Bij onze landgenoten overheerste vooral een gevoel van opluchting. “De dag verliep niet helemaal als gehoopt”, geeft Djordy Van Kemseke aan. “Mijn eerste kennismaking met een wedstrijd van dit niveau bracht toch wel enige stress teweeg. Door mij en dus niet Marijn op te stellen, schonk het team me vertrouwen. Dat vertrouwen bood me de kans om ervaring op te doen. Ik zou het zonde gevonden hebben voor de hele delegatie, mochten we het niet gered hebben. Ik slaakte dan ook een zucht van opluchting toen onze naam alsnog viel. De opgedane kennis wil ik ook in de finale toepassen.”

Voor collega-deelnemer Raoul Andriessen was de Europese kwalificatie zijn introductie tot een livewedstrijd van dergelijk allure. “Ik slaagde erin goed te focussen. Wat ik vooral meeneem, is dat tijdens een wedstrijd niet altijd alles loopt zoals je team had gepland. Je moet dus rekening houden met verschillende scenario's, waarbij je voor elkaar kunt inspringen en de tijdsdruk het hoofd kunt bieden. Het niveau lag nog hoger dan bij de vorige Europese kwalificaties, toen Frankrijk en Italië van een vrijstelling genoten. Ik heb er zin in om ons voor te bereiden op Lyon, waar we ons niveau hopelijk nog wat verder kunnen optrekken.”



BONGARD

Steeds aan uw zijde lang voor zonsopgang



Elektrische deck oven

ORION EVO

Uw bondgenoot voor energie te besparen.

- Ontworpen om het warmteverlies te beperken.
- INTUITIV'2 touch control voor een intelligent energiebeheer en centrale bediening.
- In te stellen nachtstart voor een automatische en geoptimaliseerde opwarming van de etage.
- “Energy Saving”, automatische stand-by van elke etage om onnodig energie verbruik te voorkomen.



FRANSE FABRIKANT
VAN BAKKERIJMATERIAAL

SINDS 1922

“Bongard connect” : een nieuwe stap naar energiebesparing!

Bongard Connect, het nieuwe digitale platform stelt u in staat om het energieverbruik van de Orion Evo te beheren :

- Aangepaste analyserapporten om de productie te optimaliseren.

- Beheer en controle op afstand van uw machinepark.
- Real-time melding in geval van storing.



Ga voor meer informatie over onze producten naar www.bongard.fr of neem contact op met uw BONGARD dealer

REGIO
BRABANT

CRISTIAEL - Georges CRISTIAEL
cristiael.g@belgacom.net
Tél. : 0032 (0)16 58 07 59

REGIO
WALLONIË/LUXEMBOURG

MAISON RORIVE - Claudy MONKERHEI
info@maisonrorive.be
Tél. : 0032 (0)71 59 99 99
Mob. : 0032 (0)495 03 55 69

REGIO LIMBURG/ANTWERPEN/
OOST-VLAANDEREN/ZEEUWS
VLAANDEREN/WEST-VLAANDEREN

VERBEKE BAKKERIJMACHINES - Luc VERBEKE
info@verbekebakkerijservice.be
Tél. : 0032 (0)9 373 98 20



Hogere broodprijs in vraag gesteld

Tijdens de energie- en grondstoffencrisis vormde de prijszetting een heikel onderwerp voor de ambachtelijke bakker. Hij streefde daarbij naar het optimale evenwicht tussen het doorrekenen van de stijgende kosten en de betaalbaarheid voor de klant. Nu de crisis achter de rug lijkt, staat het prijskaartje opnieuw in de belangstelling.

TEKST: KURT DEMAN

Het Radio 2-consumentenprogramma WinWin wierp op dat de broodprijs de dalende energieprijzen niet volgt. Het wees er ook op dat de supermarkt zijn prijzen wel naar beneden haalt of altijd lager heeft gehouden. Presentator Xavier Taveirne herinnerde Bart Ceulemans van Bakkers Vlaanderen aan een uitspraak in verband met de energiecrisis: "We moeten de moed en het lef hebben om de prijs van het brood weer te laten dalen. De bakkers zullen ook liever hebben dat alles weer normaal is."

Ceulemans gaf aan dat hij nadien door de bakkersfederatie op het matje is geroepen. Hij stelt zelf dat hij die uitspraak beter niet had gedaan. Tegenover onze redactie geeft hij aan dat de stijgende broodprijs tijdens de



Bart Ceulemans, Bakkers Vlaanderen

energiecrisis gerechtvaardigd was omwille van de hogere kosten voor grondstoffen, energie en arbeid. "Veel bakkers hebben hun prijzen moeten aanpassen om het hoofd boven water te houden. Helaas zijn de werkingskosten na de crisis niet gedaald zoals gehoopt. Niet alleen de loonindex steeg vorig jaar met liefst 12 procent, ook grondstoffen kosten meer."

"Het is wel belangrijk om te weten dat Bakkers Vlaanderen de broodprijs niet bepaalt", klinkt het nog. "Wij hebben ook helemaal niet de bevoegdheid om een broodprijs op te leggen. Onze economische commissie spreekt louter een advies uit rond wat wij beschouwen als realistische verkoopprijzen. We kunnen enkel vaststellen dat de prijs van minstens drie euro voor een brood vandaag terecht is."

Nood aan transparantie

Op de vakbeurs Europain begin dit jaar trad het debat rond de broodprijs eveneens op de voorgrond. Adriano Farano, zaakvoerder van bakkerij Pane Vivo uit Parijs, pleitte voor meer transparantie. "Vandaag is het voor de klant veelal niet duidelijk welk product hij in de bakkerij of supermarkt terugvindt: gaat het om een gistbrood, een desembrood of een combinatie van beide? En heeft de bakker die desem bij een leverancier gekocht of zelf zijn

Bart Ceulemans: "Helaas zijn na de energiecrisis de werkingskosten niet gedaald zoals gehoopt. De impact van de gestegen loonkosten en grondstoffensprijzen is groot" ■

cultuur gekweekt? Het zijn factoren die een effect hebben op het prijskaartje, maar waar de klant geen inzicht in heeft. Het ene brood brengt dan weer sneller een verzadigd gevoel of een betere vertering teweeg. Dat verantwoordt eveneens een hogere prijs, maar is voor het grote publiek evenmin duidelijk."

Overschot tegen lagere prijs

Adriano Farano verkoopt zijn resterende brood van de vorige dag aan een lagere prijs en bereikt daar een specifiek clientèle mee. "Op die manier bereiken we klanten die gezond en kwalitatief brood verkiezen, maar over een beperkt budget beschikken", luidt het. Martin Herbelin van Demain Boulangerie spitst zich zelfs volledig toe op brood van de vorige dag. Hij haalt broden en andere bakkerijproducten op bij een vijftiental bakkers in Parijs en brengt ze samen in zijn eigen zaak in Louvenciennes. "Het is een inventieve manier om verspilling tegen te gaan en onze klanten kwaliteit tegen een gunstig prijskaartje te bieden."

Adriano Farano van Pane Vivo (links) en Martin Herbelin van Demain Boulangerie tijdens Europain: "Meer transparantie over de prijzen zou zinvol zijn."



Cacaoprijs schiet eveneens hoger

Er heerst paniek op de cacaomarkt. Slecht weer en structurele problemen – zoals oudere en zieke bomen – leiden tot kleinere oogsten in West-Afrika, waar het merendeel van de cacao vandaan komt. In drie maanden tijd is de prijs voor een ton cacao verdubbeld. De Amerikaanse krant The Wall Street Journal spreekt van een recordstijging. De prijs van cacao zou zelfs in de laatste 46 jaar nog nooit zo hoog gelegen hebben. Dat beaamt chocolademaker Georges Libeert van de gelijknamige chocoladeproducent bij VRT NWS. "Zo'n grote prijsstijging vond voor het laatst plaats tijdens de oliecrisis in de jaren zeventig. Het effect zal vooral tot uiting komen bij de onderhandeling van nieuwe contracten in het najaar. Ik verwacht een stijging van 15 tot 25% van de consumentenprijzen." Volgens Libeert krijgen de cacaoboeren een te laag inkomen voor hun oogst, waardoor ze niet kunnen investeren in een ruimere productie.



Italië kwam voor goud en maakte zijn favorietenrol waar.

Italië wint goud op Gelato World Cup 2024

Op de beurs Sigep in Rimini kroonde gastland Italië zich tot wereldkampioen ijsbereiding. Het ervaren team wist de jury over de hele lijn te charmeren. De andere podiumplaatsen gingen naar Zuid-Korea en Hongarije.

TEKST: BUREAU 44
FOTOGRAFIE: GELATO WORLD CUP 2024

Italië is wereldkampioen. Vincenzo Donnarumma, Rosario Nicodemo, Filippo Valsecchi, Domenico di Clemente en coach Davide Malizia, zelf meervoudig medaillewinnaar, versloegen in Rimini Zuid-Korea en Hongarije. Argentinië eindigde, misschien verrassend, op de vierde plaats.

Tijdens het wereldkampioenschap kwamen acht uitdagingen aan bod, waaronder het presenteren van een gedecoreerde ijsbak, verrines, ijsaarten, twee mysterieboxen van waaruit elk team een klassiek ijsje moest turbineren, een culinair voorgerecht en een chocoladesnack. Dat geheel moesten de teams presenteren via een artistiek buffet van gesculpteerde ijs- en chocoladewerken. De wedstrijd benadrukte niet alleen het vakmanschap binnen de sector, maar ook de evolutie ervan, met veranderingen in de decoraties en het design van de gelato, en nieuwe, verrassende smaakcombinaties.



De ijsaart van Team Italië.

Teamcoach Davide Malizia schreef de Italiaanse overwinning toe aan een combinatie van factoren, zoals de kenmerkende Italiaanse smaak tijdens de degustatierondes, hoogwaardige maar eenvoudige recepten die duidelijk waren voor de jury, en een feilloos uitgevoerd en technisch hoogstaand buffet met passend decorontwerp en de juiste serveertemperatuur. Dat het team eerder al aan verschillende wedstrijden op hoog niveau deelnam, zal ook meegespeeld hebben. Verdiende winnaars!



Singapore pakte uit met een prachtig gedecoreerde ijsbak.



Zuid-Korea won zilver met een spectaculaire presentatie.



FEESTAARTEN *met een twist* VOOR ELK MOMENT

Een speciale gelegenheid is pas echt geslaagd als er ook wat lekkers op tafel verschijnt. Daarom trekken consumenten telkens weer naar de patissier voor feestelijke patisserie. Voor al deze feesttaarten met een twist is het belangrijk dat u kiest voor ingrediënten van topkwaliteit. De specialiteiten van Debic zijn dé keuze van de professional.



Download nu gratis de nieuwe brochure

www.debic.com/nl-be/brochures/feestaarten-voor-elk-moment

Debic. Gemaakt voor professionele handen.

Libeert viert honderdste verjaardag met nieuwe duurzame inpaklijn

Naar aanleiding van zijn honderdste verjaardag, nam chocolatier Libeert een nieuwe, duurzame verpakingslijn in gebruik. Het is maar een van de manieren waarop het merk inzet op duurzaamheid en vernieuwing. Prins Laurent kwam de lijn officieel openen.

TEKST: LISA MEYERS
FOTOGRAFIE: LIBEERT

Libeert is een bekende naam in de sector. Het bedrijf bestaat sinds 1923. Vandaag staat de vierde generatie aan het roer van het familiebedrijf uit Komen. Libeert produceert jaarlijks vijfduizend ton chocolade, goed voor zowat zeventig miljoen chocoladetabletten en -figuren. In het hoogseizoen telt het bedrijf ongeveer honderdvijftig medewerkers.

Vier generaties

De geschiedenis van Libeert begint in 1923 met Jozef Dequeker, die in Izegem zijn chocoladebedrijf Italo Suisse startte. Omdat hij zijn passie voor chocolaterie wou delen met meer mensen, werkte hij later samen met groothandelaars. In de jaren 30 verhuisde de productie naar Roeselare, waar dochter Thérèse en haar man Antoine Libeert samen ook inzetten op holle chocoladefiguren, zoals kerstmannen paashazen. Sinds 1976 is Libeert gevestigd in Komen.



Familiebedrijf Libeert viert zijn honderdste verjaardag.

In 2015 sloten de achterkleinkinderen van Jozef Dequeker zich aan bij het bedrijf: Désirée Libeert (39) is hr-directeur, Jerome (35) is verantwoordelijk voor de productie. Lily (38) en Georges Libeert (35) zijn co-CEO's sinds 2020. De missie – “een glimlach op gezichten toveren” – is ook vier generaties later nog terug te vinden in de waarden van Libeert.

Wereldspeler met kwaliteitslabel

Chocoladefiguren van Libeert proef je niet alleen in België. Ook in Nederland, Frankrijk, Luxemburg, het Verenigd Koninkrijk en de Verenigde Staten vind je een selectie uit een tachtigtal verschillende soorten figuren. In de toekomst wil Libeert ook aangepaste chocoladefiguren verkopen in Azië. De chocoladetabletten voor premium- en A-merken zijn in vrijwel heel Europa te koop, zelfs in Australië.

Nadat de generatie voor hen besloot om vooral op Europa te focussen, richten de twee broers en twee zussen van de nieuwe generatie hun pijlen sinds 2022 opnieuw op de Verenigde Staten, waar ‘Made in Belgium’ blijft aanslaan. “Buitenlandse retailers hebben vaak de keuze tussen Belgische en Zwitserse chocolade”, zegt Lily Libeert. “Om ervoor te zorgen dat onze chocolade de beste ter wereld blijft, moeten alle Belgische chocolatiers aan één zeel trekken.”

We behalen ons
CO2-doel nu al ■

Correcte ingrediënten voor moderne chocolade

Libeert hanteert een familierecept met cacaoboter en cacaomassa. Palmolie of cacaopoeder komen er niet aan te pas, en dat blijft onveranderd. Maar om na honderd jaar nog altijd succesvol te zijn, moet je ook investeren in vernieuwing. Nieuwe producten als vegan chocolade of de ‘Hot Chocolate Bomb’ voor een warme chocolademelk ontbreken dan ook niet in Libeerts aanbod.

Ook de stijl van de figuren is modern. “Vroeger waren de chocoladefiguren erg streng”, vertelt Désirée. “De sint had bijvoorbeeld een zak bij om stoute kinderen in te steken, en de pieten hadden stigmatiserende kenmerken. Omdat de maatschappij verandert, hebben de figuren een heel andere uitstraling dan vroeger. Ze zijn zelfs anders dan pakweg vijftien jaar geleden.”

Focus op duurzaamheid

De nieuwe generatie zorgt ook op ander vlakken voor innovatie. “We hechten veel belang aan duurzaamheid”, benadrukken Désirée en Lily. Zo sloot Libeert zich aan bij Science Based Target initiative (SBTi), dat organisaties helpt om een onderbouwd klimaatdoel op te stellen. “Het doel was om tegen 2030 42 procent minder CO2 uit te stoten, maar door verschillende inspanningen behalen we dat doel al in het voorjaar van 2024. Onze productie draait volledig op groene stroom. Door middel van warmterecuperatie daalt het gasverbruik met 32 procent, en we elektrificeren ons wagenpark.”

De focus op duurzaamheid vertaalt zich ook in aandacht voor de volgende generatie cacaoboeren. Libeert maakt chocolade met duurzame cacaobonen, maar helpt de boeren niet alleen bij de productie ervan. Cacaoboeren zijn vaak analfabeet en hun kinderen hebben lang niet altijd toegang tot onderwijs. In samenwerking met ontwikkelingsorganisatie Cunina helpt Libeert die kinderen aan een studiebeurs, zodat ze toch naar school kunnen gaan. Het pilootproject loopt nu in Peru. Elke medewerker van Libeert is peter of meter van een van de kinderen.

Nieuwe inpaklijn

Enkele chocoladefiguren genieten van een volledig recycleerbare verpakking, al is dat niet meteen zichtbaar. De doorzichtige voorkant in de verder kartonnen verpakking van chocoladesmurfen, bijvoorbeeld, is geen plastic, maar bestaat uit volledig biologisch afbreekbaar materiaal. Met een nieuwe investering van 4,5 miljoen euro verpakt Libeert vanaf nu elk jaar ook tot 40.000 chocoladetabletten nog duurzamer. Daarnaast is de verpakingslijn sneller, wat de kwaliteit van de chocolade – gevoelig voor licht en lucht – ten goede komt. De installatie controleert elke verpakking individueel. Dat verhoogt de kwaliteitsgarantie.

De lijn houdt ook een verhoging van de opslagcapaciteit in en stelt Libeert in staat om innovatief en flexibel te blijven. “We kunnen heel goed én heel snel nieuwe types chocolade zoals vegan chocolade produceren en uittesten, en zo inspelen op nichemarkten”, klinkt het. Prins Laurent bracht, ook naar aanleiding van de honderdste verjaardag, een bezoek aan Libeert om de nieuwe inpaklijn officieel te openen.



Prins Laurent opende de nieuwe inpaklijn officieel.



De duurzame verpakingslijn is ook beter voor de chocolade zelf.

VALENTINO

recept voor
30 stuks



TEKST: BUREAU 44
FOTOGRAFIE: JACK MAZUR
(THE IMAGE FACTORY)

Browniebiscuit

540 g plantaardige melk (bijvoorbeeld soya of haver), 150 g margarine 100% plantaardig, 600 g donkere chocolade, 270 g suiker, 300 g amandelpoeder 100%, 150 g maïszetmeel, 30 g cacaopoeder **Bereiding:** Meng de suiker met het amandelpoeder, het zetmeel en het cacaopoeder. Verwarm de plantaardige melk met de margarine tot 80 °C en giet over de chocolade. Meng tot een gladde ganache. Meng beide mengsels tot een homogene massa. Verdeel over een bakplaat van 60 x 40 cm. Bak 15 minuten op 180 °C.

Frambozencurd

300 g water, 600 g frambozenpuree, 120 g suiker, 14 g pectine NH, 60 g maïszetmeel, 240 g cacaoboter, 100 g margarine 100% plantaardig **Bereiding:** Verwarm de frambozenpuree met het water tot 50 °C. Meng de pectine met de suiker en het zetmeel en strooi over de warme bereiding. Breng al roerend aan de kook tot de confituur indikt. Mix zorgvuldig met een staafmixer. Giet vervolgens over de beide vetstoffen en mix opnieuw. Verdeel de curd in siliconen vormen en vries in.

Chocolademousse

200 g vegan roomalternatief (1), 140 g water, 90 g suiker (1), 30 g suiker (2), 24 g pectine 325NH95, 300 g donkere chocolade, 900 g vegan roomalternatief (2) **Bereiding:** Verwarm het vegan roomalternatief (1) met de suiker (1) tot 50 °C, meng de suiker (2) met de pectine en voeg toe aan de warme bereiding. Mix zorgvuldig. Verwarm samen tot 85 °C, voeg de gesmolten donkere chocolade toe en neem weg van het fornuis. Klop het vegan roomalternatief (2) op tot zachte pieken en spatel 1/3 door de chocoladebereiding. Controleer op consistentie en spatel vervolgens de resterende 2/3 door het beslag. Slaat in siliconen vormen, duw er de ingevroren frambozencurd in en vries samen in.

Rode glaçage

500 g vegan roomalternatief (minimum 25% vetgehalte), 300 g glucose, 100 g water, 80 g suiker, 24 g pectine NH, 80 g cacaoboter, rode poederkleurstof

Chocolade-amandelcoating

350 g donkere chocolade, 62 g cacaoboter, 65 g plantaardige olie, 150 g gehakte amandelen **Bereiding:** Verwarm de olie met de chocolade en de cacaoboter. Meng tot een homogene massa en voeg de gehakte amandelen toe.

Opbouw en afwerking:

Steek uit de browniebiscuit cirkels van 5 cm diameter. Dompel ze in de chocolade-amandelcoating en laat verhardnen. Bestuif met cacaopoeder. Ontvorm de ingevroren mousse en glaceer met de rode glaçage. Plaats ze zorgvuldig op de browniebiscuit. Decoreer met witte vegan chocoladecirkels, enkele druppels neutrale geleï en wat bladgoud.



NICOLAS BASTILLE

Nicolas Bastille volgde een klassiek opleidingsparcours: via de horeca naar de bakkerijsector. Hij ging aan de slag bij PMSweet in de regio Herstal, een producent van zoete en hartige makarons. Maar al snel verlangde hij ernaar om een eigen zaak op te richten rond plantaardige patisserie. Nicolas stilde die honger toen hij in juni 2020 La Pâtisserie Vegan opende in een ingeslapen bakkerijpand in de Luikse buitenrand. Hij kreeg er van de vorige eigenaar-bakker de kans om in het bescheiden atelier en winkeltje zijn droom waar te maken. Twee jaar later is het atelier nog altijd bescheiden, maar vind je er intussen wel plantaardige patisserie waar veel collega's naar kunnen opkijken. Ook op sociale media als TikTok doen Nicolas' producten het intussen heel goed.

Dit jaar heeft Nicolas grote plannen. Er komt een nieuw atelier, driehonderd vierkante meter groot, dat de productiecapaciteit en efficiëntie zal verhogen. Vanuit het atelier zullen de producten hun weg vinden naar de bestaande winkel, maar ook naar een nieuwe winkel in het centrum van Luik en naar professionele klanten. Een veganistische boetiek openen in Brussel is dan weer één van de plannen op de lange termijn, want vandaag is er in de hoofdstad tot nu toe geen vergelijkbaar alternatief. Extra zichtbaarheid en een nieuwe naam – Nicolas Bastille, plant-based pastry – geven de huidige zaak een modernere look.

La Pâtisserie Vegan
Rue Sainte-Walburge 107, 4000 Liège



FARAO

recept voor
10 taarten



TEKST: KURT DEMAN
FOTOGRAFIE: CATHERINE LINKENS
(THE IMAGE FACTORY)

Chocoladebiscuit met bruine basterdsuiker

(40 x 60 cm) 1.150 g eidooiers, 3.000 g eieren, 2.250 g suiker, 1.900 g eiwit, 850 g bruine suiker, 750 g bloem, 700 g cacaopoeder **Bereiding:** Klop de eidooiers, de eieren en de suiker op. Klop de eiwitten met de bruine suiker. Meng samen en meng er dan de bloem en cacaopoeder onder. Strijk de biscuit gelijkmatig uit op de bakplaten. Breng 1.000 g aan per baklijst van 40 x 60 centimeter. Bak gedurende 20 minuten op 180 °C met open dampslut.

Crème brûlée

2 l melk, 1.000 g suiker, 4 vanillestokken, 1.250 g eidooiers, 5 l room 40% **Bereiding:** Doe de opengesneden, uitgeschraapte vanillestokken bij 1 liter melk. Dek af met krimpfolie en zet op het vuur. Neem van het vuur wanneer de krimpfolie bol staat. Plaats een nachtje in de koelkast. Giet het vanillemengsel in een grote kookpot en voeg de resterende melk en suiker toe. Warm op en roer af tot 84 °C met de eidooiers. Meng er meteen de room onder, zodat die snel afkoelt.

Chocolademousse

350 g eigeel, 100 g dik suikerwater, 420 g fondantchocolade (Valrhona Equatoriale Noire 55%), 1.200 g room 35% **Bereiding:** Klop de room half op. Smelt de chocolade. Breng het suikerwater aan de kook en klop geleidelijk onder de eidooiers. Klop de eidooiers op in derde versnelling, en naar het einde toe nog wat in tweede versnelling. Meng er de gesmolten chocolade beetje bij beetje onder, en daarna de room.

Opbouw

Plaats eerst de biscuit en daarop de helft van de chocolademousse. Voeg het interieur toe en daarna opnieuw chocolademousse. Plaats in de shockvriezer en overgiet met chocolade. Decoreer met makarons, chocoladedecoratie en afwerking naar keuze.



KRISTOF SEYS

Kriliën verwijst naar zaakvoerders Kristof Seys en partner Jolien Balcaen. Kristof volgde zijn bakkersopleiding, inclusief een specialisatiejaar bakkerijtechnieken, aan Ter Groene Poorte in Brugge. Hij liep stage in diverse gerenommeerde huizen, zoals Oberweis in Luxemburg. Eenmaal Kristof zijn diploma op zak had, trok de West-Vlaming naar Patisserie Noppe in Harelbeke. Daar bleef hij uiteindelijk een decennium aan de slag. “Ik koesterde toen al de droom van een eigen zaak”, zegt hij. “In onze eigen streek, in Lendelede, vonden we een bakkerij die we konden overnemen. Daarvan openden we de deuren in 2011. Aangezien de vorige winkel zich vooral op brood toespitste, bouwden we een nieuw deel voor patisserie. Tegelijk actualiseerden we de rest van de winkel en het atelier.” Intussen is Bakkerij Kriliën uitgegroeid tot een vaste waarde. Volgens de zaakvoerders geeft kwaliteit altijd de doorslag. Zo bleven ze altijd voor verse grondstoffen kiezen. Jolien staat niet alleen garant voor het klantencontact in de winkel: ook zet ze in het atelier haar beste beentje voor. “We vullen elkaar perfect aan”, benadrukt Kristof. Dat de langdurige wegenwerken voor de deur samenvielen met de coronapandemie bleek uiteindelijk nog een meevaller. “Wandelen was bijna de enige toegelaten activiteit, waardoor veel klanten toch hun weg naar onze bakkerij bleven vinden.” Sinds maart 2013 is Kriliën lid van de Culinaire Ambiance Club. Kristof en Jolien beschouwen dat als een mooie erkenning voor hun dagelijkse inzet.

Bakkerij Kriliën
Gullegemsestraat 152, 8880 Sint-Eloois-Winkel
T 056 50 27 95 / www.krilien.be



MONT BLANC

recept voor
15 kleine glaasjes



TEKST: BUREAU 44
FOTOGRAFIE: BUREAU 44

Franse meringue

100 g eiwit, 150 g suiker, 50 g bloedsuiker

Bereiding: Klop het eiwit op met de suiker. Zeef de bloedsuiker en spatel door het opgeklopte schuim. Spuit dopjes en staafjes op een bakmat en droog 8 uur in een oven op 95 °C.

Chantilly met vanille

200 g room 35%, 60 g mascarpone, 10 g bloedsuiker, 1 vanillestok **Bereiding:** Meng de room met de mascarpone, de bloedsuiker en de uitgeschrapte vanillezaadjes. Bewaar in de koelkast.

Kastanjecrème

150 g kastanjepuree (Ravifruit), 100 g mascarpone, 1/2 vanillestokje **Bereiding:** Schraap de vanille in de kastanjepuree. Meng met de mascarpone tot een gladde crème. Bewaar in de koelkast.

Opbouw en afwerking

Plaats een stukje ronde meringue onder in het glas. Klop de chantilly lobbeg op en doseer in de glaasjes. Duw hierin een tweede stukje meringue. Meng de kastanjecrème tot een gladde pasta en spuit spaghetti-gewijs in de glaasjes. Decoreer met de meringestaafjes, stukjes gekonfijte kastanje en chocolade.



JEAN-FRANÇOIS DEVINEAU

Jean-François Devineau groeide op in de Moezel-Elzasregio. Hij volgde een klassieke opleiding tot bakker, patissier en chocolatier en was vijf jaar lang compagnon-pâtissier du tour de France. Hij opende een patisserie-tearoom in Les Landes in Zuid-Frankrijk en werkte intussen als docent aan de Ecole Valrhona. In 2005 ontving hij de medaille van Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole uit handen van Gabriel Paillason, oprichter van de Coupe du Monde de la Pâtisserie. In 2009 was Jean-François Devineau mede-oprichter van de Facebook-groep Pâtissiers dans le Monde. Zowat 30.000 leden wisselen er recepten, foto's en technieken uit.

Jean-François Devineau organiseert wereldwijd workshops en demonstraties voor het fruitpuree-merk Ravifruit, waarvan hij bedrijfspatissier is. In zijn demo's zie je vaak een mix van Franse patisserie en lokale varianten. Hij heeft een voorkeur voor authenticiteit en eerlijke grondstoffen, en houdt niet zo van overdreven zoetheit of veel decoraties. Met dit recept brengt hij een eerbetoon aan de Mont Blanc in een glaasje, dat een belangrijk stuk geschiedenis vertegenwoordigt. Deze Mont Blanc heeft samen met de bijhorende warme chocolademelk een ereplaats in het legendarische theesalon Angelina in de Rue de Rivoli in Parijs.

www.instagram.com/devineaujeanfrancois



ECLAIR

met pistache, zure kersen
en chocolade / 12 stuks



TEKST: KURT DEMAN
FOTOGRAFIE: KURT DEMAN

Opgeklopte ganache van pistache

250 g vloeibare room, 40 g invertsuiker, 170 g witte chocolade, 40 g pistachepasta, 50 g vloeibare room **Bereiding:** Warm het eerste deel van de room samen met de invertsuiker op tot 80 °C. Giet op de witte chocolade en mix. Voeg het tweede deel van de room en de pistachepasta toe en mix. Leg opzij in de koelkast. Klop op bij 4 °C. Dresseer onmiddellijk.

Cacaocrumble

20 g boter, 30 g bruine suiker, 30 g gewone bloem T65, 4 g cacao poeder **Bereiding:** Meng de ingrediënten in een mixer met platte menghaak tot een pasta. Verkruimel op een bakplaat. Bak 15 minuten op 150 °C.

Krokantje van pure chocolade

15 g boter, 35 g cacaopasta, 70 g amandelpraliné, 70 g pindakaas, 40 g cacaocrumble, 30 g cacaonibs **Bereiding:** Laat de boter en de cacaopasta smelten. Voeg er de praliné en pindakaas aan toe. Meng er de crumble en de nibs door. Gebruik onmiddellijk.

Compote van zure kersen

1 g gelatinepoeder 200° Bloom, 5 g water, 265 g zure kersen op alcohol, 40 g fijne kristalsuiker, een half vanillestokje, 14 g pulp van limoen, 175 g pulp van zure kersen, 20 fijne kristalsuiker, 5 g pectine NH **Bereiding:** Laat de gelatine weken in het koude water. Laat de kersen, de kristalsuiker, het geschraapte vanillestokje en de limoenpulp op een zacht vuurtje sudderen. Warm de pulp van zure kersen op tot 40 °C. Voeg de vooraf gemengde fijne kristalsuiker en pectine toe. Warm op tot 80 °C. Roer het mengsel door de compote van zure kersen. Voeg de natte gelatine toe. Mix grof. Leg opzij in de koelkast.

Chocoladecraquelin voor soezendeeg

45 g bruine suiker, 40 g bloem, 5 g cacao poeder, 35 g boter **Bereiding:** Meng de bruine suiker, bloem, cacao poeder en boter in een mixer met platte menghaak. Verdeel het craquelindeeg tot 1,5 mm dikte tussen twee gitaarvellen. Leg opzij in de koelkast. Snij in de gewenste vorm.

Bakken en opbouwen

500 g soezendeeg, 400 g pure couverturechocolade, 70 g pistache, 50 g cacaonibs, 20 g zure kersen op alcohol **Bereiding:** Snij rechthoeken van 3 x 13 cm uit de chocoladecraquelin voor soezendeeg. Maak het soezendeeg. Spuit eclairs van 13 cm lengte. Bedek de eclairs met een strook chocoladecraquelin. Bak ongeveer 35 minuten op 170 °C in een vloeroven met open dampseutel. Maak het krokantje van pure chocolade in een kader van 18 x 18 cm. Laat afkoelen in de koelkast. Snij repen uit van 12 x 1,5. Snij de eclairbodems. Vul de eclairs met 20 g compote van zure kersen. Vul de eclairs met 50 g opgeklopte pistacheganache. Duw een reep krokant van pure chocolade in de eclairs.



**THOMAS
MAHOU**

Thomas Mahou was eind vorig jaar te gast in het Bakkersatelier van Alimento. Hij startte zijn loopbaan bij de bakkerij van zijn vader in het Franse Tours. Daarna sloeg hij zijn vleugels uit. Thomas bemande een restaurantkeuken in Manhattan, waar zijn takenpakket onder meer bestond uit het bereiden van ijs en desserts. In Noorwegen scherpte hij zijn leidinggevende vaardigheden aan bij een lid van de Relais Desserts. Hij stond er mee garant voor overheerlijke makarons, montages en dessertdecoraties. In thuishaven Tours trad hij daarna in dienst bij La Chocolatière, eveneens lid van Relais Desserts. Hij volgde een opleiding bij het Institut National de la Boulangerie Pâtisserie en kreeg er een contract. Tot vandaag geeft hij er opleidingen en advies aan bakkers, patissiers, chocolatiers en ijsbereiders. Bij Alimento stak Mahou klassieke gebakjes in een hedendaags jasje. “Om dat te bewerkstelligen, is het belangrijk om de basis door en door te kennen. Enkel wanneer dat het geval is, kan je je creativiteit de vrije loop laten”, gaf de demonstrateur prijs. We ontdekten op de demo onder meer de eigenzinnige baba met rum in een originele vorm, een citroentartelette met zurige crème, een taartje met chocolade en framboos met een twist en een exotisch kaastaartje. Hier delen we het recept van een éclair met pistache, zure kersen en chocolade.

www.inbp.com



Sigep 2024: rendez-vous met de top

Naar jaarlijkse gewoonte repten liefhebbers van over de hele wereld zich weer naar het Italiaanse Rimini voor de hoogmis van ijs, chocolade, patisserie, koffie en bakkerijproducten. Op de 45ste editie van de beurs Sigep was het weer volop genieten van handenvol vakmanschap.

TEKST: BUREAU 44
FOTOGRAFIE: BUREAU 44

Sigep is een internationaal evenement, met ruim duizend standhouders en bezoekers uit 160 landen. De vijfdaagse show, die ook de Gelato World Cup, Junior Pastry World Cup, European Gelato Challenge en de Italiaanse selectie voor de World Chocolate Masters omvatte, bracht vakmensen uit de hele wereld samen.

De vakbeurs omschrijft zichzelf graag als referentiepunt voor de zoete foodservice-industrie, met Rimini als innovatief epicentrum. Bij uitstek stonden de ontwikkelingen binnen de ijs- en patisserie-sector centraal, maar ook trends en innovaties voor de brood- en banketbakkerij namen een aanzienlijk deel van de beurshallen in beslag. Ben je bijvoorbeeld al vertrouwd met blurring?



Hartige croissants als onderdeel van een partybuffet.



Presentatie is belangrijk: nieuwe bakvormen springen in het oog.



Co-branding laat consumenten kennismaken met nieuwe merken.

Zo heet het fenomeen dat steeds vaker opduikt in bakkerijen en ijssalons in de mediterrane landen. Het gaat erom dat grenzen vervangen. In deze context betekent het dat een bakker of ijsbereider naast brood of ijs ook andere producten verkoopt, zoals koffie of smoothies. Ijssalons bieden in het laagseizoen bijvoorbeeld pizza aan.

Heerlijke koffietrends

Koffiehuizen experimenteren almaar vaker met vers geroosterde koffiebonen. Ze maken gebruik van de miniaturisering van apparaten om nieuwe koffieconcepten te introduceren. Zo zag je naast een cookieprinter – waarmee je in een handomdraai logo's en foto's kan printen op koekjes en makarons – ook een tafelmodel van een professionele koffiebrander. Die stelt de betere koffiebar in staat om ter plaatse en naar believen eigen koffiebonen te roosteren. Zo kan je bijvoorbeeld blends samenstellen en roosteren om die verder te verkopen als signatuurkoffie.

Op de beurs kon je ook niet naast de espresso martini kijken, net als de cold brew of cascara. Cascara is de schil en het vruchtvlees van de koffievrukt. Het product heeft veel potentieel om de ecologische voetafdruk van de koffie-industrie te verkleinen. Vergelijk het met de WholeFruit-chocolade van Cacao Barry, waarbij de producent de volledige schil en het vruchtvlees verwerkt in de couverture. Zo brengt ook de opkomst van cascara nieuwe opportuniteiten met zich mee. Verder verkent de koffie-industrie het omtoveren van koffie tot proteïnedrankjes, chai lattes met kurkuma en antioxidanten, en diverse plantaardige opties.

Meer vegan, meer co-branding, meer croissants

De trend van plantaardige of veganistische producten blijft aanhouden. Aanbieders van ijscomponenten breiden hun assortiment uit met plantaardige chocoladekoeken, croissants, kaneelbuns en donuts. Verder was Lotus Biscoff een opmerkelijke verschijning op de beurs: stukjes van de koek dienden als vulling en decoratie voor donuts. Co-branding met favoriete merken is een slimme strategie om klanten te lokken.

Tijdens Sigep kon je ook verschillende variaties op de klassieke croissant bewonderen. New York rolls, cube croissants of zebrocroissants, bijvoorbeeld, in verschillende kleuren en rijkelijk getopt met crumbles, chocoladestukjes en confituur. Fabrikant Pavoni speelt handig in op al die variaties met voorgestelde en geperforeerde bakvormen voor een optimale presentatie. De hartige takeaway-trend is ook niet meer te stuiten: croissants zet je vandaag gerust in als basis voor belegde broodjes of als onderdeel van een partybuffet.

Ijs in alle smaken, prachtig gevormd

Sigep geeft bovenal de aftrap van het nieuwe ijsseizoen. Fabrikanten en toeleveranciers presenteren er hun nieuwste smaken en innovaties, waardoor de beurs is uitgegroeid tot een internationaal ontmoetingspunt voor de branche. Vegan, lactosevrij, vanille en chocolade blijven favorieten, maar bezoekers kunnen zich er ook laten verrassen. Ga de snoeptoeer op met smaken als bubblegum, cola of pindakaas, of volg het zuivelspoor naar ijs dat smaakt naar kaastaart, ricotta, karnemelk of zure room. Nog creatieve ideeën zijn onder meer kaneel-basilicum en roze peper-saké. En wacht dat je van ijs met de smaak van macaroni met kaas, zoete aardappel of popcorn?

In Italië gaat ook veel aandacht uit naar de ijsbakken in de ijstoonbanken. Hier zie je geen blikjes frisdrank, halve ananassen, snoepverpakkingen of andere onhygiënische decoratie rondslingeren, maar wel sierlijke, uitnodigende golven roomijs. De ernst van dat ambacht kwam eens te meer naar voren tijdens het wereldkampioenschap ijsbereiding. Daarna leek het bijna zonde om in de gepresenteerde bakken ijs te scheppen.

WILLY VANILLI
Concepts

TELME BELGIUM

Aromitalia
Dal 1942 Ingredienti di Qualità

Alle producten en machines voor de ijsbereiding aan super voorwaarden!

VERSE VANILLESTOKKEN UIT MADAGASKAR AAN SCHERPE PRIJZEN



HORizontale IJSTURBINES



PRATICA 9-12



VERTICALE SUCCESTURBINE

info@willyvanilli.com

Marc Van Caenegem
+32 475 82 80 60

Wim Verstraeten
+32 475 64 16 77

www.willyvanilli.com

Romy Uijen,
Pâtissier en ijsspecialist
Dawn Foods



Bombe van witte chocolade en yuzu.

Waar ijs en patisserie elkaar ontmoeten

Als dessert, bij feestelijke gelegenheden of zomaar: een lekkere en aantrekkelijke ijstaart weet het hele jaar door te bekoren. Tegenover dat grote potentieel staat voor de banketbakker de uitdaging om een consistente kwaliteit en de nodige smaakvariatie te voorzien. Pâtissier en ijsspecialist Romy Uijen van Dawn Foods legt uit hoe een uitgekende ingrediëntenkeuze die drempels wegneemt en de weg opent naar een succesvolle en winstgevende ijstaartenetelage.

TEKST: KURT DEMAN
FOTOGRAFIE: DAWN FOODS

De Nederlandse Romy Uijen is geen onbekende in het Belgische bakkerswereldje. Ze volgde een specialisatiejaar patisserie aan Ter Groene Poorte en demonstreerde al meermaals in ons land. Dit voorjaar woonde een enthousiast vakpubliek haar demonstratie rond ijstaarten bij. Romy houdt van die letterlijk en figuurlijk verfrissende productietak.

“De ijstaart is een zeer interessante lekkernij die zich op het kruispunt van ijs en patisserie bevindt. Veel banketbakkers beperken zich tot enkele al dan niet aangekochte dozen schepijs, maar de mogelijkheden zijn zo veel ruimer en rijker. Je kan er echt je creativiteit in kwijt en op een toegankelijke manier heerlijke kunststukjes creëren, zelfs zonder gebruik van de oven.”

Consistentie en kwaliteit

Dat grote en groeiende potentieel is ook banketgrondstoffenleverancier Dawn Foods niet ontgaan. Florence Meyer, verkoopverantwoordelijke voor de Belgische markt, legt uit: “Dawn Foods biedt daarnaast al geruime tijd een uitgebreid assortiment ijsingrediënten aan. Daarmee willen we de bakker nu ook inspireren voor een verrassend gamma ijstaarten. Onze producten dragen bij tot de kwaliteit van het ijs, de smaakvariëteit en een creatieve uitstraling.”

Romy geeft aan dat de grote uitdaging voor de vakman vaak schuilt in het leveren van een consistente kwaliteit en smaak. “Alles begint bij een goed basisrecept. Daarin speelt een kwalitatieve basismix een belangrijke rol. Dawn Foods biedt de geknippede oplossing voor zowel vaklui die eigen melk gebruiken, als collega's die melkpoeder verwerken. Naast stabilisatoren zijn ook onze emulgatoren van goudwaarde. Ze geven structuur aan het ijs en gaan de vorming van ijskristallen tegen.”



Ijsbonbons in vijf verschillende smaken, afgewerkt met Silvia Soft Meringue.



Florence Meyer,
verkoopverantwoordelijke voor
de Belgische markt.

Yuzu-ijs

Romy creëerde voor Dawn Foods elf recepten die de eindeloze mogelijkheden van ijstaarten en ijsbonbons treffend illustreren. Een blikvanger is het lentetaartje met champagne- en yuzu-smaak. Die nieuwe fruitige Compound Yuzu van Dawn Foods vinden we ook terug in een creatie met witte chocolade en yuzu-ijs. Het geheel is afgewerkt met een geflammeerd schuim op basis van het kant-en-klaar poeder Dawn Silvia Soft Meringue.

“Zowel de Compound als het schuim zijn heel gemakkelijk te verwerken”, legt Florence Meyer uit. “Op een betaalbare manier ontstaat een waar meesterwerkje, dat bovendien uiterst aantrekkelijk oogt. Want laat het duidelijk zijn: net als dat met patisserie het geval is, oogt een ijstaart vandaag idealiter Instagrammable.”

Guilty pleasures

Volgens Romy fungeert het receptenboekje als een inspiratiegids. “Het nodigt de banketbakker en ijsbereider uit om hun creativiteit zelf bot te vieren en laat alle ruimte voor een geheel eigen invulling. Met behulp van onze geconcentreerde vruchtenpasta's creëer je een smaak en afwerking die altijd aansluit bij het seizoen en de gelegenheid.” Florence wijst ook op het ruime Variegato-assortiment waarmee je ijs een gemarmerd uiterlijk kunt geven. “Veel consumenten maken graag kennis met nieuwe smaken. Naast de Yuzu Compound belooft ook de nieuwe Variegato met ‘salty peanut’-smaak de nieuwsgierige fijnproever te verleiden.”

Voor Romy en Florence staat het buiten kijf: de hedendaagse consument gaat deze lente en zomer op zoek naar verfrissende guilty pleasures. Met een creatief, kwaliteitsvol, praktisch realiseerbaar en winstgevend assortiment speel je daar gegarandeerd op in.

Dawn

PATISSERIE ONTMOET IJS Maak deze heerlijke ijstaart met Compound Yuzu

Ijs op een hoortje, ijs in een bakje, ijs als coupe... Ijs kan in vele vormen. En dus ook als ijstaart!

Patisserie is heerlijk in combinatie met ijs. De grondstoffen en recepten van Dawn bieden een bron aan inspiratie voor ijstaarten en ijsbonbons in vele vormen, kleuren en smaken.

Onze ijstaartenbrochure en meer inspiratie vindt u op dawnfoods.com



NIEUW: Compound Yuzu
Zoeter dan citroen,
frisser dan mandarijn



www.dawnfoods.com

Creatief met fijne gebakjes en glaçage

Patissier Dorian Zonca is lesgever aan de Parijse patisserieschool Bellouet Conseil en voormalig winnaar van de Trophée International de la Pâtisserie Française. Tijdens een demonstratie bij Alimento toonde hij hoe je met fijne gebakjes en eclairs je creativiteit de vrije loop laat. Zijn ‘fingers’ zijn tegelijk een genot voor je klanten en een bron van inspiratie voor je als bakker. Ook lichtte Zonca de vele mogelijkheden met glaçages toe. “Het loont om je erin te verdiepen.”

TEKST: LISA MEYERS
FOTOGRAFIE: KURT DEMAN

De Franse chef-patissier Dorian Zonca verfijnde zijn technieken tijdens enkele jaren bij Ladurée en bij Pierre Hermé, waar hij mee verantwoordelijk was voor de productie van de patisserie. Nadien volgde hij zijn hart naar het onderwijs. Zo geeft hij sinds 2016 les bij de bekende patisserieschool Bellouet Conseil in Parijs. Professionals krijgen van hem korte vormingen op maat die specialisering ondersteunen.

In 2019 won Zonca de Trophée International de la Pâtisserie Française en intussen reist hij regelmatig naar andere scholen of bedrijven, zowel in Frankrijk als erbuiten, om er zijn technische kennis te delen en een breder publiek te inspireren. “Ik kwam vanzelf in het onderwijs



Patissier Dorian Zonca maakt gebruik van de Silikomart-vorm ‘Fashion Eclair’.

terecht”, blikte Dorian Zonca onlangs terug tijdens zijn praktijklessen bij het opleidingscentrum Alimento in Berchem. Hij lokte er opnieuw volle zalen. “Ik heb altijd graag kennis doorgegeven aan jonge mensen of aan leerlingen in het algemeen, en zo leidde mijn pad me naar hier.”

‘Fingers’: makkelijk en doeltreffend

Lange, fijne gebakjes en een cakeassortiment vormden het thema van de demonstratie. Een geboeid publiek maakte kennis met onder andere ‘Miss Dior’ – met jocondebiscuit met pistache, aardbeiencompote, aardbeienmousse, rode chocoladeglaçage en opgeklopte chocolade met pistache – en met fingers van chocoladetaart – bestaande uit zanddeeg met chocolade, een krokantje met feuillantine, biscuit van donkere chocolade, crèmeux van chocolade en chocoladeglaçage. Zonca maakt gebruik van de Silikomart-vorm ‘Fashion Eclair’ om de verfijnde vormpjes te bekomen.

“Kleine vingercakes of vingertaarten zijn heel trendy”, zegt Dorian Zonca. “Ze zijn vrij nieuw, maar dergelijke creaties winnen snel populariteit bij klanten en bij professionals.” Eén factor die bijdraagt aan dat succes is hoe je met de fingers

alle richtingen uit kan. “Tegelijk zijn ze niet erg arbeidsintensief en vragen ze bijvoorbeeld weinig versieringen. Een goed ogend assortiment is daarmee haalbaar voor elke banketbakker. De tulbandcake van limoen en framboos die ik hier bereidde, is omwille van de speciale cakevorm met een huls uit inox in het midden wel eerder een wedstrijdtaart.”

Glitterende glaçage als troefkaart

Zonca geeft aan te houden van patisserie met een efficiënt productieproces en mooi eindresultaat. Daarom kiest hij graag voor een afwerking met glaçage. Een glitterende afwerking tilt de uitstraling van een gebakje naar een hoger niveau, zodat het uitzicht alleen al aan een klant toont hoeveel zorg en vakkennis in de creatie omvat zit. En wanneer klanten overtuigd zijn van de waarde van het gebak in de etalage, kan je er een correcte prijs voor vragen. Volgens Zonca brengt glaçage talloze mogelijkheden met zich mee en loont het om je erin te verdiepen.

Een goed ogend
assortiment is haalbaar
voor elke banketbakker ■



Lange, fijne gebakjes met een schitterende afwerking van glaçage.



Dorian Zonca verkent ook speciale cakevormen.



Glaçages op basis van chocoladecouverture, pistache en frambozenpuree.

Zo deelt de patissier een recept voor een glaçage van witte chocolade, met 150 gram water, 300 gram griessuiker, 300 gram glucose, 200 gram zoete geconcentreerde melk, 140 gram gelatinemassa (20 gram gelatinepoeder van 200° Bloom en 120 gram water) en 300 gram witte chocolade. Zoete geconcentreerde melk geniet hier de voorkeur omwille van het hogere bewaringsgehalte dat de extra suiker met zich meebrengt. Zonca let er ook op de melk koud toe te voegen, zodat de temperatuur zakt en er geen schokeffect op de chocolade ontstaat.

Net zo goed kan je met dit recept een glaçage in andere kleuren bekomen, bijvoorbeeld door te werken met een melkchocolade – of een donkere chocoladecouverture in plaats van met witte chocolade. Als je kiest voor donkere chocolade, is het wel aangeraden om meer suiker toe te voegen aan het recept van je gebak. Leent een groene glaçage zich beter tot een Instagramwaardig uitzicht, dan kan je opteren voor pistache. En verkies je fruitkleuren voor je finishing touch, ga dan voor een gesuikerde vruchtenpuree, zoals een gesuikerde frambozenpuree.

Framboos fingers

Recept van Dorian Zonca



Chocolademoeleux met amandel

225 g amandelpasta 50%, 160 g hele eieren, 20 g bloem, 20 g aardappelzetmeel, 15 g gesmolten boter, 65 g druivenpitolie

Meng de amandelpasta met de eieren en voeg de gezeefde bloem en het aardappelzetmeel toe. Voeg de gesmolten boter en de druivenpitolie toe. Strijk een laag van 1 cm uit over een inox bakkader van 21 x 12 cm. Bak 12 à 15 minuten op 175 °C. Vries in.

Frambozencompote

300 g frambozenpuree, 120 g framboosstukjes, 90 g invertsuiker, 30 g griessuiker, 6 g pectine NH, 63 g gelatinemassa (9 g gelatinepoeder 200° Bloom en 54 g water)

Maak een vruchtencompote met alle ingrediënten behalve de gelatinemassa. Die voeg je op het einde toe. Mix en giet ongeveer 1 cm hoog over de amandelbiscuit in de kaders van 21 x 12 cm. Vries opnieuw in. Snij rechthoeken van 11 bij 1,5 cm uit. Laat de frambozencompote afkoelen in de koelkast. Dresseer met een spuitzak met spuitmond nr. 9 op de rechthoekige bodems van moelleux. Vries opnieuw in.

Luchtige vanillecrème:

300 g volle melk, 1 vanillestokje, 75 g griessuiker, 30 g roompoeier, 60 g eigeel, 30 g hele eieren, 30 g boter, 35 g gelatinemassa (5 g gelatinepoeder 200° Bloom en 30 g water), 225 g opgeklopte room

Maak een banketbakkersroom. Meng er de gelatinemassa door, mix en laat afkoelen tot 35 °C. Meng er de opgeklopte room door. Gebruik onmiddellijk.

Opgeklopte vanilleganache van witte chocolade

500 g vloeibare slagroom, 1 vanillestokje, 175 g witte chocolade, 35 g gelatinemassa (5 g gelatinepoeder 200° Bloom en 30 g water)

Verwarm de slagroom met het uitgeschrapte vanillestokje tot 70 °C. Giet al roerend over de witte chocolade en gelatinemassa. Mix 1 minuut en laat afkoelen tot 4 °C. Klop met de mixer op zoals chantillyroom.

Witte glaçage

700 g witte chocolade, 200 g druivenpitolie
Smelt de witte chocolade op 45 °C en meng er de druivenpitolie door. Mix en haal door een puntzeef. Gebruik op 28 à 30 °C.

Opbouw en afwerking

Spuut de vanillecrème in de Silikomart-vormen en leg er een bodem biscuit van moelleux en frambozencompote op. Strijk egaal uit, vries in en ontvorm. Bedek half met de glaçage. Spuit er een bolletje opgeklopte vanilleganache op. Leg er een plakje gekristalliseerde chocolade op en decoreer met een framboos. Bestrooi met zilveren glitters.

JAC Brood met een unieke smaak en betere houdbaarheid tegen lagere kosten

Dé oplossing voor vloeibaar desem
TRADILEVAIN



www.jac-machines.com
info@jac-machines.com



ONTVANG EEN GRATIS
DEBIC T-SHIRT:
DOE MEE AAN ONZE ENQUÊTE

Ben jij tussen 18 en 30 jaar? Doe mee aan onze enquête en ontvang een gratis Debic T-shirt!

JE MAAKT
OOK KANS OP EEN
PRIJZENPAKKET T.W.V.
€ 250.



SCAN DE QR-CODE



<https://bit.ly/debic-enquete>

Je kan deelnemen tot en met 26 april 2024. Actievoorzwaarden kan je opvragen bij mohammed.ayaz@frieslandcampina.com

Debic. Gemaakt voor professionele handen.

Proeverroute in nieuw jasje

De Snoecks Almanak is terug van weggeweest. Dit jaar bevat het bekende jaarboek geen pikante foto's, maar wel een proefgids voor chocolade en patisserie die je door Antwerpen en daarbuiten leidt. Het vernieuwde concept focust op voeding en brengt verhalen uit België en de rest van de wereld, waaronder een reeks artikels over de bakkerijsector.

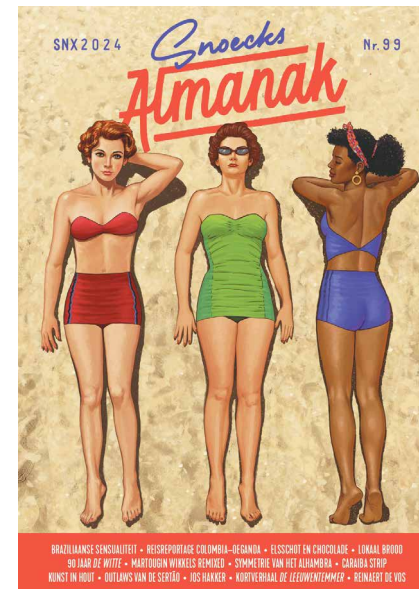
TEKST: LISA MEYERS

De uitgave van Snoecks Almanak stopte abrupt nadat de hoofdredacteur onverwacht overleed in 2021. Nummer 98, verschenen in 2022, leek even de laatste publicatie te worden. Maar nu verschijnt toch een nieuw nummer. Tussen mosterdgedichten en chocoladewikkels vind je in nummer 99 het verhaal dat vermoedelijk opnieuw leven blies in de Snoecks Almanak – en het heeft alles te maken met chocolade.

Elsschot en chocoladeproducenten

Dat verhaal is de geschiedenis van chocoladefabrikant Martougin. Het was één van de merken die voor hun reclamecampagnes mochten rekenen op bakkerszoon en reclamemaker Alfons De Ridder (1882-1960), beter bekend als Willem Elsschot. Van 1943 tot 1960 had De Ridder het exclusieve recht op de verkoop van publiciteit in Snoecks Almanak, het jaarboek dat in 1943 al achttien jaar bestond. Zijn leven was dus verweven met de uitgaven van Snoecks.

De uitgeverij van de nieuwe Snoecks Almanak is vzw Koekenstad. Dat vzw organiseert al tien jaar evenementen rond koeken, chocolade en patisserie uit Antwerpen – hoofdzakelijk – en ontdekt bij de voorbereiding van die evenementen steevast verhalen over chocolatiers, bakkers, stokers en branders. Zo kwam ook het verhaal van De Ridder aan het licht. Koekenstad wou die verhalen op papier zetten en delen met een breder publiek. De link



tussen Elsschot, Snoecks en de chocoladegeschiedenis van Antwerpen leidde zo tot deze nieuwe uitgave. Daarin lees je trouwens niet alleen over De Ridder, maar ook over lokaal geproduceerd brood en over Jos Hakker, verzetsstrijder en uitvinder van het Antwerps Handje, het bekende koekje.

Adressen ontdekken

In de nieuwe Snoecks Almanak staat ook de Chocolate- en Pateekesgids. In die gids staan kaarten van Antwerpen – zowel stad als provincie – en Sint-Niklaas, waarmee je meteen ziet welke zaken deelnamen aan de proeverroute in februari. Die zaken zijn veelal patisseriewinkels, chocolatiers, ijssalons en koffiespecialzaken, maar je proeft er net zo goed van een bubble tea, american cookie of laquemant. In Gent en Brugge deden twee zaken mee die ook winkels hebben in Antwerpen. Na de kaarten volgen een kleine veertig pagina's met een woordje uitleg over de zaken, inclusief adres en openingstijden.

De almanak bevat verder – in lijn met vorige uitgaven – veel verhalen en reportages over cultuur, kunst, natuur en erfgoed, waaronder een fotoreportage over Colombia en een erotisch kortverhaal van Delphine Lecompte. Tot slot nog een tip: in de zetel van erfgoedorganisatie ADVN, het archief voor nationale bewegingen, kan je een tentoonstelling bezoeken die het levensverhaal vertelt van Jos Hakker, over wie je ook leest in de Snoecks. Die expo loopt van 15 februari tot 26 april.

Snoecks Almanak 2024 is onder meer te koop bij Standaard Boekhandel en diverse handelszaken die zijn vermeld in de Chocolate- en Pateekesgids.

THORÉ

INSTALLATIES & CONSTRUCTIES

Totaaloplossingen voor duurzame energie

- Meer dan 20 jaar ervaring
- Eigen vakmensen
- Sterke support & servicedienst na verkoop
- Hoge kwaliteitsproducten
- Erkend installateur

PV installaties

Middenspanningscabines

Laadoplossingen

info@icthore.be - www.icthore.be - 0476 99 27 92



Cream Cheese: frisse roomkaas van Debic

Debic Cream Cheese is een nieuw, gebruiksklaar product. De frisse roomkaas biedt de bakker-patissier en de chef niet alleen veelzijdigheid qua gebruik, maar belooft ook een uitstekende werkbaarheid. Debic raadt het product aan als basis voor zoete en hartige creaties, om te bakken, te vullen of te smeren, voor warm of koud gebruik. Cream Cheese is zo een nieuw basisproduct voor het atelier, met een standvastige textuur en kwaliteit, voor heel wat toepassingen: van romig ijs tot perfecte cheesecakes, van traditionele bagels tot hartige brioches.

Vanaf 23 april beschikbaar
in een verpakking van 1,5 liter.



'Het gebak': zo leer je bakken als Roger van Damme

In 'Het gebak' bundelen patissier Roger van Damme en hobbykok Claudia Allemeersch hun krachten. Het resultaat: 224 pagina's vol recepten van verrukkelijke cakes en kleingebak, geïllustreerd met bijzonder smakelijke foto's. Claudia zorgt voor het klassieke gebak, op maat van de thuisbakker, terwijl Roger er zijn eigen luxeversie van maakt voor de meer ervaren bakker. Van honingcake en cupcakes tot financiers en madeleines: dit is opnieuw een bakboek boordevol inspiratie.

'Het gebak' is verschenen bij Lannoo.



UW SPECIALIST IN SPIJT- EN DOSEERMACHINES

Het dresser met de spuitzak van bvb. éclairs, macarons of boterdesserts is een intensieve bezigheid en vergt vooral vakmanschap als men gelijke producten wil hebben. De **Omega depositor** van **MONO** kan dit spuitwerk voor u doen in een fractie van de normale tijd die men ervoor nodig heeft en de verkregen producten zijn gegarandeerd gelijk van vorm en grootte. Via een eenvoudige programmering en visualisatie op het kleurenscherm kunnen een veelvoud van producten gerealiseerd worden met méringue, biscuit, biscuit-vanille, javanais, misérable enz. Deze machine is ideaal voor de artisanale en groot-ambachtelijke bakkerij waar men vooral de tijdsbesparing, het gebruiksgemak en de flexibiliteit zal waarderen.

Godderis bvba
Heerweg 18 9810 Eke-Nazareth
Tel. 09 385 87 87 - GSM 0475 65 87 87 - Fax 09 385 87 07
www.godderis.com - info@godderis.com



vanaf 370 €/maand*

*onder voorbehoud van aanvaarding van het dossier door onze financieringsmaatschappij.

colofon

Brood & Banket is een realisatie van Bureau 44,
Rodenonnenstraat 11/00.02, 8000 Brugge

Hoofdredacteur

Dries Van Damme
0486 13 13 04 – dries.vandamme@bureau44.be

Redactie

Kurt Deman
Lisa Meyers
Joëlle Rochette
Bruno Van Vaerenbergh

Advertenties

Annick Bauwens
0476 68 36 67 – annick.bauwens@bureau44.be

Vormgeving

Ine Verfaillie, FaBB

Verantwoordelijke uitgever

Dries Van Damme, Rodenonnenstraat 11/00.02, 8000 Brugge

B&B verschijnt zes keer per jaar. Jaarabonnement: 55,- euro. Buitenland: 75,- euro. Een abonnement kan op elk ogenblik starten na betaling op BE25 3630 1177 0382 (Bureau 44). Dit magazine is auteursrechtelijk beschermd. Wil je artikels kopiëren, scannen, digitaal opslaan, vermenigvuldigen, commercieel gebruiken en/of openbaar maken? Contacteer dan de uitgever. De advertenties vallen niet onder de verantwoordelijkheid van de redactie. De redactionele bijdragen vallen onder de verantwoordelijkheid van de auteur. Edition française sur demande.

16 mei 2024
INSPIRATIESESSIE VEGAN
Plantastic Pastry
Vegan, plant based of gewoon lekker?

Romy Uijen (applicatiespecialiste Dawn Foods), neemt u tijdens deze sessie mee in het aanbod vegan geschikte Dawn producten waarmee u een heerlijk plantaardig assortiment kunt aanbieden.

Datum 16 mei 2024
Tijd 13u30 - ± 16u00
Locatie CERIA-Campus
Avenue Émile Gryson 1,
Gebouw 18
1070 Brussel





AANMELDEN?
Graag vóór 30 april aanmelden via een email aan
florence.meyer@dawnfoods.com

Romy Uijen (27) is patissier bij Dawn Foods. In Eindhoven volgde ze de driejarige opleiding tot banketbakker waarna ze zich tot meesterpatissier specialiseerde in Brugge. Romy heeft als patissier en ijsbereider gewerkt in Amerika, Londen en bij een internationale ijspecialist. Bij Dawn Foods houdt zij zich bezig met productontwikkeling, testen en het creëren van nieuwe recepten voor bakkers, patissiers en ijsbereiders.

CONTACT
Florence Meyer
T: 0474 84 70 48

Jeff van Tongeren
T: 0484 05 38 11





**DIP JE FRUIT EN IJS...
MET ONZE SWAN!**

De **M1275M** 'Swan' is een automatische chocoladedispenser. Van deze machine hebben we ook een versie die kan tempereren: **M1275T**.

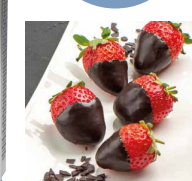
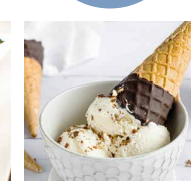
**Geen stromend water nodig!
Geen krachtstroom!**

M1275M

~~€ 6.050~~
€ 6.450

M1275T

~~€ 8.050~~
€ 7.850

Prijzen excl. BTW.

**CONTACTEER BENELUX@CHOCOLATEWORLD.BE
VOOR MEER INFORMATIE**

SMALLANDLAAN 4 UNIT 2 • 2660 HOBOKEN, ANTWERPEN • CHOCOLATEWORLD.BE



DEWECO
FLOOR SOLUTIONS

EXPERT IN GIETVLOEREN

Voor een nieuwe belevenis
in uw woning of bedrijf.

INFO@DEWECO.BE
03/455 56 36
www.deweco.be

**BEZOEK ONZE
SHOWROOM!**

Prins Boudewijnlaan 7a-04, Kontich

EXTRA GECONCENTREERDE BOTER 99,9% V.G.



Savencia F&D Foodservice, RCS Versailles 389 330 739

VOOR EXTRA KNAPPERIG RESULTAAT

- Ⓢ Uitzonderlijk krokant bladerdeeg
Zonder water (< 0,1%)
- Ⓢ Geschikt voor warme omgevingen
Hoog smeltpunt (36 °C)
- Ⓢ Rijke, intense smaak
99,9% V.G.

