Nr.102 september 2020

kalmeijer®

Informatiebulletin

Chocoladehartjes met de KGM

kalmeijer

LEKKERE ROZIJNENBOLLETJES BIJ BAKKERIJ VAN RAVELS

Deze zomer van 2020 staat in het teken van Corona en hoe je het ook wendt of keert iedereen heeft daarmee te maken, ook iedere bakkerij. Op zakelijk gebied spreken we over o.a. omzetverlies, op persoonlijk vlak, ziekte van familie, kennissen of uzelf. Iedereen heeft een eigen verhaal. Momenteel zien we een afname van infecties en IC opnames, hoe dat nu in het najaar zal zijn is nu nog onduidelijk, maar laten we hopen op het goede!

Ontwikkelingen van de Kalmeijer kleinbroodlijn

Het is dit jaar 16 jaar geleden, dat wij bij Kalmeijer na jaren van ontwikkeling de eerste Kalmeijer Kleinbrood Machine, type KKM, hebben uitgeleverd. Eén van die eerste bakkers die Kalmeijer daarmee vertrouwde, is bakkerij Van Ravels in Bergen op Zoom.
Er is in die 16 jaar veel veranderd, niet alleen bij Van Ravels, maar ook bij Kalmeijer. We ontwikkelen altijd door. Of dat nu van bestaande machines is, zoals de KKL, of van geheel nieuwe machines, zoals de KDS (zie artikel in dit bulletin).
In dit bulletin krijgt u een overzicht op welke manier Kalmeijer de KKL verder ontwikkeld heeft.
Verbeteringen kunnen door twee partijen tot stand komen. Eén door de gebruiker, u dus en één door de producent, dus Kalmeijer. Door naar ervaringen van gebruikers te luisteren, kunnen wij besluiten dat “iets” ontwikkeld/veranderd moet worden. Het komt ook voor dat toeleveranciers bepaalde materialen niet meer leveren en dat daardoor een noodzaak voor veranderingen is ontstaan. We zullen in dit artikel vooral de ontwikkelingen bespreken die voor u als gebruiker van nut zijn.
Ook zullen we de vooruitgang bij bakkerij Van Ravels uiteen zetten, want ook zij hebben niet stil gezeten de afgelopen jaren.

Steeds meer kleinbrood!

Het was vader Emiel Van Ravels die steeds meer vraag kreeg naar kleinbrood (broodjes tussen de 20 en 120 gram deeggewicht). De “trendwatchers” en andere marktonderzoekers signaleerden, wat hij al lang in zijn winkel merkte, steeds meer vraag naar beter en lekkerder kleinbrood in uiteenlopende variaties.
Dat stelde ambachtelijke bakker Van Ravels voor een probleem. De hoeveelheid kleinbrood en het assortiment dat hij dagelijks moest maken, werd steeds groter. Daarnaast moest dat assortiment wel zo vers mogelijk in de winkel liggen. Inkoop was en is voor Van Ravels geen optie; “alles wat wij maken komt uit onze eigen bakkerij”, zo luidt de slogan! Eigenlijk is inkoop ook geen oplossing. De eigen identiteit gaat verloren en ook de marge die zo hard nodig is om het rendabel te maken. In zijn zoektocht naar een kleinbroodmachine was het uitgangspunt, dat hij zijn hele ambachtelijk assortiment kleinbrood snel, met behulp één personeelslid, eenvoudig zou kunnen produceren én waarbij hij met zijn ambachtelijke receptuur, zeer eenvoudig het allerbeste kleinbrood kon bakken. Kalmeijer kwam dus voor hem precies op het juiste moment met de ontwikkeling van de kleinbroodmachine, type KKM! Aangezien op dat moment de puntjes/sandwichmachine nog niet klaar was, is Van Ravels begonnen met alleen de kopmachine, type KKM, voor ronde bolletjes (pistolets). Pas later is de puntjesmachine eraan toegevoegd en was de Kalmeijer kleinbroodlijn, type KKL, een feit.

Bezoek aan bakkerij Van Ravels

We hebben afgesproken met Richard van Ravels, de opvolger van Emiel. Richard heeft ook een Kalmeijer kleinbroodlijn, type KKL, gekocht net als zijn vader, over vertrouwen gesproken!
Bakkerij van Ravels bestaat in 2024 200 jaar! De eerste grondlegger had zijn bakkerij in de plaats Wouw, maar Richards opa heeft de bakkerij naar Bergen op Zoom verplaatst. Daarna is het Emiel geweest die de huidige bakkerij betrokken heeft. Het pand waar ze nu nog

Richard van Ravels

bakken kwam vrij toen een supermarkt eruit ging. Samen met de groenteboer en de slager zijn ze een Vershof begonnen. De aantrekkingskracht van de Vershof bleek groot.

Richard is begonnen aan de opleiding tot bakker in Breda, daarna diverse stages, onder andere in België. Richard is nu zo'n acht jaar de ondernemer van bakkerij Van Ravels. Dat dit een uitgemaakte zaak was stond al vroeg vast. Al op jonge leeftijd riep Richard dat zijn vader "het verkeerd deed". Welke zoon op die leeftijd roept dat niet over zijn vader? "De bakkerij moest groter, meerdere winkels en veel derde kanaal, dat moest het zijn!"
In 2012 kwam Richard thuis in de bakkerij werken, tijdens de financiële crisis. Dat maakte sommige keuzes wel zwaar. Ze hebben toen besloten, dat vader er eerder mee ging stoppen en dat hij, eerder dan gepland, de bakkerij zou overnemen. Echter dat vader het nog niet zo verkeerd deed, daar is hij inmiddels wel achter. Naast veel omzet heb je met meer winkels ook veel personeel, met alle verantwoordelijkheid van dien. Uiteraard bleef vader op de achtergrond aanwezig met raad en daad. Als je denkt alles goed gepland te hebben, zie je toch de kracht van de meer ervaren ondernemer om snel te schakelen in (nood) situaties!

Tijdens ons gesprek wordt er een deeg rozijnenbolletjes gedraaid.
Hieronder volgt het recept:

100%	Suprême van Dossche Mills
20%	Rozijnenbollenpoeder
5%	Brioche poeder
5%	Kleinbroodpoeder
65%	Water
100%	Gewassen rozijnen
8%	Vloeibare gist van Bruggeman
2%	Zout

Werkwijze rozijnenbolletjes:

Richard koopt gewassen rozijnen in. Het scheelt veel tijd, omdat je de rozijnen dan niet hoeft te wassen, wellen en weer winddroog te maken. Ze zijn toch altijd wel even bezig met zo'n voorbereiding en tijd is geld. Nu maken ze de doos open net voordat ze gaan draaien en omdat er 10 kilo in een doos zit hoeven ze ook niet meer de juiste hoeveelheid af te wegen. Ook vergeten te wassen of te lang te kort wassen is verleden tijd, of dat de rozijnen nog in de koelkast zijn blijven staan, ook heel vervelend! Natuurlijk is gewassen inkopen duurder dan alleen gedroogde rozijnen, maar daar staat de arbeidstijd die je bespaard tegenover. De reden dat Richard een uitgebreid recept heeft, komt voort uit het feit dat hij een perfecte rozijnenbol wil hebben; kwaliteit moet bovenaan staan. Voor hem is de rozijnenbol zoals zij die maken, van een perfecte kwaliteit. Een rozijnenbol die niet ergens anders te krijgen is, de klant moet naar zijn winkel voor deze lekkere rozijnenbol!

Na het kneden van het deeg wordt de vulling er vlot door gedraaid. Tijdens dat doordraaien werkt de kleinbroodmachine zijn voorloop-programma af. Tijdens dit programma worden alle delen van olie voorzien, zoals de meetkamer. De meetkamer stopt in de "open" stand. Het deeg zakt direct in de kamer waardoor er (op gewicht) 4 juiste deegstukjes uit komen. Ze draaien altijd een deeg van 10 kilo bloem voor de rozijnenbolletjes. Op een klein stukje deeg na past dat in z'n geheel in de trechter. Voor de witte broodjes draaien ze altijd 12 kilo bloem ineens aan. Dan is ook de bakplatenwagen vol. De tijd dat dit deeg gekneed wordt, is gelijk aan de tijd die je nodig hebt om een ander deeg te verwerken, in de vriezer te zetten en weer een nieuwe kar te pakken. Zo sluit het tweede deeg mooi aan op het eerste deeg.

Bij het afmeten van de rozijnen deegstukjes zien we de eerste verschillen tussen de twee kleinbroodlijnen. In de nieuwste KKM is het:

- Het gewichtswiel is verplaatst naar de zijkant van de machine. Daardoor zijn nu alle bedieningsknoppen aan één zijde van de machine.
- Ook de uitdrukplaat, de plaat waarmee de deegstukjes uit de meetkamer gedrukt worden, is zo aangepast dat deze met één handeling los te maken is. De plaat blijft altijd in de machine waarmee eruit vallen voorkomen wordt.
- De olieverdeling over het verticale mes is beter gedoseerd. Daarmee kunnen we met minder olie een betere geleiding bewerkstelligen.

Tijdens het overbrengen van de deegstukjes van de meetkamers naar de opbolband komen we andere ontwikkelingen tegen:

- De rollen waarmee de snaren aangedreven worden zijn beter gefreesd. Hierdoor is de deegaanhechting veel meer gericht op de plek waar die moet zijn.
- Ook de verlichting is vervangen door TL-LED armatuur. Deze heeft een hogere intensiteit en gaat daarnaast veel langer mee. Ook de voedselveiligheid wordt hierbij beter.

De rozijnen-deegstukjes komen na het snarentransport bij de opbolband. Hierboven zit de bloemstrooier gemonteerd die noodzakelijk is bij een deeg zoals rozijnenbolletjes.

- Waar er voorheen slechts uit drie standen gekozen kon worden om bloem te strooien is er nu de mogelijkheid om uit zeven standen te kiezen. Daarmee kan je veel preciezer de hoeveelheid afmeten bij het opbollen.

De cups die het deegstukje opbollen en stand meegeven hebben twee ontwikkelingen ondergaan:

- De cup zelf is zonder gereedschap demontabel. Wij bij Kalmeijer denken altijd dat wanneer iets simpel schoon te houden is, dit ook vaker gebeurd. Dus doordat u zonder gereedschap de cup uit elkaar kunt halen doet u dat ook eerder. Daarmee blijft de machine schoner en is prettiger in gebruik.
- Het vlakke gedeelte binnenin de cup is voorzien van Teflon. Dit heeft een deeg- afstotende werking. Hiermee is het schoonmaken ook veel vlotter gedaan.

Het gemak waarmee Richard het deeg rozijnenbolletjes wegwerkt is prettig om naar te kijken.

Het verticale mes

Controle!

Even overleg tussen broer en zus

Inrollen in de trechterbak

Mooie ronde bollen waarbij de rozijnen netjes onder de deeghuid zijn weggewerkt. De bloemstrooier staat op stand 2 ingesteld. Daarmee strooit de machine er slechts 1 gram bloem per deegplakje op!

Investering in de nieuwe Kalmeijer kleinbroodlijn

Dat bakkerij Van Ravels geïnvesteerd heeft in een volgende KKL, heeft alles te maken met een goed investeringsplan. Richard geeft aan, dat de investeringsaftrek en de inruilprijs voor de oude machine daarbij wel geholpen hebben. De vorige machine was zeker nog niet versleten, maar deze twee redenen hebben hem wel geholpen om eerder over te gaan tot de aankoop.
Dat dit een nieuwe machine is merk je natuurlijk. Alles is super afgesteld waarmee vervuiling tot een minimum is beperkt. Daarnaast is de tolerantie van de machine ook weer een stuk hoger.

De overname van de bakkerij

Richard heeft in eerste instantie de bakkerij alleen overgenomen. Zijn zus, die nu mede-eigenaar is, is later ingestapt. Samen zijn ze verantwoordelijk; hij voor de bakkerij en de administratie en zij voor de winkels en het personeel.
Dat zijn zus een belangrijke schakel is, heeft Richard zeker ondervonden. Ze hebben namelijk een tweede winkel geopend in Bergen op Zoom. Een projectontwikkelaar heeft daar een nieuw winkelcentrum geopend in de voormalige suikerfabriek: De Zeeland. Sinds 2017 zit Van Ravels hier met een filiaal. Dat Richard nog een winkel ging openen, was ook mogelijk doordat er nog ruimte over was in de productie. Een winkel erbij terwijl de productie bijna vol zit is niet handig!
De opening van het winkelcentrum en daarmee hun filiaal was zo'n groot succes dat alle voorbereide producten heel snel op waren. In no-time alles aanvullen is dan de enige redding. Vader, die eigenlijk net gestopt was en Richard die net goed en wel begonnen was, moesten alle zeilen bijzetten om de winkel draaiende te houden. Fijn is het dan, dat je zus erbij betrokken is en je zo meehelpt de kar te trekken. Zij staat voornamelijk in deze winkel terwijl hij meestal in de bakkerij is achter de andere winkel. Op die manier hebben ze op beide locaties een goed beeld van wat er gebeurt.
Ze overleggen vaak en snel op de werkvloer, even een kort gesprekje waarmee ze dan allebei precies weten wat ze gaan doen. Een klankbord voor beide, waarmee je het gevoel hebt er niet alleen voor te staan. De ontwikkeling in het filiaal gaat steeds maar door. Gelukkig past de productie zich moeiteloos aan en kan alles nog steeds volgen, getrouw aan hun slogan: "Alles wat wij maken komt uit onze eigen bakkerij". Overigens draaien alle verswinkels in het winkelcentrum prima.

Tarwe bolletjes

Na het verwerken van het rozijnenbollendeeg draait Richard nog een tarwe deeg voor krokante broodjes (grijze pistolets).
Dit soort relatief kleine degen verwerkt hij allemaal via de vriezer. De degen zijn te klein om ze allemaal per dag te maken. Van dit deeg maken ze bolletjes en puntjes. Per dag nemen ze dan uit de vriezer wat ze nodig hebben. Via de remrijskast laten ze deze 's nachts rijzen en bakken ze de volgende morgen zo laat mogelijk. Versheid en een groot, uitgebreid assortiment is waarvoor de klanten komen.
Als de deegbolletjes via de trechterbak het rijskastje inrollen krijgen deze tijd om te ontspannen. Daardoor is het uitwalsen, inslaan en langrollen geen probleem en verzekeren ze zich van topkwaliteit.

Juist bij dit uitwalsen, inslaan en langrollen zien we een hele grote verandering ten opzichte van de "oude" kleinbroodlijn:

- Bij het uitwalsgedeelte zitten tegenlooprollen. Mocht er onverhoopt een deegplakje aan de walsen blijven plakken dan nemen de tegenlooprollen de plakjes weg bij de wals.
- De aandrijving van die rolletjes hebben we buiten het bereik van deeg geplaatst.
- Daarnaast hebben we het "oog" dat de deegbolletjes moet zien ook aangepast. We werken nu met een oog dat sneller reageert, maar ook breder "kijkt". Hierdoor is het missen van een deegstukje tot een minimum beperkt en slaat de machine altijd aan.
- Qua veiligheid hebben we, net als bij de rijsautomaat, type KRV, ook hier het knel-gevaar afgewend. Daardoor kan de grote deur open blijven terwijl de machine draait.

Tot slot hebben we nog naar het schoonmaken gekeken:

- Door de opvangplaat onder het meetgedeelte vanuit de achterzijde van de kopmachine weg te nemen kan je deze dagelijks schoonmaken zonder de hele machine open te moeten klappen. Dat scheelt weer handelingen en daarmee tijd. Én als het makkelijk te doen is doe je het ook makkelijk!

Derde kanaal?

Voor Richard is het derde kanaal niet interessant. Hij heeft zijn handen vol aan zijn twee winkels. Nu met Corona, is hij blij dat hij niet afhankelijk is van het derde kanaal. De paar klanten die hij heeft zijn mooi, maar niet het belangrijkste. Hij is tevreden zoals het nu gaat, hij heeft voldoende personeel en de winkels gaan goed. Hij heeft nog ideeën voor de toekomst, maar die moeten nog maar even wachten, nog een beetje beter uitkristalliseren.

Zowel voor bakkerij Van Ravels, als voor Kalmeijer gaan de ontwikkelingen altijd door. Voor Richard zijn de afgelopen jaren super snel gegaan; eigenaar worden, nieuwe winkel openen en investeringen doen in onder andere een nieuwe Kalmeijer kleinbroodlijn. Ook Kalmeijer blijft werken aan verbeteringen of vernieuwing van de machines, soms met kleine veranderingen, soms met nieuwe machines. Ook bij Kalmeijer hebben we nog voldoende ideeën die in meer of mindere mate moeten uitkristalliseren, voordat we u daarmee kennis laten maken.

Zoals u heeft kunnen lezen is er sinds de eerste kleinbroodlijn, type KKL, is uitgeleverd veel veranderd. Wilt u meer weten, dan kunt u contact opnemen met uw vertegenwoordiger.

TAAITAAI IN LIMBURG EN FRIESLAND

Een beetje vroeg zult u misschien denken, maar zodra september er is betekent dat de "R" weer in de maand is gekomen en dat er door klanten gevraagd wordt naar echte speculaas en enkele weken later is er ook de vraag naar taaitaai en pepernoten.
Taaitaai is een echt Hollands product wat in veel regio's gegeten wordt. Allemaal met overeenkomsten, maar toch overal anders. Waar in Limburg de taaitaai wat luchtig is, is deze in Noord- Holland vrij blank van kruimkleur, de Friese taaitaai is tamelijk hard en bros en in Twente en de Achterhoek maakt men de taaitaai wat ontbijtkoek-achtig.

Het is eind van de zomer als deze editie van het Kalmeijer bulletin bij u op de mat valt. De vakanties zijn weer voorbij, het jaar schiet al aardig op. Dit is voor de bakker het perfecte moment om de koekjesvormmachine, type KGM, uit zijn winterslaap te halen en de productie op te starten. Met deze "marge-rijke" producten kan een goede omzet gehaald worden. Taaitaai is een product dat echt in uw assortiment voor Sint Nicolaas thuis hoort. Uiteindelijk is taaitaai een traktatie voor (ook grote) kinderen!

We zijn daarom bij twee bakkers gaan kijken hoe zij de taaitaai maken. Bakker Kessels zit in het plaatsje Ospel in Limburg en de andere bakker zit in Friesland, bakkerij Vliegendehond uit Wolvega. Beide werken met een Kalmeijer koekjesvormmachine, type KGM rvs.

Bakkerij Kessels in Limburg

Bakkerij Kessels in Ospel werd in 1922 opgericht als "Ruivers Toontje". De bakkerij werd gebouwd aan de Meijelsedijk en dat is nu nog steeds de locatie waar al het brood en banket, waaronder dus ook de taaitaai gebakken wordt. Door overnames in de loop der jaren groeide de bakkerij uit tot wat het nu is. De huidige eigenaar is Peter Kessels.

In 2004 is ook Fred Vleeshouwers aangetreden als eigenaar van de bakkerij en daarmee is de toekomst weer zekerder. Door al die overnames kwamen er ook veel verkooppunten bij, maar het bezorgen van brood en banket thuis is vervallen. Daarom is bakkerij Kessels vaker een marktkraamwagen in gaan zetten. Inmiddels heeft bakkerij Kessels 15 verkooppunten.

Peter en Fred met het eindproduct

Bakkerij Kessels maakt zijn taaitaai volgens de "koude methode". Dat wil zeggen dat de honing met de stroop en de eieren gemengd wordt en dit gaat door het mengsel van bloem, kruiden en bakpoeders. Na een nacht rusten wordt het deeg nog eens doorgedraaid en verwerkt. Afhankelijk van de kwaliteit van de bloem moet er soms nog wat extra ei worden toegevoegd om de juiste stijfte te verkrijgen.

Een algemeen recept voor de koude methode:

Gram	Bijzonderheden
990	Honing
90	Ei
900	Zeeuwse bloem
36	Bakpoeder
30	Taaitaai kruiden (met anijs of seperaat in vloeibaar vorm)
30	Stroop

Als wij 's morgens in de bakkerij komen heeft het deeg al een nacht rust erop zitten. Fred draait het deeg nog even door. Daarna maken ze er hapklare stukken deeg van, die door de uitroltafel gaan. Zo is ieder stuk deeg op de juiste dikte en ter breedte van de invoerrollerbaan.
Alle deegplakken worden ingesmeerd met slaolie. Op deze manier voorkom je dat het deeg blijft plakken in de figuurwals. Daarna gaat het heel snel; het ene na het andere plaatje loopt vol met mooie taaitaai figuren .
Bakkerij Kessels heeft in 2019 een nieuwe koekjesvormmachine gekocht. De oude machine, zo'n bruin model, was op. Nu ze werken met deze nieuwe machines is het verschil heel goed merkbaar. Waar ze eerst toch met drie bakkers het deeg verwerkten, doen ze dat nu met z'n tweeën én nog eens veel sneller ook! Mede door de lange invoerrollerbaan kunnen ze veel meer deeg klaarleggen. Doordat je makkelijker werkt, werk je rustiger en is er dus meer tijd om alles

Gronddeeg

Decoreren met suiker

Zoet gekookt(deel B)

gecontroleerd te doen.
De figuren waren ook niet mooi, doordat er te veel slijtage op de bewegende onderdelen zat. De figuurwals sloot niet strak meer aan op de voedingswals, waarmee er ongelijkheid was tussen de figuren links en rechts. Ook telkens kleine stukjes deeg toevoegen hielp niet om de figuren mooi te krijgen. Nadat het deeg verwerkt is gaan de bakkers van Kessel de helft van de taaitaai decoreren met suiker. Daarvoor maken ze de taaitaai vochtig en dan wordt de hele bakplaat ondersteboven in de suiker gekiept.

Waarom zelf taaitaai maken?

Vele bakkers, ondanks dat ze een koekjesvormmachine hebben, maken de taaitaai nog steeds met de hand. Jammer eigenlijk, want als u in het bezit bent van een koekjesvormmachine zijn de producten zoals kleutertaai, Mannekes of stukswerk zo gemaakt. In het 60-tellende assortiment standaard walsen van Kalmeijer zit onder andere figuurwals nr. 1500-900 en 1500-910 voor taaitaai.
Niet alleen om de genoemde reden is het jammer om geen taaitaai te maken, maar de consument verwacht ook, dat wanneer ze bij de bakker taaitaai of taai-pepernoten koopt, deze door de bakker zelf zijn gebakken en niet zijn ingekocht bij de groothandel. Een van de meeste excuses die wij van de bakker horen is: ik weet eigenlijk niet zo goed hoe ik eenvoudig goede kwaliteit taaitaai moet maken! Want uiteindelijk moet dat het motief zijn voor de klant om bij u, de bakker, de taaitaai te kopen. Het kan qua prijs misschien goedkoper zijn bij de supermarkt, maar niet als het om kwaliteit en smaak gaat, de consument zou teleurgesteld zijn, wanneer deze geen verschil proeft. Wanneer u zelf de taai taai maakt kunt u zich onderscheiden op het gebied van:

- kwaliteit;
- uitzonderlijke, herkenbare smaak;
- uiterlijk van de taaitaai;
- versheid;
- verpakking;
- en dergelijke.

Verschillende taaisoorten ontstaan door verschillen in zowel receptuur als werkwijze.

Bakkerij Vliegendehond in Friesland

Bakkerij Vliegendehond zit in de plaats Wolvega in het zuidwesten van Friesland. Al ruim 50 jaar is bakkerij Vliegendehond een begrip in Wolvega en omstreken. Door bouw en verbouw geworden tot de moderne bakkerij die er nu is. Op de bovenverdieping heeft de bakker een pakketten showroom ingericht. Hier kunnen bedrijven zelf hun (kerst)pakket samenstellen voor hun medewerkers. Uiteraard kan de consument hier ook terecht om een pakket samen te stellen. Dat die markt nog steeds groeit is een feit.

Bakkerij Vliegendehond maakt de taaitaai met de “warme methode”. In dit kookdeeg wordt het “zoet” gekookt en daarna door de gezeefde roggebloem tot een deeg gekneed. Daardoor zal het zetmeel in de roggebloem gedeeltelijk verstijfselen. Vervolgens wordt het deeg één of meerdere nachten te rusten gelegd en heeft men een zogenaamd gronddeeg. Ook werkt bakkerij Vliegendehond met een bruine suiker, waardoor het deeg veel bruiner qua kleur zal zijn.

Recept warme methode:
Werkwijze:

	%	Bijzonderheden	Gram
Deel A	62	Roggebloem	2500
	38	Zeeuwse bloem	1500
Deel B	80	Koekzoet	2000
	40	Bruine basterdsuiker	1000
	32	Water	800
		Eventueel koekresten	
Deel C	3	Pepernootkruiden	75
	1	Kaneel	25
	0,5	Gemalen anijs	20
	2,5	Karam	60
	1,7	Vulkaan	40

- Breng deel B zo snel mogelijk aan de kook (let op overkoken), omdat anders het zoet verandert van kleur en smaak.
- Voeg deel B toe aan deel A en kneed tot een homogene massa. Let op dat de bloem gezeefd is in verband met eventuele klontjes, deze krijgt u er niet meer uit.
- Tijdens het mengen de wand van de kuip goed schoon krabben. Na het doordraaien is het deeg 65 graden Celsius. Laat het deeg in dunne lagen rusten op een koele plaats, afgedekt met plastic of olie. Op de dag van verwerken met de koekjesvormmachine het gronddeeg in delen in de kneedmachine doen en doordraaien.
- Draai daarna deel C door het gronddeeg heen (deel A en B).
- Eventueel iets afslappen met koekzoet tot een verwerkbare massa.
- De ammoniumbicarbonaat (Vulkaan) heeft een snelle, stijgende werking, maar daarmee ook een wat grovere structuur geeft. Natriumbicarbonaat (Karam) heeft juist een drijvende werking, die langzaam plaatsvindt en daarmee een fijnere structuur geeft.

Ook hier zorgen de bakkers dat de voorbereiding op orde is:

- koekjesvormmachine in juiste werkstand;
- deegplakken doorgerold;
- deegplakken geolied;
- bakplaten licht gesmeerd
- ovenkarren voor de bakplaten klaargezet.

En dan is het een kwestie van achter elkaar doorgaan. Eén bakker zorgt voor deeg- en bakplaat toevoer en de andere bakker haalt de gevulde bakplaat weg en zet deze in de ovenkar. Bakkerij Vliegendehond werkt met bakplaten met één opstaande rand. Deze bakplaten kunnen door de platenpoetsmachine, wat weer in tijd scheelt bij het schoonmaken.
Kalmeijer levert deze platen tegen een relatief hogere meerprijs. Deze bakplaat heeft ook een iets andere samenstelling dan de reguliere bakplaten. De breedte is altijd 25 centimeter. De lengte van de bakplaat is standaard 59, 80 of 100 cm. Kalmeijer is ook de enige leverancier die blauwstaal bakplaten levert naast teflon of alusteel bakplaten. Blauwstaal heeft het voordeel van een veel betere warmte geleiding, waardoor de producten veel egaler bakken.

Verwerking met de Kalmeijer koekjesvormmachine, type KGM rvs:

- Om degen gemaakt met honing en/of stroop goed te kunnen verwerken met de Kalmeijer koekjesvormmachine, dient de machine te worden voorzien van een Teflon mes. Let op de 90 graden!
- Bevochtig met behulp van een uitgeslagen kwast de voedingswals (witte wals) met water. Als de wals te nat is zal het deeg niet hechten.
- Rol (met de uitrolmachine) plakken deeg uit van 1 cm dik en 25 cm breed en bekleed de voedingswals met de plak uitgerold deeg. Druk dit deeg goed vast en plaats de voedingswals terug in de machine.
- Smeer de figuurwals in met olie en plaats deze terug in de machine.
- Zet de verwarming uit door de schakelaar in de middenstand te zetten. Aangezien er geen vetstof in het deeg zit heeft de verwarming geen functie.
- Laat de machine het overtollige deeg van de voedingswals afsnijden door de instelknop voor de dikte van het product naar 8 te draaien en de knop handmatig ingedrukt te houden. De voedingswals is nu regelmatig en stevig bekleed met deeg.
- Rol het deeg uit (op de uitrolmachine op 1 cm dik). Snij de plakken niet breder dan 22 cm en bestrijk de plak met olie.
- Voer nu deegplakken in. Na het controleren van de juiste deeg dikte en afstand tussen de koeken is de koekjesvormmachine klaar voor productie.

Bakkerij Vliegendehond heeft voor de taaifiguren een wals naar eigen ontwerp laten maken bij Kalmeijer. Op deze manier is hij de enige die deze taaitaai verkoopt. Ook kan hij zo precies de vorm laten maken die goed in zijn verpakking past en goed bakt. Net niet tegen elkaar aan, maar wel een efficiënte bakplaat indeling.

Naast de kleine taaifiguren heeft Vliegendehond pepernoten, tegel-taai, al dan niet met gember en diverse grote poppen in de winkel. De grootste pop, 50 cm, is echt een bedrijfsgeschenk.

Bakker Ivo Vliegendehond

Voor het bakken spuit bakker Vliegendehond zijn taaitaai af met melk. Doordat de melk mooi in de streepjes van het figuurtje blijft liggen kleurt het daar iets meer. Hierdoor krijgen ze een mooi glanzend product. Indien er lactose-vrij besteld wordt, spuiten ze de figuren natuurlijk niet!

Het bakken van de taaitaai

Het bakken is wel heel belangrijk, zo beamen beide bakkers, Kessels en Vliegendehond! Ook beschikken beiden over een rotatieoven, waarmee het veel simpeler bakken is dan vroeger. Zeker wanneer de vloer van de oven de hele nacht gewerkt had, moesten ze nog wel eens met onderplaten of roosters aan de gang. Nu is het een kwestie van controleren op voldoende terugveren van het product. Nadat de taaitaai is afgekoeld zetten sommige bakkers deze in de narijskast om vocht op te nemen en daarmee extra zacht te maken.

We geven u nog enkele tips:

- Smeer de bakplaten niet te dik in anders gaan de taaitaai figuren te veel drijven.
- De taai-figuren voor het bakken bestrijken met ei en/of koffiemelk, een tweede keer bestrijken geeft uiteraard een nog mooiere kleuring aan het gebakken product.
- Bak de taai-producten vlot, in 12 à 15 min. bij 200 à 210 °C, met een zachte vloer.
- De taai-figuren direct na het bakken losmaken van de bakplaat, dan blijft de onderkant mooi glad.
- Controleer de taaitaai een dag na de productie op smaak, misschien moet de hoeveelheid kruiden aangepast worden
- Vindt U de taaitaai te vast dan kunt u de hoeveelheid bakpoeder verhogen.

De taaipopjes van bakkerij Kessels, zijn gemaakt met de z.g. Mannekeswals (walsnummer 1500.900/B). De popjes hebben als deegfiguur een afmeting van 10 x 4 cm. met een dikte van 5,5 mm. en een gebakken gewicht van 30 gr.
Ook de figuurwals voor speculaaspoppen van 250 gr. is zeer geschikt voor het maken van grote taaipoppen met de koekjesvormmachine met een gebakken gewicht van 250 gr.
Een andere mogelijkheid waar we u op gewezen hebben is het maken van een speciaal wals naar eigen ontwerp. Indien u hierin geïnteresseerd bent, verzoeken wij u tijdig contact met uw vertegenwoordiger op te nemen. De levertijd (incl. het maken van de tekeningen) is ongeveer 6 weken.

Deegplakken klaar voor de KGM

Teflon mes juist monteren

VEEL VARIATIE IN BROODJES MET DE KDS BIJ BAKKERIJ HOFKENS

De zomer loopt ten einde, de kinderen gaan weer naar school en het normale leven moet weer gaan opstarten. Hoewel, normaal is maar de vraag, gezien corona nog niet tot het verleden behoord. Velen van ons zijn door corona dicht bij huis met vakantie geweest en hebben de bakker omarmd om zijn lekkere producten. Hopelijk kunt u de klanten blijven boeien opdat ze blijven kopen bij u. Het is dus een goed idee om nieuwe producten aan uw assortiment toe te voegen.

Het is eind augustus / begin september als wij afrijden naar Schoonbroek, een kerkdorp in de gemeente Retie (B). Achter in de woonwijk is bakkerij Hofkens-Debie gevestigd. 20 jaar geleden hebben Sven en Annick de bakkerij overgenomen van de vorige eigenaar. Ze hebben niet stil gezeten in die 20 jaar. De bakkerij is meerdere keren verbouwd en ook de machines zijn met de tijd meegegaan en zijn ze gegroeid naar de omzet die er momenteel is. Omdat de bakkerij achter in de woonwijk staat, moeten ze kwaliteit leveren om de klanten te trekken én te behouden! Ook is Sven een bakker die meeloopt met de ontwikkelingen in de bakkerij. Hij laat geen kans onbenut om hun bakkerij up-to-date te houden en in de winkel vaak en veel nieuwe producten te verkopen. Zo blijft hij zijn klanten goed bedienen.

Werken met de Kalmeijer Deeg Snijmachine, type KDS

Daar heeft Sven aan gewerkt. Hij heeft met de Kalmeijer Deeg Snijmachine, type KDS, een heel nieuw assortiment van broodjes in zijn winkel liggen. Om eens te zien hoe Sven met zijn machine werkt zijn we op bezoek gegaan. Sven heeft 4 degen klaar staan:

1. Een ciabatta deeg;
2. Een desemstokbroodje;
3. Een meergranen driehoekje;
4. Een meergranen vierkantje.

Inwassen

Voor het ciabatta deeg heeft Sven gebruik gemaakt van een voordeeg. Dat voordeeg heeft hij op dinsdag al gemaakt en vervolgens in de koeling gezet. Toen de bakkers woensdag begonnen met werken hebben ze het voordeeg uit de koeling gehaald en in de bakkerij op temperatuur laten komen. Op deze manier ondervindt Sven dat het deeg goed rijpt, de bloem heeft de maximale tijd om het water te binden via autolyse. Ook het desem heeft Sven op dinsdag gemaakt. Hij gebruikt daarvoor een desempoeder dat hij aanmaakt met water en rustig laat ontwikkelen. De desem gebruikt hij ook voor het stokbrooddeeg. Aangezien het ciabattadeeg en het deeg voor de stokbroodjes een lange bulkijstijd hebben, starten we met deze twee degen. Daarna kneden we de degen voor de driehoekjes en de vierkantjes.
Voor het ciabattadeeg weegt Sven de overige ingrediënten af waaronder een lekkere olijfolie, zout en wat gist. Het overige water voegt hij in gelijke delen toe als het deeg in de tweede versnelling aan het kneden is, het zogenaamde inwassen.
Mede door de autolyse is het kneedproces niet erg lang. Wel staat de klok voor de tweede versnelling op 8 minuten, maar door het inwassen van het water kneedt het deeg in werkelijkheid maar een minuut of 6. Uiteindelijk staat de thermometer op 26 graden Celsius als het deeg is afgekneed. Sven verdeelt het deeg over de bakken die hij in-geolied heeft. Het gewicht per bak maakt niet uit. De KDS heeft niet een bepaald gewicht nodig om het in juiste stukken te verdelen, zoals een diffiseur, maar werkt met een aanvoer van deeg dat gesneden wordt.

Ook het deeg voor de stokbroodjes wordt in bakken te rijzen gelegd. Beide degen krijgen een doorslag na 45 minuten. Die doorslag bestaat uit het deeg in drieën vouwen. Op deze manier brengen we extra stand in het deeg. Mede door deze handelingen krijgen we een mooie ovensprong tijdens het bakken.
Inmiddels draait het deeg voor de meergranen vierkantjes ook al. Sven maakt hier gebruik van een mix van Ireks; rex croustillant. Na het kneden verdeelt Sven dit deeg in hanteerbare delen en zet deze met een voorslag ook in de voorrijs. Omdat dit deeg wat sneller verwerkt kan worden, zal deze als eerste verwerkt worden met de KDS.

Eenvoudig programmeren en gebruiken

De Kalmeijer Deeg Snijmachine staat bij Sven achter de oven. Door de vier zwenkwielen met rem en de twee trekbeugels is de machine eenvoudig te verrijden. Aangezien de machine werkt op 220 volt lichtnet is de machine ook overal te gebruiken! Sven zet hem midden in de bakkerij en klapt te aan- en afvoertafels in de werkstand. Stekker erin en het juiste programma laden. Doordat de machine de bakker verplicht om door het programma te navigeren en te bevestigen is het bijna onmogelijk dat de walsen op de juiste stand staan en het juiste mes in de machine zit. Voor de vierkantjes maakt Sven gebruik van het 5-mes. Deze verdeelt de aangevoerde strook deeg in 5 gelijke stroken én blokjes. Door te variëren in snelheid kunnen we nu rechthoekjes of vierkantjes maken.
Kalmeijer heeft de machine al voorgeprogrammeerd op de fabriek, maar tijdens het in bedrijf stellen leren we u om het programma, als dat gewenst is, aan te passen. Er zijn standaard 15 programma's en samen met het receptenboekje dat u bij de machine krijgt, kunt u direct aan de slag. U volgt heel eenvoudig de beschreven stappen en komt zo tot een goed eindresultaat. Uiteraard leren we u ook zelf te programmeren.
Zo ook met dit programma, Marc Wesseling, de vertegenwoordiger van Kalmeijer in deze regio, heeft dit programma iets aangepast qua snelheid van het mes. De broodjes waren iets te lang, iets meer rechthoekig dan vierkant. Door het mes sneller te zetten hebben we nu vierkantjes.

Deeg verwerken tot broodjes

De deegpillen die Sven gemaakt heeft hebben nu 20 minuten voorrijs gehad. De meergranenbroodjes hebben een decoratie aan beide zijden. Sven doopt de gehele deegpil eerst in de zonnebloempitjes en daarna in een mengeling van sesam en maanzaad.
Doordat hij de decoratie van te voren erop aanbrengt, hoeft hij na het snijden niet stuk voor stuk te decoreren. Ook zorgen de teflon walsen in de machine ervoor dat de zaadjes goed vastgedrukt worden op het deegstukje. Op de aanvoerbaan legt Sven de eerste twee deegstukken. Zodra hij de machine start kan hij meteen de derde, gedecoreerde deegpil op de eerste twee deegpillen aansluiten. Door het laatste stukje op te tillen en de volgende deegpil er iets onder te leggen is er een mooie overgang en krijg je als het ware één lange deegaanvoer. Aan de afvoertafel is het nu een kwestie van de gesneden deegstukjes wegpakken. In no-time is het deeg verwekt tot vierkantjes.
Terwijl Sven de ovenkar de narijskast in rijdt, gaat de wekker voor de doorslag die gegeven moet worden aan het ciabatta- en stokbroodjesdeeg. Wederom gaat de wekker op 45 minuten voor een tweede doorslag.
Na de doorslag zet Sven het vierde en laatste deeg in gang, het meergranen driehoekje. Voor dit deeg heeft Sven een zadenmengsel die hij ook voor zijn grootbrood gebruikt. Het bevat onder andere lijnzaad, sesamzaad en zonnebloempitjes. Eerst kocht Sven al die zaden en pitten los en mengde hij zelf dit tot een mengsel, maar door de grote hoeveelheden die hij gebruikt, mengt zijn bloemleverancier dit nu voor hem. Hij zet dit mengsel eerst in water, om voldoende op te kunnen nemen. Lijnzaad bijvoorbeeld neemt 4 x het gewicht aan water op. In dit deeg voegt hij 15% toe. In zijn grootbrood gaat een nog groter percentage. Ook dit deeg gaat na het kneden op de tafel en wordt verdeeld in hanteerbare delen. Een bankrijs van 20 minuten volgt.

Sven laadt het programma

Waarom de Kalmeijer Deeg Snijmachine?

Hebben wij mooi even de tijd om eens te vragen naar zijn reden voor aanschaf van deze machine. Sven vertelt dat er vraag vanuit de consument was naar andere krokante broodjes dan alleen de pistolet. Hij maakte al wel een meergranen broodje met zijn Kalmeijer kleinbroodlijn (zie het Kalmeijer bulletin uit 2009, demonstratie in de proefbakkerij), maar dat waren broodjes vergelijkbaar met de middelste vier deegstukjes van de verdeel-opbolplaat. Om nu nog een soort te maken in dezelfde vorm, daar voelde hij niet veel voor. Toen Marc hem vertelde over deze machine was hij meteen enthousiast. Hij zag ook kansen voor het derde kanaal, naast die voor zijn eigen winkel en uitbreiding van het assortiment. Hij levert al aan supermarkten en deze producten passen daar prima bij. Hij voelt zich nog veel te jong om te stoppen, ook al is hij al 20 jaar bezig in zijn bakkerij. Hij wil de klanten blijven prikkelen met nieuwe producten, nieuwe ideeën en als het dan makkelijk te maken is met een goede winstmarge, ja dan ziet hij daar wel brood in! Deze machine leent zich om een heel divers en uitgebreid gamma aan broodjes te maken. Zo maakt hij nu ook een notendesem brood, maar daar kan hij natuurlijk ook broodjes van maken. Nu hij de machine in de bakkerij heeft, ervaart hij hoe eenvoudig de machine te bedienen is. Mede door het programma wat er al in staat én de eenvoudige stappen die je moet volgen kan het niet mis gaan.

Ook schoonmaken is heel eenvoudig, na de productie haalt hij een borstel erdoor, leegt de opvangla en klaar. De bloemstrooier kun je er in zijn geheel uit tillen. Daardoor heb je goed toegang tot de teflon walsen en kun je met een borstel overal bij. Door het teflon is de kans op plakken van deeg of zaadjes tot een minimum beperkt. Dat er een bloemstrooier op zit is maar goed ook, zeker als je ziet hoe slap het ciabatta deeg is. Alle tijd die aan het schoon houden wordt besteed, gaat van het rendement van de machine af. Als je per week bijvoorbeeld 8 uur tijdswinst hebt en je moet 3 uur besteden aan het onderhoud is het echte economische resultaat maar 5 uur.

Mooie ovensprong

Decoratie van de hele deegpil

Wisselen van het mes

Noah en Sven aan het werk

Variabele snelheid

Sven wisselt intussen van programma. Het programma geeft aan dat Sven het mes moet wisselen. Eenvoudig trekt hij aan de twee hendels en neemt het mes eruit. Aan de binnenzijde van de deur zit een opbergrek voor de diverse messen. Zo blijven deze netjes en bij elkaar. Ook de messen zijn voorzien van Teflon, netjes opbergen is dus belangrijk. Na het plaatsen van het driehoekmes drukt Sven de hendels weer terug en zit het mes geborgd. De machine staat klaar voor het volgende deeg. Ook hierbij decoreert Sven het deeg, maar nu slechts aan 1 zijde. De zoon van Sven en Annick, Noah komt ook de bakkerij in lopen en wil direct zijn vader helpen. “Kijk”, zegt Sven, ”mooi dat er nog een variabele snelheid op zit!” “Nu kan ik even de snelheid van de machine wat langzamer zetten en kan Noah mij helpen”. Samen zetten ze de deegstukjes op de bakplaten.
Die variabele snelheid is vooral handig als er met twee bakkers gewerkt wordt; als je met twee bakkers de deegstukjes weg legt, dan kun je de machine in de hoogste stand zetten. Als één bakker dan naar de deegaanvoer loopt, zet je de machine even in een lagere stand. Ben je weer met z’n tweeën om deegstukjes weg te nemen dan zet je de machine weer op een hogere snelheid. Maar ook met zo’n kleine bakker erbij is het heel prettig!

Ciabatta en stokbrood

De wekker gaat weer om de tweede doorslag te geven aan het ciabatta deeg. Je ziet de stand in het slappe deeg toenemen. Mede door het vouwen van het deeg komt het ook in een rechthoekige vorm wat weer precies past op de aanvoerband van de machine.
Na 20 minuten is ook het ciabatta deeg klaar voor verwerking. Hiervoor wordt het 3-mes gebruikt, voor een wat groter rechthoekig broodje. Door de hendels bovenop de machine te verplaatsen komt er meer of minder bloem op het deeg. De bloem strooit op de walsen aan de invoerzijde en aan de voorzijde bij het mes. De ciabatta ’s hebben een wat langere narijs dan de stokbroodjes. Vandaar dat ze de stokbroodjes als laatste verwerken.

Sven geeft aan dat hij in een tijdschrift een strookjes-deeg had gezien. Dat zou hij ook wel eens willen proberen. Dus in plaats van het drukstation te gebruiken waarmee het strookje deeg gerold wordt laten we dit achterwege. Het 1-mes is in de machine geplaatst en de aanvoer van deeg wordt in strookjes gesneden. Niet in de lengte richting van de aanvoer van deeg maar over de breedte. Door ook hier te sturen met de snelheid van het mes kunnen we bredere of smallere stroken deeg snijden.

Prima structuur!

Bakproces

Inmiddels zijn we bij het bakproces aangekomen. Als eerste worden de vierkante meergranen broodjes gebakken. Sven bakt deze producten allemaal voor tweederde. Vanuit de vriezer bakt hij ze dan voor de verkoop klaar. Tijdens de levertijd van de KDS heeft Sven zich verdiept in het bakproces zoals hij dat nu doet. Zodra de deegstukjes een temperatuur hebben bereikt van 96 °C zijn ze gaar. Door in de eerste bakfase de juiste kleur en stevigheid mee te geven bakt hij zo kort mogelijk. De tweede bakfase geeft dan wat speling. Direct na afkoelen verpakt hij de broodjes in plastic en gaan ze de vriezer in.
De meergranen driehoekjes volgen er snel achteraan. Mede door het beetje bloem dat bovenop het driehoekje zit, krijgen de broodjes een ambachtelijke uitstraling!
De ciabatta ’s en strookjes-stokbroodjes worden op de vloer gebakken. Sven heeft tapijtjes gekocht waarmee hij de producten overzet op het inschiettapijt en zo op de vloeroven schiet.
Voor het inovenen worden de deegstukjes gedecoreerd met een beetje roggebloem en ingesneden. Tijdens het bakken zien we de ovenrijs springen, het kan niet anders of de ciabatta ’s hebben een mooie grove glazige structuur.

Sven klapt de aanvoer- en afvoertafel weer in en rijdt de KDS op zijn plek terug. Na het bakken hebben we tijd voor het beoordelen van de producten. Strakke vierkantjes met een mooie structuur, driehoekjes die er super ambachtelijk uitzien, ciabatta ’s met een grovere structuur, zoals dat moet zijn. Tot slot de strookjes-stokbroodjes met een mooi kammetje bovenop. Bij een volgende sessie wil hij het mes nog wat sneller zetten zodat het broodje wat minder gewicht heeft.
“Kijk”, zegt Sven “met deze broodjes kan ik mijn klanten blijven bedienen, kwaliteit, een grote keuze en vooral lekker!” “Producten die snel te maken zijn met een goede marge”.
De meest overtuigende manier om twijfels over apparatuur weg te nemen, is door er eens zelf mee te werken. Bij Kalmeijer heeft u de mogelijkheid om zelf te experimenteren met allerlei configuraties van apparatuur. Als u eens bij ons in Den Haag wilt bakken, neem dan contact op met uw rayon vertegenwoordiger hij zal graag een afspraak voor u inplannen.

Trotse bakkers

CHOCOLADEHARTJES EN NOTENKRANSJES

In het Kalmeijer bulletin besteden we vaak aandacht aan de Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM. De ene keer gaat het over het onderhoud en de andere keer over het met gemak produceren van koekjes, marsepein of taai taai. U treft in het bulletin dan ook met regelmaat recepten aan.

Ook nu hebben we een tweetal recepturen voor u op papier gezet. Eigenlijk gaat het ons dan niet alleen om de receptuur, maar om nogmaals de nadruk te leggen op het gemak van de koekjesvormmachine, die ook tijdens andere periodes te gebruiken is, dan alleen maar voor Sinterklaas of Kerst!
Deze mogelijkheid wordt ondersteund door ons assortiment aan standaardwalsen, er zijn er zo'n 70 verschillende. Er zijn altijd wel een paar walsen om allerhande koekjes te maken.

Daarnaast is er ook altijd de mogelijkheid om een wals naar eigen ontwerp te laten maken met uw bedrijfslogo of een monument uit uw woonplaats.
Zo hebben we als standaardwals het biesje. Normaliter maken we daarmee het boterbiesje. Voor nu hebben we deze wals omgetoverd voor chocoladehartjes, met Callebaut chocolade. Immers, een hartje met chocolade moet de consument doen smelten!

Uit ervaring blijkt dat wanneer er chocoladestukjes of druppels gebruikt worden in een boterdeeg, de chocoladestukjes of druppels niet worden gesneden maar door het deeg heen worden geduwd. Dat is met een hartenmodel natuurlijk niet de bedoeling, je wilt immers dat er een mooie hartfiguur op de bakplaat ligt. Daarom hebben we de chocoladestukjes vervangen voor Callebaut Vermicelli Dark. Dit lijkt heel erg op hagelslag maar is nog iets fijner van maat. Deze wordt over het algemeen gebruikt voor decoratie, maar wij hebben het dus door het boterdeeg verwerkt.

De voordelen hiervan zijn:
1. Ze zijn klein en licht van gewicht.
2. De kern is zacht waardoor het gemakkelijk te snijden is voor het mes van de koekjesvormmachine.
3. Doordat je op lage temperatuur bakt verbrandt de chocolade niet.
4. Doordat het kleine stukjes zijn lijkt het of er veel meer chocolade in zit dan wanneer je chocoladedruppels gebruikt. Deze zijn groter en harder dus ook moeilijker te snijden voor het mes.

U kunt ook voor de Callebaut Mini Choc Rocks Puur kiezen, deze kunt u meebakken in producten tot 200°C. Deze zien er wat grover uit, maar zijn ook zacht van binnen en dus ook makkelijk te snijden voor het mes.

Eindresultaat

Receptuur Chocoladehartjes:

Grondstof	%	Bijzonderheden	Gram
Bloem	100	Standaard broodbloem	3000
Boter	55	Zonder zout	1650
Suiker	50	Basterdsuiker	1500
Smaakstof	3	Citroenrasp	90
Zout	0,3		9
Bakpoeder	2,5	Bakpoeder S Zeelandia	75
Ei	5	Verse eieren	150
Water	3		90
Vulling	33	Vermicelli Dark Callebout	990

Werkwijze boterdeeg zetten voor Chocoladehartjes:

1. De gekoelde boter met de suiker, het zout en citroenrasp mengen;
2. Vloeistoffen door boter/suiker massa draaien;
3. Bloem met de daarin gezeefde bakpoeder toevoegen als de vloeistoffen zijn opgenomen door de boter/suiker massa;
4. Haal de chocolade vermicelli uit de koeling (die zijn dan stevig en worden niet kapot gedraaid), toevoegen en kort doordraaien. Bijkomend voordeel is dat het deeg niet grauw kleurt (wanneer je ze tegelijk met de bloem toevoegt, krijg je wit gekleurde stukjes chocolade);
5. Verwerken met de koekjesvormmachine, type KGM;
6. Biesjes wals nummer 1340-900/A;
7. Bakken op ongeveer 175°C;
8. Omdat dit koekje vrij dik is, moet u iets langer bakken dan gebruikelijk, ongeveer 15 á 20 minuten.

Deegplakken met chocolade vermicelli invoeren

Chocoladehartjes op de bakplaat

Notenkransjes

Het tweede recept wat we voor u uitgewerkt hebben is het notenkransje.
Veel bakkers, zeker in Nederland, die een koekjesvormmachine, type KGM hebben maken kerstkransjes met wals nr. 1123-900/A. Jammer om deze alleen met de kerst te gebruiken.
Deze wals geeft kransjes met een diameter van 55 mm, maar we hebben ook een maat kleiner; 30 mm en een maat groter 90 mm. Hiervoor hebben we een luxe variant gemaakt met gebruneerde hazelnootstukjes en gebruneerd amandelschaafsel door het deeg.
Door de noten eerst te bruneren krijgen deze veel meer smaak.
Hak de hazelnoten niet te grof; 2 tot 4mm is prima, anders worden de stukjes noot door het deeg heen geduwd in plaats van gesneden door het mes.

Receptuur Notenkransjes:

Grondstof	%	Bijzonderheden	Gram
Bloem	100	Standaard broodbloem	3000
Boter	62	Zonder zout	1860
Suiker	28	Basterdsuiker	840
Suiker	28	Poedersuiker	840
Zout	0,3		9
Bakpoeder	2,5	Bakpoeder S Zeelandia	75
Ei	9	Verse eieren	270
Vulling	10	Gebruneerde hazelnoten	300
Vulling	17	Gebruneerde amandel	510

Werkwijze boterdeeg zetten voor Notenkransjes:

1. De gekoelde boter en suiker mengen met het zout;
2. Ei door de boter/suiker massa draaien;
3. Bloem met de gezeefde bakpoeder toevoegen als het ei is opgenomen door de boter/suiker massa;
4. Als het goed is gemengd de amandelschaafsel en gehakte hazelnoten toevoegen en kort doordraaien, niet tegelijk met de bloem. Bloem kan aan het nootje vastplakken;
5. Verwerken met de koekjesvormmachine, type KGM;
6. Kransjes wals nummer 1123-900/A. Of met de maat 30 tot 90 mm;
7. Voor het bakken bestrijken met heel ei en bestrooien met een mengsel van gehakte hazelnoten en amandelschaafsel.
8. Bakken op ongeveer op 175 á 180°C, afhankelijk van het type oven ongeveer 12 á 15 minuten.

Zoals u leest twee vrij eenvoudige recepturen, maar door gebruik te maken van de bestaande walsen uit uw assortiment heeft u nu wel een heel ander koekje.

Wij wensen u veel bakplezier. Voor de verwerking van het deeg met de koekjesvormmachine verwijzen wij naar een eerder bulletin of naar onze website waar u een video kan bekijken of lees de uitleg in ons receptenboekje.

Notenkransjes uit de KGM

Net uit de oven

kalmeijer

B.V. Haagse Bakkerij-machinefabriek
"Arnold Kalmeijer"
Fruitweg 11-13
NL-2525 KE
's-GRAVENHAGE
T: 070 388 89 50
F: 070 389 02 38
info@kalmeijer.com
www.kalmeijer.com

Redactie-secretariaat
D. Boer
A. Westmaas

Medewerkers
S. Bon
E. Diemel
E. Tweebeeke
E. de Koning
S. Curwiel

FSC www.fsc.org MIX Papier van verantwoorde herkomst FSC® C017135