



Inspiratiemagazine

Een **zonnig** **seizoen** vol *inspiratie*

lente/zomer 2026

Index.

Markttrends.	4
Al meer dan een eeuw jouw partner op maat.	6
Tips & ideeën.	8
Room poeders.	26

Brood. 12



Annelie Tournesol Wit.	15
Annelie Naturel Bruin.	16
Annelie Naturel Wit.	17
Annelie Tournesol Bruin.	18
Hartig Tournesol Maantje.	19
Stoer Volkoren Allinson Methode.	20
Brioche Croissant.	21
Sunny Ciabatta's.	22
Summer Snack.	23

Banket. 24



Brionuts Forest fruit / lemon / banaan.	28
Citroen Eclairs.	30
Chewy Panettone Pistache Cookies.	31
Mojito Mini Cocktail Cakes.	32
Pina Colada Mini Cocktail Cakes.	33
Aardbeien Kwark Moederdag Büche.	34
Mango Passie Kokos Taartje.	35
Kwarkcarré Raspberry.	36
Bramen Kwark Plaatcake.	37

Gebruikte Zeelandia producten in deze uitgave.	38
---	----

Laat
de zomer
spreken
in smaak.



Markttrends.

Waar vakmanschap, smaak en beleving samenkomen.

De bakkerij- en patisserieswereld blijft volop in beweging.

Consumenten kiezen bewuster en verwachten meer dan alleen een goed product. Ze zoeken karakter. Iets dat herkenbaar en ambachtelijk is, maar tegelijk een eigentijdse uitstraling heeft. Traditie blijft belangrijk, maar alleen traditioneel zijn is niet langer voldoende. Klanten willen verrast worden, zowel in smaak als in presentatie.

Volgens Innova Market Insights* groeit de vraag naar visueel aantrekkelijke producten met smaken die een verhaal vertellen. De nostalgie van heruitgevonden klassiekers gaat hand in hand met de frisheid van lokale en seizoensgebonden ingrediënten. Consumenten laten zich inspireren door producten met een duidelijke identiteit. Hier ligt een mooie kans voor de ambachtelijke bakker. Door vertrouwde smaken te combineren met vernieuwing speel je in op emotie én actualiteit.

In de zomer vertaalt deze ontwikkeling zich naar lichtere structuren, frisse smaakcombinaties en producten die direct aanspreken in de vitrine. Fruitige accenten, subtiele botanische tonen en verfijnde decoraties versterken het zomerse karakter. Niet alleen de smaak telt. Ook uitstraling, kleur en textuur spelen een steeds grotere rol in de keuze van de consument. Wat er aantrekkelijk uitzielt, wordt sneller gekozen.

Tegelijk groeit de vraag naar kleinere, praktische formaten. Porties om te delen, meerdere smaken te proberen of spontaan mee te nemen. Dit biedt ruimte voor variatie binnen het assortiment en creëert kansen om impulsaankopen te stimuleren. Door te werken met verschillende formaten en presentaties blijft het aanbod dynamisch en uitnodigend.

Maar een goed product alleen is niet genoeg. De totale aankoopbeleving wordt steeds belangrijker. De vitrine is het podium waarop vakmanschap zichtbaar wordt. Met een sterke presentatie, een duidelijke signatuur en aandacht voor detail vergroot je de aantrekkingskracht van je assortiment. Ook persoonlijk contact aan de toonbank speelt een belangrijke rol. Een korte toelichting op smaak, herkomst of inspiratie versterkt de beleving en vergroot de kans op herhaalaankoop.

De trend “Food Culture: Tradition Reinvented” sluit hier naadloos op aan. Consumenten herontdekken smaken uit hun culinaire verleden en verwachten daarbij een eigentijdse invulling. Klassiekers in een zomerse uitvoering. Vertrouwd, maar vernieuwend. Juist daar ligt de kracht van het ambacht: traditie behouden en tegelijk blijven verrassen.

* Innova Market Insights, Bakery Trends 2025; Global Market Overview (2025)

Markt trends.

De trend “**Food Culture: Tradition Reinvented**” laat zien dat consumenten opnieuw waarde hechten aan vertrouwde smaken uit hun verleden. Tegelijkertijd verwachten zij een moderne invulling. Vertrouwd, maar vernieuwend.

Al meer dan een eeuw jouw **partner** **op maat.**

Zeelandia is al meer dan een eeuw partner van bakkers. Wat ooit begon in Zierikzee, is uitgegroeid tot een internationale organisatie met één duidelijke missie: bakkers ondersteunen met hoogwaardige ingrediënten, kennis en oplossingen die bijdragen aan hun succes.

Wij ontwikkelen meer dan alleen producten. Wij creëren complete oplossingen voor bakkerijen en patisseries van iedere omvang. Van brood- en banketmixen tot vullingen, crèmes, chocolades en halffabricaten. Altijd met focus op kwaliteit, smaak, betrouwbaarheid en efficiëntie in het productieproces.

Maar onze betrokkenheid gaat verder dan leveren alleen. Met een gespecialiseerd technisch team staan wij naast de bakker. Wij adviseren, testen recepten, optimaliseren processen en denken mee over assortiment en presentatie. Praktisch, persoonlijk en gericht op resultaat.

In dit seizoen nodigen we je uit om jouw klanten mee te nemen in een wereld van smaak en beleving. Met creatieve toepassingen, nieuwe introducties en vernieuwende ideeën voor bestaande producten helpen we je om te verrassen en te onderscheiden. Want uiteindelijk draait het om meer dan een goed product. Het gaat om terugkerende klanten. Om vertrouwen. Om groei.



SUCCES ZIT IN DE *ingrediënten*

Samen bouwen we aan een sterke toekomst voor jouw bakkerij door innovatie, vakmanschap en partnerschap.

Tips & ideeën.



Jouw verhaal is je kracht.

10 tips
om meer
klanten naar
je bakkerij
te trekken.

1.



Onderscheid je met een eigen stijl.

Werk met seizoensproducten en lokale ingrediënten. Geef klassiekers een herkenbare twist en maak ze echt van jou. Juist in de details zit het verschil.



2. Creëer beleving vanaf de voordeur.

De geur van versgebakken brood, een verzorgde winkel en warme verlichting maken direct impact. Klanten kopen met hun zintuigen.

2.
3.

3. Maak van je vitrine een verkooppodium.

Wissel regelmatig, speel met hoogte en kleur en zet je specialiteiten centraal. Je vitrine is je eerste verkoopmoment.





Speel in op kleinere porties

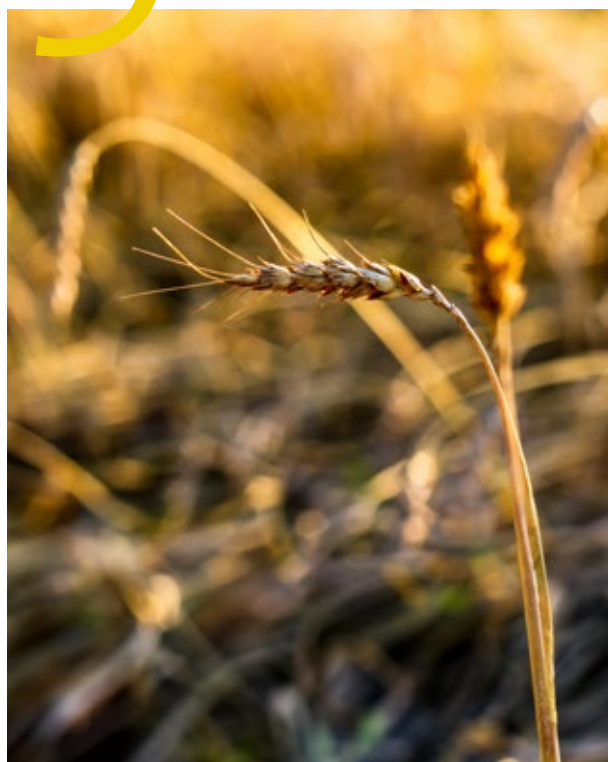
Mini's en praktische formaten verlagen de drempel en stimuleren impulsaankopen. Ideaal om meerdere smaken te laten ontdekken.

4.



Vertel het verhaal achter je product
Wat maakt dit product bijzonder? Waar komt de inspiratie vandaan? Een korte toelichting vergroot de waarde en versterkt de beleving.

5.



6.

Zorg voor een sterke presentatie

Een verzorgde afwerking, creatieve decoraties en frisse kleuren trekken aandacht. Wat er goed uitziet, verkoopt sneller.

Werk met seizoensspecials

Tijdelijke producten zorgen voor dynamiek en nieuwsgierigheid. Geef klanten een reden om vaker terug te komen.

7.



8.

Laat klanten proeven

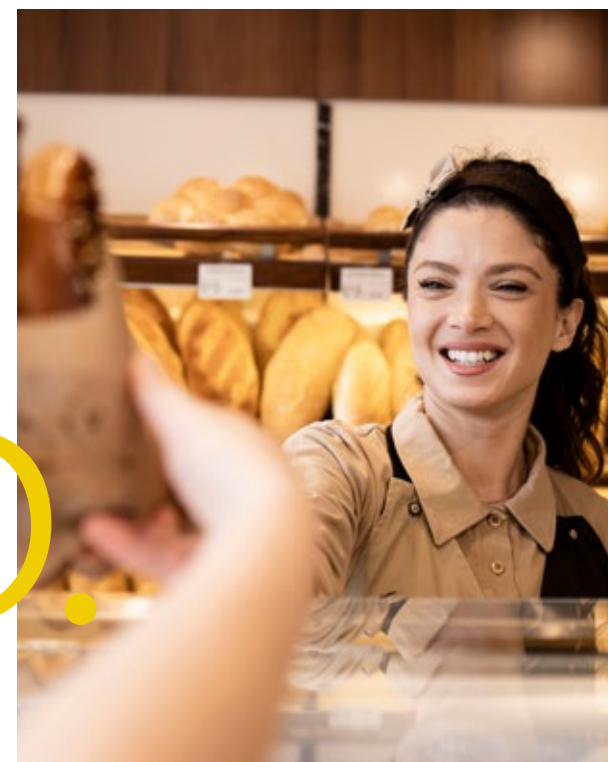
Een kleine proeverij verlaagt de drempel om iets nieuws te kopen en vergroot de kans op herhaalaankopen.



9.

Benut je online zichtbaarheid

Laat via social media zien wat er uit de oven komt. Toon je vakmanschap en nodig klanten actief uit om langs te komen.



Maak persoonlijk contact

Een vriendelijk en deskundig team creëert vertrouwen. Persoonlijke service zorgt voor loyale klanten

10.

Brood.

Elke dag vers.
Elke dag
bijzonder.



*Het moment waarop smaak, vakmanschap en
vertrouwen samenkomen.
Met de juiste ingrediënten
maak je van iets alledaags iets bijzonders.*

Annelie.

Authentiek wit tarwespeltbrood met karakter.

Mix voor wit tarwespeltbrood met een volle, ronde smaak en een uitgesproken aroma. Dankzij de toevoeging van durumtarwebloem krijgt het brood meer karakter, een kortere afbeet en een herkenbare structuur.



Wat maakt Annelie bijzonder?

Met durumtarwebloem.

Geeft extra smaak, kleur en karakter.

Vol van smaak en aroma.

Een rijke geur en een volle, ronde smaakbeleving.

Korte afbeet.

Stevige maar aangename structuur.

Flexibel in verwerking.

Geschikt voor directe methode of voordeeg.

Verwerking

25% mix + 75% bloem
Laag percentage gist en een langere voorrijs zorgen voor extra smaakontwikkeling en meer karakter. Ook geschikt om eerst een voordeeg te maken voor een nog diepere smaakbeleving.



Annelie Tournesol Wit.

Recept

5000 g	50,0 %	tarwebloem }	100%
2500 g	25,0 %	Annelie Naturel }	
2500 g	25,0 %	Annelie Tournesol }	
120 g	1,2 %	gist	
150 g	1,5 %	bakkerszout	
5000 g	50,0 %	water	
300 g	3,0 %	Amore Melange	
150 g	1,5 %	Combimalz GOLD	
100 g	1,0 %	Zedomals Crème	

Decoratie

450 g	Decor Maisgries (25 g. per stuk)
270 g	Zonnebloempitten (15 g. per stuk)

Werkwijze

Van alle grondstoffen een goed afgekneet deeg vormen.
Deegtemperatuur 27°C.
Afwegen 860 gram.
Bolrijs 75 minuten.
Vormen en decoreren met een mengsel van de decoratie.
Op geperforeerde platen of inschietapparaten zetten.
In een koeling plaatsen voor ca. 18 uur bij 8°C en een relatieve vochtigheid van 90%.
Direct vanuit de koeling bakken.
Voor het bakken insnijden.
Bakken met stoom.

Oventemperatuur 240°C.
Baktijd 40 minuten.

Uitkomst 18 stuks



Annelie Naturel Bruin.

Recept

2500 g	25,0 %	tarwebloem }	100%
5000 g	50,0 %	volkorentarwemeel }	
2500 g	25,0 %	Annelie Naturel }	
100 g	1,0 %	gist	
150 g	1,5 %	bakkerszout	
6100 g	61,0 %	water	
50 g	0,5 %	Aromalt Dubbel Donker	
300 g	3,0 %	Amore Melange	
150 g	1,5 %	Combimalz GOLD	
100 g	1,0 %	Zedomals Crème	

Decoratie

540 g	Decor Maisgries (30 g. per stuk)
-------	----------------------------------

Werkwijze

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen.
Deegtemperatuur 27°C.
Afwegen 920 gram. Bolrijs 75 minuten.
Vormen en decoreren met Decor Maisgries.
Op geperforeerde platen of inschietapparaten zetten.
In een koeling plaatsen voor ca. 18 uur bij 8°C en een relatieve vochtigheid van 90%.
Direct vanuit de koeling bakken.
Voor het bakken insnijden.
Bakken met stoom.

Oventemperatuur 240°C.
Baktijd 40 minuten.

Uitkomst 18 stuks



Annelie Naturel Wit.

Recept

6500 g	65,0 %	tarwebloem }	100%
1000 g	10,0 %	roggebloem }	
2500 g	25,0 %	Annelie Naturel }	
100 g	1,0 %	gist	
150 g	1,5 %	bakkerszout	
5400 g	54,0 %	water	
300 g	3,0 %	Amore Melange	
100 g	1,0 %	Combimalz GOLD	
100 g	1,0 %	Zedomals Crème	

Decoratie

270 g	Decor Tarwegries (15 g. per stuk)
-------	-----------------------------------

Werkwijze

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen.
Let op door de roggebloem is het deeg wat eerder afgekneed.

Deegtemperatuur 27°C.
Afwegen 880 gram.
Bolrijs 75 minuten.
Vormen en decoreren met Decor Tarwegries.
Op geperforeerde platen of inschietapparaten zetten.
In een koeling plaatsen voor ca. 18 uur bij 8°C en een relatieve vochtigheid van 90%.
Direct vanuit de koeling bakken.
Voor het bakken insnijden.
Bakken met stoom.

Oventemperatuur 240°C.
Baktijd 40 minuten.

Uitkomst 18 stuks



Annelie Tournesol Bruin.

Recept		
1000 g	10,0 %	tarwebloem } 100%
4000 g	40,0 %	volkorentarwemeel }
2500 g	25,0 %	Annelie Naturel }
2500 g	25,0 %	Annelie Tournesol }
120 g	1,2 %	gist
150 g	1,5 %	bakkerszout
5900 g	59,0 %	water
100 g	1,0 %	Aromalt Dubbel Donker
300 g	3,0 %	Amore Melange
150 g	1,5 %	Combimalz GOLD
150 g	1,5 %	Protea
100 g	1,0 %	Zedomals Crème
Decoratie		
720 g		Decor Sesamzaad (40 g. per stuk)
360 g		Zonnebloempitten (20 g. per stuk)
Afwerking		
36 g		roggebloem (2 g. per stuk)
Werkwijze		
Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen. Deegtemperatuur 27°C. Afwegen 910 gram. Bolrijs 75 minuten. Vormen en decoreren met een mengsel van de decoratie. Op geperforeerde platen of inschietapparaten zetten. In een koeling plaatsen voor ca. 18 uur bij 8°C en een relatieve vochtigheid van 90%. Direct vanuit de koeling bakken. Voor het bakken licht decoreren met roggebloem en insnijden . Bakken met stoom.		
Oventemperatuur 240°C. Baktijd 40 minuten.		
Uitkomst 18 stuks		



Hartig Tournesol Maantje.

Recept		
5000 g	50,0 %	volkorentarwemeel } 100%
2500 g	25,0 %	Annelie Tournesol }
2500 g	25,0 %	tarwebloem }
400 g	4,0 %	gist
150 g	1,5 %	bakkerszout
6000 g	60,0 %	water
300 g	3,0 %	Gamma Extra
50 g	0,5 %	oregano
500 g	5,0 %	olijfolie
Vulling		
2000 g	20,0 %	maiskorrels (uit blik)
1300 g	13,0 %	groene olijven
1000 g	10,0 %	fetakaas
1500 g	15,0 %	pompoenpitten
4 st	0,6 %	rode peper
Decoratie		
960 g		pompoenpitten
960 g		Decor Mais Pareltjes
Afwerking		
387 g		roggebloem (1 g. per stuk)
Werkwijze		
Snijd de rode peper en fetakaas in kleine stukjes en meng deze met de rest van de vulling. Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen. Direct na het kneden de vulling doordraaien. Deegtemperatuur 25°C. Afwegen 1800 gram. Bolrijs 15 minuten. Verdelen/opbollen. Puntrijs 10 minuten. Lange puntjes vormen en decoreren met een mengsel van de decoratie. Daarna de uiteinden naar elkaar brengen en aan elkaar vastzetten. Narijs 65 minuten bij 30°C. Voor het bakken licht bestrooien met roggebloem. Bakken met stoom.		
Oventemperatuur 230°C. Baktijd 18 minuten.		
Uitkomst 387 stuks		



Stoer Volkoren Allinson Methode.

Recept

6000 g	60,0 %	volkorentarwemeel }	100%
4000 g	40,0 %	Stoer Volkoren 40 MZ (*) }	
250 g	2,5 %	gist	
8000 g	80,0 %	water	

Decoratie

2250 g Zonnebloempitten (125 g. per stuk)
* Stoer Volkoren 40 MZ bevat zout!

Werkwijze

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen. Begin met 60% water
Voor een goede vochtopname het deeg wat langer in de eerste versnelling kneden .
Wanneer het deeg bijna afgekneed is de laatste 20% water in 3 tot 4 delen inwassen
Deegtemperatuur 30°C.
Afwegen 1000 gram.
Bulkrijs in de kuip 20 minuten.
De kneedmachine even aanzetten zodat de lucht uit het deeg wordt geslagen.
Deegstukken afwegen van 1000 gram met de afmeetmachine.
Decoreren met zonnebloempitten.
Narijs 60 minuten.
Na 40 minuten de deegstukken over de lengte insteken met natte krabber.
Bakken met stoom.

Oventemperatuur 260°C.
Baktijd ca. 50 minuten.

Uitkomst 18 stuks

Recept

1000 g	50,0 %	Panomix Vienna (*) }	100%
1000 g	50,0 %	tarwebloem }	
100 g	5,0 %	gist	
720 g	36,0 %	water	
60 g	3,0 %	Amore Fruit	

Vulling

1435 g	Fruitful Mango HI (35 g. per stuk)
--------	------------------------------------

Afwerking

205 g	Paletta Classic NTR. (5 g. per stuk)
123 g	amandelschaafsel (gebruneerd) (3 g. per stuk)

* Panomix Vienna bevat zout!

Werkwijze

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen.

Deegtemperatuur 25°C.
Geef het deeg een voorslag.
Koel het deeg goed terug in de vriezer.
Het deegstuk uitrollen tot een dikte van 2 mm en met een breedte van 29 cm.
Snij croissants van 29 cm bij 12 cm en rol ze op.
Plaats ze op een bakplaat met bakpapier.
Narijs 50 minuten.
Snij de croissants net voor het bakken een beetje open.
Spuut een baan Fruitful Mango Hi er in.
Na het bakken en afkoelen dippen in de Paletta Classic NTR en bestrooien met gebruneerde amandelschaafsel.

Oventemperatuur 230°C.
Baktijd 9 minuten.

Uitkomst 41 stuks (70 gram)

Brioche Croissant.





Sunny Ciabatta's.

Recept		
10000 g	100,0 %	tarwebloem (*) } 100%
160 g	1,6 %	bakkerszout
50 g	0,5 %	gist
8500 g	85,0 %	water
600 g	6,0 %	Amore Melange
300 g	3,0 %	Amore Fruit
500 g	5,0 %	olijfolie

Vulling		
2000 g	20,0 %	Vruchtenmelange
1000 g	10,0 %	rozijnen
1000 g	10,0 %	abrikozenstukjes
1000 g	10,0 %	geroosterde pompoenpitten

* Voor een optimaal resultaat gebruik je stokkenbloem

Werkwijze

Week de geroosterde pompoenpitten samen met de Vruchtenmelange minimaal 4 uur van te voren, maximaal 24 uur van te voren.

Week in 20% water berekend over het gewicht gezamenlijk gewicht. Kneed aanvankelijk een vrij stevig deeg met 60% water.

Voeg wanneer het deeg gevormd is het resterende water geleidelijk toe en kneed het deeg goed af.

Deegtemperatuur 26°C.

Direct de vulling doorwerken.

Bestrijk de bodem en zijkanen van een plastic rijsbak met olijfolie.

Laat hierin het deeg, onder plastic, 10 minuten rijzen.

Geef het deeg een doorslag en zet het afgedekt een nacht in de koelkast.

Bestrooi een werkbank met een dikke laag roggebloem en stort het deeg op de werkbank.

Bestrooi het deeg royaal met roggebloem en druk het deeg voorzichtig uit tot een dikte van 4 cm.

Steek deegstukken van 20 x 10 cm (400 gram).

Plaats de deegstukken op geperforeerde platen of inschietapparaten.

Narijs 40 minuten.

Bakken met stoom.

Oventemperatuur 230°C.
Baktijd 35 minuten.

Uitkomst 62 stuks

Recept		
6500 g	65,0 %	volkorentarwemeel } 100%
3500 g	35,0 %	Superkorn 35 MZ (*) }
1000 g	10,0 %	gist
50 g	0,5 %	bakkerszout
6800 g	68,0 %	water
1500 g	15,0 %	Maestro Vruchten
500 g	5,0 %	Cramix Goud
500 g	5,0 %	Amore Fruit

Vulling		
1500 g	15,0 %	geroosterde geroosterde halve amandelen
1500 g	15,0 %	geroosterde cashewnoten
3000 g	30,0 %	geroosterde pompoenpitten
3000 g	30,0 %	geroosterde zonnebloempitten
1000 g	10,0 %	orangeadestukjes
2000 g	20,0 %	abrikozenstukjes

Decoratie		
3200 g		Decor Maïs Pareltjes (8 g. per stuk)

Afwerking		
800 g		Ovex Liquide (2 g. per stuk)

Werkwijze

De geroosterde amandelen en cashewnoten ca. 30 minuten weken in 15% water, berekend over het gezamenlijk gewicht.

Ruim van te voren de geroosterde pompoenpitten en zonnebloempitten in de week zetten.

Van alle grondstoffen een goed afgeknead deeg vormen.

Voor een betere wateropname iets langer in de 1e versnelling draaien.

Direct na het kneden de vulling doordraaien.

Deegtemperatuur 26°C.

Afwegen 2400 gram.

Bolrijs 5 minuten.

Verdelen en opbollen.

Summer Snack.

Pillen rollen met een lengte van 20 cm. Strijken met Ovex Liquide en rondom decoreren met Decor Maïs Pareltjes. Plaats 20 pillen in een kapselplaat van 20x60 cm en iets aandrukken. Narijs 50 minuten. Voor het bakken afspreiten met Ovex Liquide.

Oventemperatuur 220°C.
Baktijd ca. 35 minuten.

Uitkomst 20 stuks (platen 20x60)



Banket.



*Een traktatie, een verrassing,
een klein geluksmoment aan de toonbank.
Met aandacht gemaakt en met zorg gepresenteerd,
wordt elke hap een beleving.*

Gemaakt
om van te
genieten.



Room poeders.

Vlaairoom



Gele room is meer dan een vulling.

Het bepaalt de smaakbeleving, de structuur en de uitstraling van je gebak. De romigheid, de stevigheid, het mondgevoel. Precies die details maken het verschil tussen goed en onvergetelijk. Of je nu kiest voor koud aangemaakte room, kookroom of een luchtige variant, de basis moet kloppen. Betrouwbaar in verwerking, constant in kwaliteit en perfect in snijbaarheid. Zodat jij je kunt richten op creativiteit en presentatie.

Kookroom



Luchtige room



Instant room



Botercrème

*Waar kennis en
traditie samenkomen.*

Brionuts lemon.



Scan de QR-code
voor het recept

Brionuts banaan.



Scan de QR-code
voor het recept

Brionuts Forest fruit.

Recept

1000 g	50,0 %	Panomix Vienna (*)	} 100%
800 g	40,0 %	tarwebloem }	
200 g	10,0 %	roggebloem }	
80 g	4,0 %	gist	
760 g	38,0 %	water	

Vulling

2130 g	Bavaroise met Zeesan Forest Fruit (30 g. per stuk)
355 g	Fruitful Raspberry HI (5 g. per stuk)

Afwerking

1420 g Dip Neutraal (20 g. per stuk) (**)
213 g Mont Blanc (3 g. per stuk)
* Panomix Vienna bevat zout!
** Naar eigen inzicht roze kleuren

Werkwijze

Van alle grondstoffen een goed afgekneed deeg vormen.
Deegtemperatuur 26°C.
Afwegen 1200 gram.
Bolrijs 5 minuten.
Verdelen en opbollen.
Maak een gat in het midden van het deegstukje en plaats het in de ingevette donutvormen.
Narijs 50 minuten.

Oventemperatuur 230°C.
Baktijd 7 minuten.

Direct na het bakken lossen en laten afkoelen.
Snij de donut doormidden.

Verwarm de Dip tot 40°C en overgiet de kapjes.
Terwijl de Dip nog loopt, met een zeef de Mont Blanc erop poederen voor het tijger-effect.
Spuit 5 dopjes bavaroise op de onderste plak.
Spuit tussen de dopjes bavaroise kleine dopjes Fruitful Raspberry HI.
Plaats de kapjes bovenop de bavaroise.

Uitkomst 71 stuks



Citroen Eclairs.

Recept

1000 g

Jello Koud

730 g

ei (*)

1400 g

water

15 g

suiker

10 g

bakkerszout

Vulling

3200 g

water

1280 g

Maestro Creme Vanille

640 g

Fruitful Lemon Cream

100 g

Zeesan Lemon

Afwerking

1500 g

Gletscher Fondant (**)

* Vers ei geeft het meest strakke resultaat

** afgeslapt en geel gekleurd

Werkwijze

Meng het ei en water, 2/3 direct toevoegen de rest langzaam al draaiende toevoegen. Het geheel 10 minuten in de 2e versnelling met de vlindergard laten draaien. Spuit met een Eclair-spuitje (14 tanden) een baan van ca. 14 cm lang (40 gram). De bovenzijde flink spuiten met Carlex Spray. Bakken met stoom.

Oventemperatuur 220°C.
Baktijd 25 - 28 minuten.

Bak de eerste 6 minuten met de schuif dicht, als de éclair van de plaat los komt dan 20 minuten met de schuif open gaar bakken.

Meng het water met de Maestro Creme Vanille, Fruitful Lemon Cream en de Zeesan Lemon en klop de room ongeveer 3 minuten in de hoogste versnelling op tot een gladde room is verkregen.

De room is direct verwerkbaar. Spuit de room via drie inkepingen aan de onderzijde in de éclair en laat deze even opstijven. Haal de éclair door met fondant en decoreer met schuimpjes.

Uitkomst 75 stuks

Recept

1000 g

Fantasy Panettone Cake

400 g

boter

250 g

tarwebloem

200 g

ei

150 g

basterdsuiker

100 g

Wigo Compound Pistache

Afwerking

200 g

Arabesque Blanc 29 (*)

100 g

Gletscher Fondant

60 g

water

15 g

Wigo Compound Pistache

Decoratie

40 g

pistachenoten (**)

* gesmolten

** gehakt

Werkwijze

Meng de boter, basterdsuiker, het ei en de Wigo Compound Pistache.

Voeg de bloem en de Fantasy Panettone cake toe en meng tot een deeg.

Verdeel het deeg in twee stukken en rol ieder stuk tot een pil met een lengte van 40 cm.

Voor grote koeken maak van het deeg één pil van 40 cm.

De pillen eventueel koelen of snijd ze direct in koeken van 2 cm dikte.

Zet de koeken op een met papier bedekte bakplaat i.v.m. de sinaasappelstukjes uit de Fantasy Panettone Cake.

Oventemperatuur:
Inschietoven 220°C.
Rotatieoven 200°C.
Baktijd 9 minuten.

Gletscher Fondant met het water en de Wigo Compound Pistache verwarmen op 40°C, met de staafmixer mengen.

Vervolgens de gesmolten Arabesque Blanc 29 doorroeren.

Werk de koeken hiermee af en decoreer met de fijngehakte pistachenoten.

Uitkomst 40 stuks kleine koeken / 20 stuks grote koeken

Chewy Panettone Pistache Cookies.





Mojito Mini Cocktail Cakes.

Recept

1500 g	Fantasy Lemon Cake
525 g	ei
225 g	Muffinolie (*)
375 g	water
10 g	muntblaadjes
10 g	Gel Rhum 50%

Afwerking

800 g	Crème au Beurre met Cremo B Poeder
150 g	Fruitful Lemon Cream

Decoratie

80 g	Kruimeldeeg met Kanomix en Minuta VV (**)
13 st	citroenschijfje
2 g	muntblaadjes

* In verband met het s.g. de Muffinolie
altijd wegen.

** gebakken

Werkwijze

Doe het water (of een gedeelte) in het
bekken, voeg de muntblaadjes toe.
Verklein deze met behulp van een
staafmixer. Voeg de rest van de
ingrediënten toe en meng gedurende 5
minuten in de eerste versnelling.
Om er zeker van te zijn dat de citroenstukjes
mooi verdeeld zitten in het beslag is het
aan te bevelen om het eerst bij te krabben
voor het uitscheppen. De mini cakevorm
(9 cm) vullen met 100 gram beslag. Deze
cake behoort aan de bovenzijde open te
scheuren, daarom wordt het ook op een
hogere temperatuur gebakken.

Oventemperatuur:
Inschietoven 190°C, stomen bij het
inschieten.
Rotatieoven 170°C, stomen bij het
inschieten.
Baktijd 25 minuten.

Spuut een afwerking van Crème au beurre
op de cake.
Spuut hier wat streepjes Fruitful Lemon
Cream over.

Decoreer met kleine schijfjes citroen,
gebakken kruimeldeeg en stukjes
muntblaadjes.

Uitkomst 26 stuks

Pina Colada Mini Cocktail Cakes.

Recept deel 1

225 g	gemalen kokos
60 g	suiker
180 g	water (100°C)

Recept deel 2

1500 g	Vero Boerencake Koppig
540 g	water
60 g	Gel Rhum 50%

Vulling

225 g	ananas (*)
-------	------------

Afwerking 1

750 g	Crème au Beurre met Cremo B Poeder
-------	---------------------------------------

Afwerking 2

65 g	slagroom
100 g	Arabesque Blanc 29
5 g	Gel Rhum 50%

Decoratie

210 g	ananas
15 g	gemalen kokos

* Fijn gehakt

Werkwijze

Gemalen kokos, suiker en water van 100 °C
mengen, dit één uur laten weken.
Vero Boerencake Koppig, water, Gel Rhum
50% en kokosmassa mengen, 3 minuten in
de eerste versnelling.
Voeg de laatste minuut de ananas toe. Let
op dat je niet te lang draait, dan bakt de
cake minder koppig.
De mini cakevorm (9 cm) vullen met 100
gram beslag.
Deze cake behoort aan de bovenzijde open
te scheuren, daarom wordt het ook op een
hogere temperatuur gebakken.

Oventemperatuur:
Inschietoven 190°C, stomen bij het
inschieten.
Rotatieoven 170°C, stomen bij het
inschieten.
Baktijd 25 minuten.

Kook de slagroom en meng deze met de
Gel Rhum 50% en Arabesque 29 tot een
ganache.

Spuut een afwerking van Crème au beurre
op de cake, hierover wat streepjes ganache.
Decoreren met schijfjes ananas en gemalen
kokos.

Uitkomst 27 stuks





Aardbeien
Kwark
Moederdag
Bûche.

Bodem
800 g Hardewenerdeeg met Kanomix
Vulling 1
375 g Dip Neutraal
35 g Zeesan Strawberry
45 g kadayif
Vulling 2
400 g Zeesan Curd/Yoghurt
615 g water
300 g magere kwark
860 g slagroom
5500 g Aardbeien Kwark Bavaroise
Rolbeslag
500 g Amandel Decoratie Rolbeslag
Afwerking
800 g Witte chocolade whipped ganache
1300 g Maro 1:3 Rol Rood

Werkwijze
Rol het hardewenerdeeg uit tot een dikte van 1,75 mm en snijdt deze op maat (16x 9 cm). Bak tussen Silicomart air matjes voor een mooi patroon.
Oventemperatuur: Inschietoven 180°C. Rotatieoven 160°C. Baktijd 7 minuten.
Verwarm de Dip Neutraal en meng hierdoor de Zeesan Aardbei en de kadayif . Bedek een 60 x 20 plaat met opstaande randen met papier en verdeel hierin de massa zodat er een egale laag ontstaat. Eventueel het geheel (even) in een warme oven plaatsen om het beter te kunnen verdelen.
Wanneer de massa gestold is, snijdt banen van 30 x 4 cm.

Meng de Zeesan Curd/Yoghurt met het water tot een gladde massa, voeg de kwark toe.
Spatel de slagroom die voor 75% is opgeklopt erdoor.
Spuut de bavaroise in de kleine buche mal, en dek af met het plakje crunchy dip.

Maak de Aardbeien Yoghurt bavaroise en spuit 550 g in de buchemal.
Druk de interieurs in de mal en sluit af met een plakje Amandel Decoratie Rolbeslag van 30 x 6 cm.

Vries de mallen in. Los de buche en maskeer hem dun met Crème au Beurre.
Bekleed de buche met Maro 1:3 rood (uitgerold tot een dikte van 1,5 mm).

Snijdt de buches op maat (15 cm)en spuit deze op met Whipped Ganache.

Decoreer naar wens.

Uitkomst 20 stuks (10 buches)



Mango Passie
Kokos Taartje.

Fonceerdeeg
600 g Hardewenerdeeg met Kanomix
Recept
940 g Fantasy Mango Passie
330 g ei
245 g water
140 g Muffinolie (*)
Vulling
1500 g Fruitful Mango HI
150 g Zeesan Neutraal
Bavaroise
130 g kokos
130 g water
410 g water
325 g Zeesan Neutraal
1300 g slagroom
325 g kokos
Afwerking
400 g Paletta Spray Neutraal
25 g kokos

* In verband met het s.g. de Muffinolie altijd wegen.

Werkwijze

Fonceer het banketframe het hardewenerdeeg (2 mm). Eventueel voorbakken.
Meng de ingrediënten gedurende 5 minuten in de 1e versnelling met de vlinder.
Verdeel het beslag over het hardewenerdeeg en strijk glad .

Oventemperatuur: Inschietoven 180°C.
Rotatieoven 160°C. Baktijd 35 minuten.

Plaats een schoon Banketframe met de ronde zijdes over de gebakken bodem.
Meng de Fruitful Mango Hi met de Zeesan Neutraal en verdeel deze losjes over de cake. Laat de kokos een half uur wellen met een gelijk deel aan water. Meng het water met de Zeesan Neutraal en de geweldede kokos. Spatel de slagroom die samen met de kokosmelk voor 75% opgeklopt is erdoor.
Verdeel deze bavaroise over de laag mango en strijk af met afstrijker 0,5. Vul met de overige bavaroise de Quenelle 24 mal van Silikomart. Bavaroise altijd eerst in de koelkast en dan pas in de vriezer plaatsen om een goede gelering te krijgen.Afgeleren met de Paletta Spray Neutraal. Snijdt de taartjes in de gewenste maat (11,5 x 11,5 cm). Haal de Quenelle's door de verwarmde Paletta Spray Neutraal en vervolgens door de kokos en plaats deze op het gebak.

Uitkomst 1 banketframe
of 15 taartjes 11,5 x 11,5 cm



Recept	
1500 g	Kwarkbroodmix
750 g	patent tarwebloem
550 g	water
70 g	Muffinolie (*)
380 g	ei
Vulling 1	
500 g	Rolbeslag met Maestro Moscovisch
Vulling 2	
400 g	Rap
1000 g	water
Vulling 3	
400 g	Fruitful Raspberry HI

Strijken	
20 g	Ovex Liquide
* In verband met het s.g. de Muffinolie altijd wegen.	
Werkwijze	
Draai de Rap met water 5 minuten in de tweede versnelling.	
Alle ingrediënten in de spiraalkneder 5 minuten kneden in de eerste versnelling.	
Deegtemperatuur 20 graden.	
Deeg in 2 stukken verdelen.	
Het deeg uitrollen tot een plak van 30 x 80 cm met een dikte van 3 mm.	
Leg het deeg op een bakplaat met silicone papier.	
Plaats een strook rolbeslag (10x80 cm) in het	

Kwarkcarré Raspberry.

midden van de deegplak.
Spuut op het rolbeslag 3 banen gele room en daartussen 2 banen Fruitful Raspberry HI.
Snijd de zijanten van het deeg (van binnen naar buiten) met de korstfiets stroken van 2 cm en vlecht deze over vulling.
Strijken met Ovex Liquide.
Laat ca. 20 minuten rusten voor het bakken.

Oventemperatuur:
Inschietoven 175°C.
Rotatieoven 155°C
Baktijd ca. 40 minuten.
Na het bakken en afkoelen, snijden in stukken van ca. 3 cm breed.

Uitkomst 2 stuks (50 stuks per vlecht)



Bramen Kwark Plaatcake.

Fonceerdeeg	
2450 g	Hardewenerdeeg met Kanomix
Recept	
7500 g	Fantasy QuarQy Cake
1875 g	kwark
1875 g	ei
940 g	Muffinolie (*)
940 g	water
Vulling	
1750 g	Bakvaste Kwark met Minuta VV (250 g. per stuk)
2800 g	bramen (diepvries) (400 g. per stuk)
Afwerking	
280 g	Paletta Spray Neutraal (40 g. per stuk)
* In verband met het s.g. de Muffinolie altijd wegen.	
Werkwijze	
Het hardewenerdeeg uitrollen tot een dikte van 2 mm.	
Bekreed de Bakvorm plaatcake met hardewenerdeeg.	
Meng de ingrediënten gedurende 5 minuten in de eerste versnelling met de vlinder.	
Verdeel 1875 gram beslag over hardewenerdeeg.	
Spuut op het beslag cirkels van de bakvaste kwark.	
Overstrooien met de diepvries bramen.	
Oventemperatuur	
Inschietoven 180°C.	
Rotatieoven 160°C.	
Baktijd ca. 60 minuten.	
Na het afkoelen afgeleren met Paletta Spray Neutraal.	
Snijden in gewenste grootte.	
Uitkomst 7 stuks	

Gebruikte **Zeelandia producten** in deze uitgave.

Brood

Amore Fruit
Amore Melange
Annelie Naturel
Annelie Tournesol
Aromalt Dubbel Donker
Combimalz GOLD
Cramix Goud
Decor Maisgries
Decor Sesamzaad
Decor Tarwegries
Fruitful Mango HI

Gamma Extra
Maestro Vruchten
Ovex Liquide
Paletta Classic NTR
Panomix Vienna
Protea
Stoer Volkoren 40 MZ
Superkorn 35 MZ
Vruchtenmelange
Zedomals Crème

Banket

Aardbeien Kwark Bavaroise
Amandel Decoratie Rolbeslag
Arabesque Blanc 29
Cremo B Poeder
Dip banaan
Dip Neutraal
Dip yello
Fantasy Mango Passie
Fantasy Panettone Cake
Fantasy QuarQy Cake
Fruitful Lemon Cream
Fruitful Mango HI
Fruitful Raspberry HI
Fruitful Lemon Cream
Fruitful Mango HI
Gel Rhum 50%
Gletscher Fondant
Jello Koud
Kanomix

Kwarkbroodmix
Maestro Creme Vanille
Maestro Moscovisch
Maro 1:3 Rol Rood
Minuta VV
Mont Blanc
Muffinolie
Ovex Liquide
Paletta Spray Neutraal
Panomix Vienna
Vero Boerencake Koppig
Wigo Compound Pistache
Zeesan Curd/Yoghurt
Zeesan Forest Fruit
Zeesan Lemon
Zeesan Neutraal
Zeesan banaan
Zeesan citroen



Zeelandia Nederland

Postbus 9, 4300 AA Zierikzee
Telefoon 0800 0367

 Zeelandia_nl

info@zeelandia.nl
www.zeelandia.nl

 facebook.com/ZeelandiaNederland/

 **Zeelandia**