Nr.76 SEPTEMBER 2011

kalmeijer®

Informatiebulletin

BIBAC

25 t/m 28 september 2011

Welkom op de Kalmeijerstand!

kalmeijer

MET HALFGEBAKKEN KLEINBROOD, NOOIT MEER UITVERKOCHT!

In bulletin nummer 74 zijn wij uitgebreid ingegaan op halfgebakken grootbroodproducten. De bakkers Hofman uit Sliedrecht en Wegerif uit Harderwijk hebben hun visie hierover met u en ons gedeeld. Dankzij hun werkwijze hebben zij altijd een 'beperkt' assortiment grootbrood in verschillende smaken op de schappen liggen en hoeven nooit NEE te verkopen.

Halfgebakken en afgebakken kleinbrood

Zeker in perioden waarin de verkopen moeilijk zijn in te schatten is dat een groot voordeel. Denk hierbij aan feestdagen zoals Pasen, Hemelvaartsdag, Pinksteren, enzovoorts.
Zelf hebben wij recent meegemaakt dat stokbrood bij onze bakker met Pasen - het was overigens schitterend weer - om 09.30 uur uitverkocht was. Voor de klanten in de winkel was dit een teleurstelling. Vlug naar de supermarkt gelopen, daar waren ze nog volop stokbrood aan het afbakken. Deze gingen dan ook letterlijk als warme broodjes over de toonbank.
Verder is het zo dat er in de supermarkt altijd een groot schap is met afbakproducten: stokbrood en kleinbrood zoals croissants, krokante broodjes, tarwe- en meergranen broodjes, alles gasverpakt.

Het instellen van de juiste hoeveelheden

Wat kan de warme bakker hiermee

Natuurlijk zorgen voor meer dan genoeg voorraad en de baklijst aanpassen aan het weerbericht. Je kunt beter 30 stokbroden overhouden dan er 5 tekort komen. Bij klanten die meerdere keren tegen een leeg schap aankijken en noodgedwongen naar de supermarkt moeten gaan, is het niet denkbeeldig dat ze de volgende keer uw winkel sowieso voorbij lopen. Als een klant om de dag één brood bij u koopt, in het weekend nog wat kleinbrood en stokbrood en ook voor de feestdagen zijn inkopen bij u doet, kunt u zelf wel berekenen wat het u kost als deze consument niet meer bij u koopt. Je moet er niet aan denken als vijftig klanten niet meer bij u kopen!

De supermarkt ligt er vol mee

Gaat u maar eens kijken wat er aan halfgebakken, gasverpakte of diepgevroren broodjes en stokbroden in verschillende variëteiten ligt in de rekken (koelingen) van de supermarkt. Dit geldt voor de A-supermarkten zoals Albert Heijn en de discounters zoals Aldi of Lidl.
De warme bakker laat hier een enorme steek vallen!
Juist deze producten worden gegeten op vrije dagen, op momenten dat men de tijd neemt om een broodje of stokje even af te bakken. De klant heeft dan een warm product op tafel waarbij afhankelijk van het eetmoment iets geserveerd wordt.

Denk aan de volgende eetmomenten:

- **Ontbijt**
  Heerlijk in het weekend 's morgens warme broodjes bij het ontbijt! Gezellig met de kinderen afbakken en smullen maar. Broodjes belegd met allerlei lekkers, van zoet tot hartig. Vaak worden dan ook verschillende soorten minibroodjes gegeten, want uiteindelijk zijn vier minibroodjes lekkerder dan twee grote broodjes. Ook croissants worden gebakken. Iedereen kent de reclame van Danerolles uit het blikje. Laat er geen misverstand over bestaan, zolang de broodjes warm zijn, zijn ze allemaal goed te eten, ook uit de supermarkt.
- **Brunch/lunch**
  Bij de lunch geldt hetzelfde als bij het ontbijt, warme vers (af)gebakken broodjes zijn goed te eten.
- **Avondeten/diner**
  Zeker bij voorgerechten is een vers (af)gebakken broodje heerlijk. Denk hierbij aan soep of een stukje brood vooraf met kruidenboter, gewone boter met een beetje zout of losse kruiden of een stukje brood dopen in olijfolie. Allemaal heerlijke varianten die het goed doen. Ook bij maaltijden als mosselen of bij gourmetten mag natuurlijk een vers stukje brood niet ontbreken. Denk ook aan het kaasplankje toe met een heerlijk stukje notenbrood of met abrikozen en/of vijgen.
- **Barbecue**
  Lekker vers stokbrood in allerlei varianten is hierbij een traktatie.

Kortom, genoeg momenten om vers brood en broodjes te eten voor uw klanten. In Nederland speelt dit probleem veel meer dan in België. Bij onze zuiderburen zijn de bakkers in het weekend open en kan de consument ook op zondag verse pistolets en stokbroden kopen. In een Belgische supermarkt zijn bijna geen gasverpakte broodjes te koop. In Nederland kan dit vaak niet. Hoewel er nu bakkers zijn die op zondag open gaan, gaat het hierbij om een enkeling. De meeste klanten zullen zich nog moeten redden met half afgebakken of gasverpakt kleinbrood uit de supermarkt.

Wat zijn de mogelijkheden

Laten wij eerst eens kijken om welke hoeveelheden het gaat. In het laatste structuurrapport van het NBC uit 2010 staan een aantal relevante gegevens:

- De totale broodmarkt stijgt tussen 2006 en 2009 met 4 %.
- Het marktaandeel van de supermarkt stijgt verder met ruim 3 %.
- Het marktaandeel van de supermarkt met voorgebakken brood stijgt 1,9 %.
- Het marktaandeel van de bakker met voorgebakken brood is 0,8 %. Met andere woorden de supermarkt verkoopt meer dan 99 %!

Aan de totale markt voorgebakken broodjes ligt het niet alleen, de omzet komt niet bij de warme bakker vandaan. Gasverpakte broodjes zijn voor een bakker niet of nauwelijks te doen, het proces van gasverpakken is duur en vraagt speciale apparatuur. Maar een bakker heeft andere mogelijkheden, u kunt halfgebakken broodjes zonder problemen maken en koelen of invriezen. In de winkel kan de consument zijn keuze maken en zelf de broodjes uit de vriezer pakken. Je kunt de halfgebakken broodjes ook vers verkopen en de consument ze zelf laten invriezen of bij snel gebruik in de koeling laten leggen. Belangrijk is natuurlijk wel goede voorlichting.

Snel wisselen van de cups

Een aantal zaken op een rijtje

U maakt een aantal soorten halfgebakken kleinbrood. Halfgebakken geldt alleen voor krokante producten en meergranenbroodjes, zacht kleinbrood is niet aan te bevelen. Een assortiment kan de volgende soorten bevatten: alle soorten krokante witte en bruine broodjes. Verder kunt u denken aan Multikorn, Maïs, Rex Cereal, enzovoorts. Alle meel- en grondstoffenleveranciers hebben allerlei soorten, al dan niet in compleet mix vorm, die bij uitstek geschikt zijn voor deze broodjes. Verder kunt u uw assortiment uitbreiden door aan bepaalde degen toevoegingen te doen zoals kruiden, olijven, spekjes, uien (gedroogd en/of gebakken), tomaten, noten enzovoorts.

Het is verstandig om assortimentszakken samen te stellen. Denk bij de keuze weer aan de eetmomenten.
Ontbijt: krokante bolletjes zonder vulling, meergranenbroodjes en croissants.
Brunch/lunch: kan naast het bovenstaande ook nog wat hartige broodjes bevatten.
Barbecue: veelal hartige broodjes en gewoon stokbrood.
Avondeten/diner: lekkere broodjes die goed passen bij een voorgerecht, dit kan pikant zijn of juist zoetig (type brioche).

Diverse soorten en verschillende gewichten in de KRP

Op de plaat zetten

Wij adviseren als afweeggewicht mini producten dus 25 tot 30 gram per stuk. De stokbroden niet zwaarder dan 200 tot 250 gram, de producten moeten in een gewone huishoudoven passen.

Belangrijk is ook de voorlichting die op een apart foldertje meegeleverd moet worden. Hierin moeten zeker de volgende zaken staan:

- Ingrediëntendeclaratie.
- Houdbaarheidsdatum en onder welke omstandigheden te bewaren (vriezer of koeling).
- De inhoud van het zakje (per zakje zeker 10 broodjes of twee stokjes).
- Hoe af te bakken, temperatuur, tijd en instelling van de oven.
- De prijs. Reken een goede prijs, maar realiseert u zich wel dat kleinbrood van 50 gram hooguit tussen de 2 en 4 cent aan grondstoffen kost. Dus bij een efficiënte productie kunt u dit aantrekkelijk aanbieden.

Verslag van onze proefbakker

Om het voor u op een rijtje te zetten is onze proefbakker aan het experimenteren gegaan en hebben wij voor u het volgende verslag gemaakt. Wij zijn uitgegaan van een aantal compleet mixen en van standaard stokbrooddeeg. Voor het kneden maken wij gebruik van onze spiraal kneders. De verwerking van de broodjes is over de Kalmeijer Kleinbrood Lijn gegaan. Dit om de efficiëntie hoog te houden, zeker met alle mini broodjes. Afgebakken hebben wij in een elektrische en een hete lucht oven.

Een aantal recepturen (in %)

Grondstof	Krokant	Krokant kruidenmix	Multikorn	Maïs
Bloem	100	100	50	50
Multikorn			50	
Maïs mix				50
Gist	4	5	5	5
Zout	1,8	1,8		
Hardbroodpoeder	3	3	3	3
Kruidenbotermix		3		
Water	57	58	55	52

Werkwijze

Uiteraard moet u goed opletten of de mix wel of geen zout en/of verbetermiddelen bevat. Soms kan het voor wat extra stand nodig zijn om wat actieve hardbroodpoeder te gebruiken. De degen voor halfgebakken producten mogen iets steviger zijn dan bij versverwerking. Om uw assortiment te vergroten hebben wij extra vullingen aan het krokant brooddeeg toegevoegd, uiteraard kunt u hiermee eindeloos variëren.

Vulling

Vulling	Hoeveelheid per kilo deeg
Hazelnoten	100 gram
Gebakken spekjes	100 gram
Geroosterde sesam	100 gram
Olijven	100 gram
Gedroogde ajuinpoeder	20 gram
Mexicaanse kruidenmix	50 gram
Provençaalse kruiden	25 gram

Na het kneden van het deeg mengt u de vulling erdoor. Bij toegevoegde kruiden en/of poeders kunt u deze direct bij de bloem doen en mee kneden. Voor alle degen geldt uiteraard goed kneden, maar niet overkneden, omdat deze dan afslappen en dat is iets dat wij bij halfgebakken producten moeten vermijden. De deegtemperatuur niet boven de 25 °C ook om afslappen te voorkomen. Dit betekent dat u voldoende ijs en gekoeld water moet gebruiken. Een alternatief is de bloem en mixen een dag van tevoren in de koeling plaatsen. Warme degen zijn uit den boze voor halfgebakken broodjes. De degen allemaal een korte voorrijs geven op de bank, ongeveer 5 tot 10 minuten, afhankelijk van de grootte van de degen. Hoe groter het deeg hoe korter de voorrijs in verband met een langere verwerkingsduur.

Kalmeijer Kleinbrood Lijn type KKL

Voorbereiding en verwerking

- Doordat de KKL is uitgevoerd met een teflontrechter, hoeft deze niet te worden ingevet, behalve bij gevulde degen zoals krentenbollen. De trechter heeft een inhoud van ruim 15 kilo deeg. Eerst doet onze proefbakker, Erwin, er een klein stuk deeg in om de kamer te vullen. Daarna vult hij de trechter verder en sluit de veiligheidsdeksel. Zodra deze wordt geopend voor het bijvullen van deeg stopt de KKL, als u de deksel weer sluit gaat de KKL verder met het afwegen. De KKL heeft een variabele snelheid, regelbaar van 2400 tot 3600 stuks per uur. Als u de bolletjes wilt decoreren kunt u de gewenste snelheid kiezen. Als de deegstukjes in het rijskastje worden ingevoerd kan dit gemakkelijk op de hoogste snelheid. De snelheid is traploos regelbaar met een draaiknop.
- Gewichtsinstelling. De KKL heeft een groot gewichtsbereik van 25 tot 120 gram deeg per bolletje. Door middel van een instelwiel kun u heel gemakkelijk het gewenste gewicht instellen. De indicatie komt ongeveer overeen met het gewenste gewicht, afhankelijk van de voorrijs. Meer voorrijs betekent een lager gewicht. Erwin stelt het gewicht in op 30 gram.
- Voor het transport van de afgewogen deegstukjes naar de opbolunit wordt gebruik gemaakt van snarentransport. Voor kleine gewichten staat deze op stand 1. Door een draaiknop met indicatie is dit eenvoudig in te stellen.

- Voor het opbollen van de kleine deegstukjes maakt Erwin gebruik van de kleine cups. Bij de KKL worden twee maten opbolcups geleverd: kleine cups voor 25 tot 80 gram deeg en grote cups voor 60 tot 120 gram deeg. Door een bajonetsluiting zijn de cups zeer eenvoudig en snel te wisselen. Hierdoor kunt u van een deeg allerlei verschillende gewichten maken. De ervaring leert dat u beter kunt beginnen met de kleine gewichten.
- Om natuurlijk alle gewichten te kunnen verwerken is de hoogte van de schotel in de cups instelbaar. Hoe kleiner het gewicht, hoe lager de stand. Met een draaiknop is deze stand makkelijk instelbaar. Afhankelijk van het opbolresultaat kunt u deze stand snel corrigeren. Als de bolletjes te weinig stand hebben, een lagere stand kiezen. Als de bolletjes beginnen te scheuren door te veel stand, dan een hogere stand kiezen.
- Opbol- en naboltijd. De opboltijd, dit is de tijd dat de opbolband en de cups samen draaien, zorgt voor de stand in het bolletje. De naboltijd, de tijd dat alleen de cups draaien en de band stilstaat, zorgt voor een mooi rond model. Deze twee standen zijn instelbaar door twee tijdklokken op het bedieningspaneel. Deze zijn tijdens de verwerking eenvoudig bij te stellen, ook weer afhankelijk van het resultaat van het opgebolde bolletje.

Het lijkt veel werk, maar als de KKL bij u ingewerkt is kunt u alle standen zo direct invullen voor een goed resultaat. Het fijne van de machine is dat u uw degen niet aan de KKL hoeft aan te passen, maar dat de KKL zich laat instellen voor uw degen.

Vervolgens moet u bepalen of u puntjes of bolletjes wilt maken. Voor bolletjes schuift u de transportband onder het opbolgedeelte. De bolletjes vallen op de band en u kunt ze al dan niet gedecoreerd op de plaat zetten. Voor puntjes schuift u de band naar de andere zijde onder het puntjesmachine gedeelte. Daarna doet u de invoerklep open en de opgebolde deegstukjes vallen per vier stuks in een schommel, die dan doorloopt zodat de volgende vier in de volgende schommel vallen.
Tot slot is op de KKL nog een deegstukkenteller geplaatst. Deze is op verschillende manieren te gebruiken. Allereerst kunt u gewoon de bolletjes tellen die u gemaakt heeft. Het is echter ook mogelijk om van tevoren een aantal bolletjes in te stellen, nadat deze bolletjes zijn afgewogen stopt de machine. Stel: u wilt 200 minibolletjes, u stelt de teller op 200 en drukt op start, na 200 stuks stopt de machine en kunt u een volgend aantal ingeven. Dit geldt ook voor het invoeren van puntjes. Om echter verschillende soorten of maten puntjes gescheiden te houden, kunt u handmatig twee lege schommels ingeven door middel van een drukknop.

Als u puntjes invoert in het rijskastje type KRP krijgen de bolletjes een korte rijs, afhankelijk van de snelheid van het afwegen/opbollen. Hoe sneller het afwegen/opbollen staat, hoe korter de rijstijd. Veel rijs hebben de deegbolletjes doorgaans niet nodig. Na deze rijs worden de deegbolletjes gevormd tot een puntje of een stokje. Ook hier kunt u weer exact het broodje modelleren zoals u het wilt hebben. Er worden drie verschillende insteek modelleerplaatjes meegeleverd. Een stompe, een rechte en een er tussenin. Wilt u een kort, dik puntje dan pakt u de stompe plaat, wilt u echter een stokje, dan pakt u het rechte plaatje.

Decoreren van de broodjes

Machine is makkelijk in te stellen

Puntjes maken

Breekbrood van verschillende deegsoorten

Het puntjes apparaat is met drie instelknoppen uitgevoerd:

- Voor de instelling van het uitwalsen. Hoe meer uitwalsen hoe fijner de structuur en des te meer stand in het puntje.
- Instelling drukplaat achter.
- Instelling drukplaat voor. Met deze instelling bepaalt u de lengte van het puntje/stokje. Hoe lager de instelling hoe langer het broodje wordt.

Het allerbelangrijkste is dat de bolletjes voldoende stand hebben. Door een half bakproces, daarna afkoelen en weer verder afbakken, kunnen gerimpelde broodjes ontstaan. Dit is veelal te wijten aan te weinig stand bij het opbollen of het langmaken van de deegstukjes.

Erwin heeft verschillende soorten en modellen gemaakt. Door te decoreren kun je al heel gemakkelijk het assortiment uitbreiden. Uiteraard geldt dit voor bolletjes en puntjes.
Ook is het leuk om breekbroden te maken. Hierop zijn weer verschillende varianten te bedenken: twee rijtjes van vijf minibolletjes, drie rijtjes van drie minibolletjes, acht in een krans met een bolletje in het midden, de bolletjes verschillend decoreren of een breekbrood maken van bijvoorbeeld drie deegsoorten. Op de foto's kunt u de verschillende modellen zien. Op dezelfde manier kunt u met puntjes aan de slag.

Verschillende modellen breekbroden

Narijs

Als de broodjes op de plaat staan kunt u ze plaatsen in een niet te warme narijskast, maximaal 30 °C met voldoende vochtigheid, zodat de broodjes net niet droog aanvoelen. Een te warme narijskast laat de broodjes te snel rijzen en geeft standverlies.

Inschieten

De broodjes mogen wat schraler ingeschoten worden dan verse broodjes.

Bakken

De oventemperatuur kiest u 20 tot 30 graden lager dan voor vers afgebakken broodjes, gebruik net zoveel stoom als anders. De baktijd zo kiezen dat de broodjes gaar zijn en net een beetje kleur krijgen. Niet al te kort bakken, dan gaan de broodjes rimpelen.

Oventemperatuur

Verpakken

Na het bakken kunt u de broodjes in de gewenste hoeveelheden verpakken in plastic zakken. Bij het afkoelen en inpakken is uiterste hygiëne noodzakelijk; de broodjes moeten bewaard worden en zijn daardoor uiterst gevoelig voor besmetting. Degene die de broodjes inpakt moet latex handschoenen dragen.

Bewaren

Een aantal mogelijkheden:

1. Invriezen en uit de diepvries verkopen. De klant adviseren de broodjes in de vriezer te bewaren. De houdbaarheid is vrij lang. Een probleem dat zich kan voordoen is dat de kruim los komt van de korst, door vochtverplaatsing in het deeg. Met name broodjes van stokbrooddeeg kennen dit probleem. Dit wordt veroorzaakt door te lang en te koud (onder min 20 °C) bewaren.
2. In de koeling bewaren en van daaruit verkopen. De klant adviseren de broodjes ook in de koeling te bewaren. Wij hebben een houdbaarheid getest van tien dagen, zonder het ontstaan van afwijkingen. Ons advies is echter drie dagen in uw koeling en dan nog eens maximaal drie dagen in de koeling bij de klant. Nadeel is dus de kortere houdbaarheid.

Halfgebakken maïsbollen

3. Vers bakken en de klant de keus geven in de diepvries of koeling te bewaren met een uiterste houdbaarheid van voor koeling zes dagen en voor diepvries twee weken.

Onze voorkeur gaat uit naar mogelijkheid 1 of 3. Welke mogelijkheid u gaat gebruiken is afhankelijk van uw persoonlijke voorkeur.

Problemen en mogelijke oplossingen

- Broodjes rimpelen teveel na het afkoelen (grootste klacht bij halfgebakken producten) door bijvoorbeeld: te warm deeg, te lang gekneed deeg, te slap deeg, te korte voorrijs, te weinig stand in de deegstukjes, te vol geschoten of te korte baktijd in combinatie met te warme oven.
  U kunt aan de receptuur de volgende zaken veranderen/aanpassen om dit verschijnsel tegen te gaan:

- Tarwezetmeel toevoegen ter vervanging van bloem, maximaal 1 tot 5 % van de bloem.
- Extra hardbroodpoeder of een actiever hardbroodpoeder gebruiken.
- Extra gebruik van glutenpoeder, maximaal 1 tot 3 % van de bloem.

Afhankelijk van de gebruikte receptuur kunt u een of meerdere van deze mogelijkheden benutten.

- Korst en kruim laten los. Ervan uitgaande dat het probleem niet in bovenstaande baktechnische zaken zit, kunt u de volgende stappen ondernemen: wat suiker aan het deeg toevoegen, maximaal 3 % of een beetje broodcrème of margarine aan het deeg toevoegen, maximaal 3 %. Deze toevoegingen zorgen dat het probleem uitgesteld wordt.
- Broodjes kleuren te weinig bij de tweede fase bakken. Om dit te voorkomen kunt u suiker toevoegen, maximaal 3 % of melkpoeder, maximaal 2 tot 3 %.

Wij hopen u zo een aantal ideeën te hebben gegeven om van halfgebakken producten ook eens werk te maken. U wilt toch ook meer omzet en dit is een markt waar de supermarkten de dienst uitmaken. Het maken is met de KKL geen probleem meer: de grondstoffen zijn de kosten niet, dus prijs u niet uit de markt! Ga eens bij Albert Heijn kijken hoe duur de broodjes zijn, de prijzen zullen u verbazen. Ook willen wij stokbrood met kruidenboter-kruiden onder de aandacht brengen, het is werkelijk verrukkelijk. Probeer het eens te maken en laat de klanten proeven in de winkel.

Gedecoreerd en niet gedecoreerd

Mocht u naar aanleiding van dit artikel nog vragen hebben of een bakprobleem tegen komen, overlegt u dan met onze vertegenwoordiger of bel met ons kantoor en vraag naar Erwin Tweebeke, onze proefbakker.

Wij wensen u veel succes. ●

Maïspuntjes verpakken in kratten voor de vriezer

kalmeijer

standnummer:
5400
Hal 5

BAKKERIJTENT

Van zondag 25 t/m woen

De beurs zal plaatsvinden in Flander

Openingstijden: dagelijk

Op deze beurs is van alles te beleven om inspiratie op te doen voor uw vakgebied, van grondstoffen tot machines, van winkelinterieur tot de IT- branche. Kalmeijer is ook aanwezig om u ervan te overtuigen hoe op eenvoudige en efficiënte wijze perfect, ambachtelijk brood gebakken kan worden. Want Kalmeijer is de leverancier van bakkerijmachines die deze hoge verwachtingen waar kan maken als het gaat om kwaliteit, efficiëntie en met plezier brood bakken.

Als fabrikant van bakkerijmachines is Kalmeijer al meer dan 90 jaar actief! Wij ontwikkelen onze machines vanuit het oogpunt van de bakker. Dat ziet u terug in onze deegverwerkingsinstallatie, sandwich- en pistoletlijn, en ook de broodsnijmachine is zo ontwikkeld.

Brood bakken met Kalmeijer machines wordt zo brood bakken zonder het kwaliteitsaspect uit het oog te verliezen! Om dit te bewijzen zullen wij de hele dag door demonstraties geven met de Kalmeijer deegverwerkingsinstallatie en de Kalmeijer sandwich- en pistoletlijn. Alle producten worden ook afgebakken zodat u zelf kunt oordelen over de kwaliteit. Naast het wit- en grijsbrood zullen wij ook voorgebakken broodjes maken. Deze worden steeds belangrijker in de bakkerij.

Kalmeijer Koekjesvormmachine type KGM

Kalmeijer kleinbroodlijn

Het vers gebakken brood dat u dag in en dag uit met veel zorg bakt, moet natuurlijk ook met veel zorg gesneden worden. Dat kan met de Kalmeijer broodsnijmachine, type KBE. Deze zal ook op onze stand staan. U kunt dan ervaren dat vers gebakken brood, moeiteloos gesneden kan worden.

Ook zal de koekjesvormmachine, type KGM niet ontbreken. Wij laten u graag zien hoe u in een mum van tijd een heel assortiment koekjes kunt maken en nemen daarom een selectie walsen mee, zoals de minispeculaas en de pondspop.

Kortom: volop bakactiviteiten op onze stand. Graag tot ziens!

DEMONSTRATIES SANDWICH- EN PISTOLETLIJN TYPE KRP

	Sandwiches	Piccolo
Demonstratie	13.25 en 14.40 uur	11.30 en 16.25 uur
Uit de oven	15.05 en 16.30 uur	13.30 uur

OONSTELLING

sdag 28 september 2011
s expo, Maaltekouter 1, 9051 Gent
s van 11.00 - 18.00 uur

DEMONSTRATIES KLEINBROODMACHINE TYPE KKM

	Pistolets	Sandwiches	Multikorn/Maïsbollen	Grijze pistolet
Demonstratie	11.20 uur	13.15 en 14.10 uur	15.05 uur	16.20 uur
Uit de oven	13.30 uur	15.05 en 16.30 uur	17.20 uur	18.15 uur

Kalmeijer Broodsnijmachine type KBE

Kalmeijer broodlijn

DEMONSTRATIES VOLAUTOMATISCHE DEEGLIJN

	Donker meergranen	Grijsbrood	Molenbrood	Witbrood
Afmeten	12.00 uur	13.30 uur	15.35 uur	16.40 uur
Opmaken/opbollen	12.45 uur	14.15 uur	16.20 uur	17.25 uur
Uit de oven	14.40 uur	16.20 uur	18.15 uur	19.20 uur

K(R)ANSJE VOOR DE FEESTDAGEN

Het is alweer september en dus de hoogste tijd om de kerstkransjes eens onder de loep te nemen. Vaak zien we dat de koekjesvormmachine in januari de hoek wordt ingereden en pas in de laatste maanden van het jaar weer te voorschijn komt. Jammer, want er kan veel meer met deze machine. Daardoor kan uw machine u nog beter van dienst zijn tijdens de drukke decemberperiode. Zie hiervoor ook onze bulletins, de nummers 58 en 67.

Walsen voor kleine of grote kransjes

In dit artikel staat het kerstkransje centraal. In bakkerswinkels zien we dat het kerstkransje bijna overal gelijk is: een rond koekje met kartels en een gat in het midden. De hoeveelheid kartels en de diameter van zowel het koekje als het gat kunnen verschillen. De afwerking van het koekje maakt juist iedere bakker uniek. Zo zijn er bakkers die met verschillende maten suikernibs en suikerparels werken of juist alleen met kristalsuiker. Ook gebruiken bakkers verschillende varianten amandelen: stiften, geschaafde amandelen of gehakte amandelen. Er zijn diverse modellen stekers te koop, waarbij het gat in het midden direct mee uitgestoken wordt. Dit scheelt een handeling waardoor u sneller het koekje op de bakplaat heeft staan. Echter, doordat u het deeg telkens in elkaar drukt en opnieuw uitrolt wordt het deeg steeds 'korter'. Dit komt door deze bewerking, maar ook door de hoeveelheid stuifbloem die u gebruikt.

Plakken van 1 cm om in te voeren

Kalmeijer Koekjesvormmachine, type KGM

Het principe van deze machine is, dat we door de eigenschappen van boter de degen kunnen verwerken zonder stuifbloem! De degen die we verwerken moeten dan wel aan twee eisen voldoen: de hoeveelheid vetstof ten opzichte van de bloem moet tussen de 30 en 70 % zijn en het suikerpercentage ten opzichte van de bloem moet minimaal 30 % zijn. Voor de meeste degen zal dit geen probleem zijn.
Een ander voordeel is dat de snelheid waarmee de koekjes op de bakplaat komen te liggen vele malen hoger is dan u met de hand zou kunnen doen. Ook al maakt u gebruik van zo'n handige steker! Afhankelijk van het model dat u maakt, verwerkt de koekjesvormmachine per uur 210 kg deeg voor het grote of 250 kg deeg voor het kleine kransje!

Letten we op de verschillen tussen de oudere koekjesvormmachines en het model van nu, dan zien we het volgende:
- De invoergoot is geen los onderdeel meer, maar zit vast aan de machine.
- De invoergoot is veel langer, zodat u er meer deegplakken op kunt leggen en de kans op 'geen deegaanvoer' geminimaliseerd wordt.
- Het voorverwarmen van de figuurwals is eenvoudiger geworden; u zet de keuzeschakelaar op 2000 W. Automatisch wordt nu de figuurwals 30 seconden voorverwarmd. U kunt daarna direct beginnen met invoeren van het deeg. Nooit meer een te koude of te warme figuurwals!
- Strakke rvs/inox beplating.
- Het mes is, zodra u het deksel van de machine open doet, afgeschermd. Hierdoor is de kans om in de vingers te snijden weggenomen.
- Het frame is wit gepoedercoat. Voordeel daarvan is, dat als u er per ongeluk met een kar tegenaan rijdt niet direct de verf eraf springt.
- Dit model heeft in tegenstelling tot veel oudere modellen een magneetschakelaar om de bakplaat te detecteren. De kans dat deze kapot gaat is vele malen kleiner dan bij de 'oude' schakelaar.

Kalmeijer heeft twee figuurwalsen voor kerstkransjes, beide zijn tegen een geringe meerprijs 2 millimeter dieper te verkrijgen.

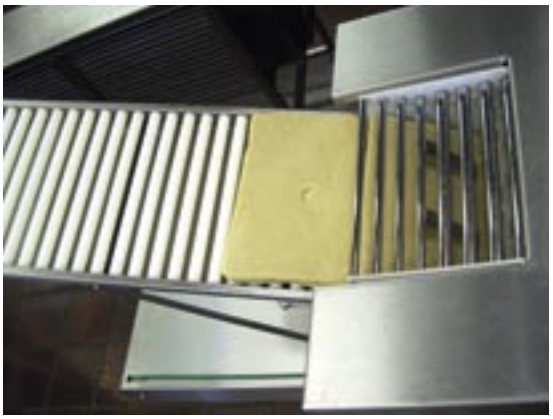
Nummer van de wals	1123-900 A	1123-905 A
Standaard dikte in mm	4	4
Aantal figuren op de wals	20	6
Gewicht in gram per koekje	10	30
Maximale uurcapaciteit	210 kg	250 kg
Afmeting in mm	55, gat 15	90, gat 30
Aantal kartels	17	24

De receptuur die wij voor beide kransjes gebruiken is dezelfde:

2000 g	boter	66,7 %
2000 g	basterdsuiker/zandsuiker	66,7 %
150 g	eierstruif	5 %
3000 g	broodbloem	100 %
15 g	gemengd bakpoeder	0,5 %
45 g	vanille	1,5 %
45 g	citroenrasp	1,5 %
6 g	zout, indien gezouten boter 3 g	

Zet het deeg volgens onderstaande methode:

- Snijd de gekoelde boter in blokken en meng met de basterdsuiker/zandsuiker, citroenrasp, vanille en het zout.
- Voeg de eierstruif toe.
- Voeg het gezeefde bakpoeder met de bloem toe, als u geen vrij vocht meer ziet en het goed gemengd is.
- Meng niet langer dan nodig, omdat het deeg dan taai en warm wordt.
- Het deeg kan direct verwerkt worden.



De verlengde invoergoot

Verwerking

De verwerking van het deeg op de koekjesvormmachine is heel eenvoudig, zeker met het laatste model koekjesvormmachine.

- Plaats de figuurwals in de machine.
- Zet de verwarming op 2000 W aan, gedurende 30 seconden wordt de wals voorverwarmd. Bij een ouder type koekjesvormmachine dient u dit zelf in de gaten te houden.
- Zet de dikte van het koekje op minimaal en voer deegplakken in op de verlengde invoergoot. Bij oudere typen koekjesvormmachines kunt u maar een kleine hoeveelheid deegplakken op de invoergoot plaatsen. Plaats een bakplaatje op de uitvoertafel. De voedingswals, de grote witte wals, loopt nu vol met deeg.
- Als deze vol is stelt u de gewenste dikte van het koekje in.
- Let er wel op dat de afstand tussen de koekjes onderling niet te klein is. Deze kunt u afstellen met de onderste knop aan de zijkant van de machine. Let wel, dit mag alleen als de machine in werking is!
- Aan de achterkant van de machine voert u op de aanvoertafel de bakplaten aan. Op de invoergoot deegplakken van een centimeter dik.
- Wanneer de koekjesvormmachine geen deeg meer 'ziet' of geen bakplaat detecteert zal de machine automatisch afslaan. U bent dus nooit te laat met deeg of een bakplaat. Dit maakt de machine zeer geschikt om er alleen mee te werken.

Let op voldoende tussenruimte

Als al het deeg verwerkt is tot kerstkransjes - het grote of het kleine model - kunnen we deze gaan afwerken. Wij hebben ervoor gekozen om een aantal koekjes te decoreren met suikerparels en een aantal met kristalsuiker. Beide worden voorzien van amandelschaafsel. Allereerst strijken we de kerstkransjes met ei. Daarna strooien we de bakplaat vol met amandelschaafsel, lichtjes aandrukken en vervolgens het overtollige amandelschaafsel eraf kloppen door de bakplaat te keren. Belangrijk is bij het smeren van de bakplaten, dat u dit niet te zuinig doet. De koekjes moeten wel aan de bakplaat blijven plakken als we de bakplaten omkeren. Als laatste strooien we kristalsuiker of suikerparels over de koekjes. Ook hierbij geldt dat u de overtollige suiker eraf moet kloppen. Door eerst het amandelschaafsel te strooien en dan pas de suiker voorkomen we dat het amandelschaafsel niet meer plakt. De suiker valt om het schaafsel heen en plakt zo ook aan het koekje.
De koekjes kunnen nu gebakken worden op ongeveer 180 °C met de wasemschuif open gedurende 18 minuten. De koekjes moeten een mooie, goudgele tot bruine kleur hebben.

Ten slotte

We willen u erop wijzen dat marsepein ook met de koekjesvormmachine verwerkt kan worden. Denk aan blaadjes voor rozen of kleine figuren voor een marsepeinkoekje al dan niet overtrokken met chocolade. Of misschien heeft u zelf een idee voor een figuur.
Bij Kalmeijer hebben we ongeveer 65 figuurwalsen standaard in het assortiment. Door een andere wals te gebruiken kunt u een leuke uitbreiding op uw assortiment maken, waarbij u het grootwinkelbedrijf een stap voor blijft! Ook het maken van een figuurwals naar eigen keus behoort tot de mogelijkheden, denk hierbij aan uw naam of bedrijfslogo. Informeer eens bij uw rayonvertegenwoordiger. ●

In 'no-time' gebakken

AANPASSINGEN VAN DE RIJSAUTOMAAT, TYPE KRV

Sinds het op de markt brengen van de Kalmeijer rijsautomaat wordt op de invoer- en uitvoerklep vilt geplakt. Tot op heden is gebleken dat vilt het beste materiaal is om deegstukken zonder probleem in- en uit te voeren. Het plakken van de deegstukken wordt met vilt voorkomen, totdat het vilt te veel vervuild is.

Het geplakte vilt heeft ook een aantal nadelen. Door oliegebruik in de afmeetmachine wordt het vilt van de invoer- en schakelklep vet waardoor vuil wordt aangetrokken. De lijmlaag lost op, waardoor het vilt na verloop van tijd loslaat en deegstukken kunnen blijven hangen op loshangende viltranden. Vuilophoping is een bron van schimmels, dat is te zien aan het zwart worden van het vilt. Ook het vilt op de uitvoerklep blijft op langere termijn niet schoon.

Om het vilt op de invoer- en uitvoerklep te vervangen moet de monteur het oude vilt en lijmlaag verwijderen. Deze lijmlaag wordt verwijderd door middel van oplosmiddelen en steken. Dit is een tijdrovende bezigheid. In het kader van gezondheid en milieu is het een eis, om het gebruik van oplosmiddelen en lijmsoorten zo veel mogelijk te beperken. Daarom hebben wij gezocht naar andere oplossingen.

Teflonkleppen

Het is sinds kort mogelijk om de uitvoer- en schakelklep van de rijsautomaat type KRV te vervangen door kleppen welke voorzien zijn van teflon. Dit is mogelijk bij KRV's die geleverd zijn vanaf 1990. De geteflonneerde uitvoer- en schakelklep heeft een aantal voordelen:

- makkelijk schoon te houden;
- houdt geen vuil vast;
- bij vervanging hoeven er geen lijm en oplosmiddelen gebruikt te worden;
- geen loslatende randen waaraan deegstukken kunnen blijven hangen;
- langere levensduur dan vilt;
- lagere onderhoudskosten ten opzichte van het verwijderen van de lijmlaag en het opnieuw beplakken met vilt.

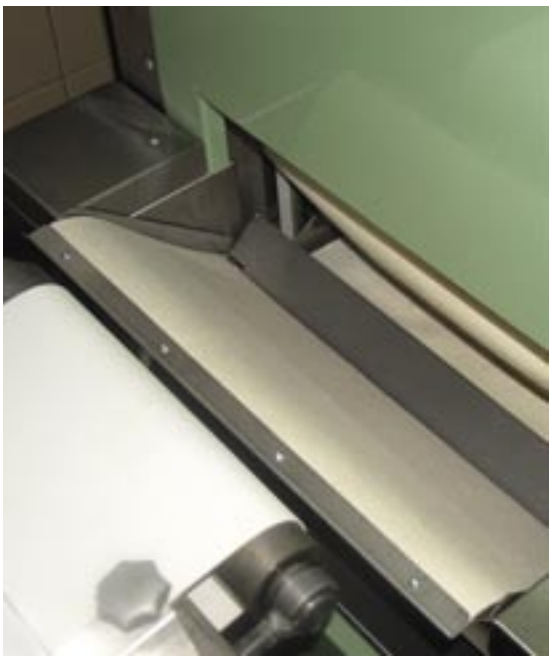
Bij het uittesten van andere oplossingen is gebleken dat het invoeren van de deegstukken bij een met vilt beklede invoerklep beter gaat dan bij een van teflon voorziene klep. De deegstukken vanuit de afmeetmachine worden met een geteflonneerde klep meer (teveel) afgeremd dan bij een klep met vilt.

Vilten mat

Om de kosten van het schoonmaken en het lijmen te beperken, is gekozen voor een makkelijk te vervangen vilten mat, die op de invoerklep rust. Deze mat wordt aan de voorzijde van de invoerklep met een rvs strip gemonteerd. Om deze los te monteren mat te kunnen toepassen moet eenmalig een aanpassing aan de invoerklep gedaan worden. Als deze mat vervuild is en vervangen moet worden, kan dit eenvoudig zonder lijm en oplosmiddelen gebeuren.

Mocht u interesse hebben in deze aanpassingen aan uw rijsautomaat, type KRV, die geleverd is vanaf 1990, neem dan contact op met de servicedienst van Kalmeijer tel. 0031-70 3888950. Ook kunt u informeren bij uw service-monteur, hij kan de aanpassingen direct uitvoeren. •

Uitvoerklep van teflon



Vilten invoermat KRV

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

Voor België
KALMEIJER B.V.B.A.
Grote Baan 201
B-2380 RAVELS
T: 0031 70 388 89 50

Redactie-secretariaat
L. Faltay
I. Peters

Medewerkers
S. Bon
L. Doorduin
E. de Koning
H. Schoenmakers