

VIENNOISERIE 2.0

STIJN VAN KERCKHOVEN



INHOUDSTAFEL

INLEIDING	3
BASISRECEPT VIENNOISERIE	4
CROISSANT	8
CHOCOLADEBROODJE	10
PAIN AU CHOCOLAT BICOLORE	12
TIRAMISU-BROWNIE	14
NACHO	18
FRAMBOOS SWIRL	20
SNEEUWBAL	24
HALVE MAAN	30
CRUFFIN	32
DOORHALER CITROEN-MERINGUE	34
PARIS-BREST	38
LANGE SUISSE	42
NUTELLA MONKEY BREAD	46
ITALIA	48
MINI-INKTVISCROISSANT	50
ENVELOP KAAS-HAM	52



INLEIDING

Stijn Van Kerckhoven is een bakker die zijn vak door en door kent. Al vroeg wist hij dat hij met deeg, ovens en grondstoffen wou werken, en die passie bracht hem naar de Bloemmolens van Geel. Daar werkte hij dertien jaar lang als proefbakker, waar hij dagelijks producten testte en verfijnde en de kwaliteit ervan bewaakte. In die periode begeleidde hij ook stagiairs van de bakkerijschool.

De bakkerijschool van Geel vroeg hem dan ook om les te komen geven, en sinds 2012 staat Stijn er voor de klas. Hij leert zijn studenten niet alleen technieken, maar vooral hoe belangrijk het is om nieuwsgierig te blijven, te proeven, te proberen, en fouten te zien als deel van het proces. Zijn lessen zijn praktijkgericht, nuchter en vaak doorspekt met voorbeelden uit het echte bakkersleven.

Daarnaast werkt Stijn als freelance consultant. In die rol ondersteunt hij bakkerijen en restaurants die hun producten willen verbeteren of verfijnen. Hij denkt mee over recepten, processen en afwerking, en probeert oplossingen te bieden die haalbaar en realistisch zijn voor elk type zaak.

Een bijzonder leuk aspect van zijn werk is zijn deelname aan wedstrijden samen met studenten. Voor Stijn zijn deze wedstrijden geen doel op zich, maar een unieke leerervaring. Hij coacht jonge bakkers doorheen intensieve trainingsmomenten waarbij teamwork, discipline en creativiteit centraal staan. Zijn begeleiding droeg bij aan verschillende mooie resultaten: zo won het team in 2019 en 2023 de wereldtitel in de categorie 'Nutritioneel brood' tijdens de Mondial du Pain. In 2023 behaalde het volledige team bovendien een tweede plaats in het totaalklassement in Japan.

Wat Stijn het liefst doet, is anderen enthousiasmeren voor het bakkersvak: collega's, leerlingen en professionals die op zoek zijn naar inspiratie. Hij deelt graag zijn ervaring, zijn praktische aanpak en zijn liefde voor het ambacht. Altijd met beide voeten op de grond, en altijd met de bedoeling om topproducten te bakken.

Deze opleiding bouwt verder op het werk van Guido Devillé, die jarenlang met veel passie de cursus Viennoiserie zonder grenzen gaf. Guido legde een sterke basis en inspireerde talloze bakkers om creatief en grensverleggend met viennoiserie aan de slag te gaan. Met Viennoiserie 2.0 zetten we die lijn verder, met vernieuwde technieken en – nieuw – ook aandacht voor hartige viennoiserie.

Hopelijk kan deze opleiding je inspireren om zelf aan de slag te gaan. Probeer in eerste instantie de basistechnieken onder de knie te krijgen. Maar ga daarna zeker zelf creatief aan de slag. Experimenteer met kleur, vorm en smaak...

Een woord van dank ook aan de directie van KOGEKA, die leerkrachten de ruimte geeft om hun kennis en passie ook buiten de school te delen.



BASISRECEPT VIENNOISERIE



Basisdeeg

Bloem 13%	1020 g
Gist	51 g
Honing	25 g
Boter	102 g
Suiker	102 g
Zout	20 g
Volle melk (4 °C)	240 g
Water	240 g

250 g toerboter per deegstuk van 900 g

Totaal berekend: 2 × 900 g

Gekleurde degen

Neutrale kleur:

750 g deeg

150 g deeg

Rode kleur:

750 g deeg

150 g deeg + 1 g rode poederkleurstof

Bruine kleur:

750 g deeg

150 g deeg + 10 cacaopoeder/15 g water

Werkwijze

- Meng alle grondstoffen 8 minuten op trage versnelling.
- Kneed vervolgens 3 tot 5 minuten op tweede versnelling.
- Kneed het deeg glad af (vliesje) met een deegtemperatuur van 25 °C.
- Weeg 900 g af en maak een lange strakke vorm. Laat daarna 10 minuten rusten onder plasticfolie.
- Koel het deeg vervolgens in de diepvries om het gistingsproces te stoppen.
- Rol hiervoor het deeg rechthoekig uit (20 cm x 40 cm) en leg afgedekt in de diepvries.
- Rol in de tussentijd de toervetstof uit (per 900 g deeg → 250 g toerboter ± 20 cm x 20 cm).
- Geef het gewenste aantal toeren.
- Rol het deeg na het toeren uit tot 1 cm dikte en koel opnieuw af tot gebruik.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

CROISSANT



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 2×4.
- Rol het deeg uit tot 2,5 mm dikte.
- Snij driehoeken uit van 10 cm op 36 cm.
- Rol ze op en leg ze met het slot naar beneden op de bakplaat.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Doreer de croissants voorzichtig na het rijzen.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

CHOCOLADEBROODJE



Degen

Basisdeeg	750 g
Klein deegstukje	150 g
Toerboter	250 g

Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 1×4 + 1×3.
- Na het toeren van het basisdeeg het kleine deegstukje erop leggen.
- Rol hiervoor het kleine deeg even groot uit als het getoerde deeg.
- Indien nodig het deeg licht bevochtigen zodat het goed kleeft.
- Rol het deeg uit op 3 mm.
- Snij stroken uit van 6 cm x 25 cm.
- Rol op met twee chocoladestaafjes ertussen.
- Rol met de neutrale laag aan de buitenkant.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Doreer de chocoladebroodjes voorzichtig na het rijzen.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

PAIN AU CHOCOLAT BICOLORE



Ingrediënten

Cacaopoeder	10 g
Water	15 g

Degen

Basisdeeg	750 g
Cacaodeeg	175 g
Toerboter	250 g

Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 1×4 + 1×3.
- Maak een pasta van 10 g cacaopoeder en 15 g water.
- Meng deze pasta door 150 g gekneet deeg.
- Leg dit cacaodeeg op het getoerde basisdeeg.
- Rol hiervoor het cacaodeeg even groot uit als het getoerde deeg.
- Indien nodig licht bevochtigen om goed aan elkaar te laten hechten.
- Rol het deeg uit op 3,5 mm.
- Snijd met een scherp mes door het cacaodeeg om het streepjespatroon te maken.
- Snij in stroken van 8 cm x 15 cm.
- Rol op met een chocoladestaafje en gekonfijte sinaasappel ertussen.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Afbakken:
Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten
Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten
- Smeer onmiddellijk na het afbakken in met suikerwater.

TIRAMISU-BROWNIE



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Per 250 g toerboter: 10 g gemalen koffie + 20 g boter.
- Toeren: 1×4 + 1×3.
- Rol het deeg uit op 3,5 mm.
- Snij stroken uit van 8 × 15 cm.
- Rol op met een stukje brownie.
- Laat 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

- Na afkoeling: spuit de vulling van tiramisu-crème in.
- Werk af met een pipet Amaretto, de tiramisu-crème, een koekje en cacaopoeder.

Tiramisu-crème

Melk	242 g
Suiker	48 g
Eieren	36 g
Maïszetmeel	27 g
Vanillestok	0,2 st.
Mascarpone	350 g
Amaretto	35 g

Werkwijze

- Warm de melk, de helft van de suiker en de vanille op tot tegen het kookpunt.
- Laat minstens 15 minuten trekken.
- Maak een compositie met de andere helft van de suiker, de eieren en het maïszetmeel.
- Breng de melk aan de kook en meng een deel onder de compositie.
- Giet opnieuw bij de resterende melk.
- Breng alles al roerend aan de kook en laat even doorkoken.
- Bedek met plasticfolie en laat afkoelen.
- Klop na afkoeling de gele room goed door tot een gladde massa.
- Voeg mascarpone en amaretto toe en meng alles.
- Koel bewaren.

Brownie

Boter	120 g
Pure chocolade	120 g
Eigeel	51 g
Kandijsuiker	30 g
Suiker	30 g
Bloem	36 g
Maïszetmeel	17 g
Eiwit	76 g
Schiftsuiker	3,6 g
Oploskoffie	3,6 g
Gemalen koffie	3,6 g
Zout	2,4 g

Werkwijze

- Smelt de boter (zonder tot het kookpunt te komen) en los de chocolade erin op.
- Klop het eigeel, de kandijsuiker en de suiker samen los.
- Voeg het chocolademengsel bij het mengsel van ei en suiker.
- Spatel er de gezeefde bloem, het maïszetmeel, de gemalen koffie en de oploskoffie onder.
- Klop het eiwit, het zout en de schiftsuiker stevig op.
- Spatel het opgeklopte eiwit er voorzichtig door.
- Strijk uit op een bakplaat met bakpapier tot 1 cm dik.
- Bak 14 minuten op 180 °C.
- Laat daarna afkoelen en snij stroken van 1 cm × 7 cm uit.

NACHO



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 1×4 + 1×3.
- Rol het deeg uit op 4,5 mm.
- Snij vierkanten uit van 10 cm × 10 cm.
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Laat 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Voor het bakken: doreren en een laagje spaghettisaus aanbrenge
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

- Breng na het afkoelen opnieuw een laag spaghettisaus aan.
- Duw de nacho's met een tipje in de saus en bestrooi het geheel met cheddar.
- Warm kort op tot de kaas is gesmolten.
- Werk af met zure room, guacamole, koriander en pepertjes.

FRAMBOOS SWIRL



Degen

Basisdeeg	750 g
Rood deeg	150 g
Toerboter	250 g

Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 2x4.
- Maak het rode deeg: meng 150 g deeg met rode poederkleurstof en een paar druppels water.
- Leg het rode deeg op het getoerde basisdeeg.
- Rol hiervoor het rode deeg even groot uit als het getoerde deeg. Bevochtig indien nodig licht zodat ze goed aan elkaar kleven.
- Rol uit tot 33 cm breed en 3 mm dik.
- Steek cirkels van 11 cm uit en plaats in de koelkast.
- Snij golfjes uit met behulp van een sjabloon.
- Plooi het deeg rond de bevroren brownie en laat 120 minuten rijzen.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

- Smeer na het bakken in met suikerwater 50/50.
- Werk af met het zanddeeghartje.

Brownie met roze framboos

Boter	81 g
Witte chocolade	62 g
Suiker	71 g
Eieren	47 g
Bloem	95 g
Amandelpoeder	76 g
Rozenwater	47 g
Zeste van citroen	1 st.

Werkwijze

- Smelt de boter en de witte chocolade samen tot 45 °C.
- Voeg alle andere grondstoffen toe en meng tot een gladde massa.
- Vul de vormen met een diameter van 4,5 cm met 40 g vulling en duw een bevroren framboos in de brownie.
- Bak af in een heteluchtoven gedurende 15 minuten op 180 °C.
- Bedruip na het bakken onmiddellijk met een dopje rozenwater.
- Laat afkoelen en haal daarna uit de vormen.

Zanddeeghartje

Boter	73 g
Bloedsuiker	49 g
Bloem	122 g
Amandelpoeder	30 g
Zout	1,2 g
Eieren	24 g

Werkwijze

- Maak met alle ingrediënten een zanddeeg en laat een nacht rusten in de koelkast.
- Rol het deeg 2 mm dik uit en steek er hartjes uit.
- Bak af op een Silpain-mat op 150 °C gedurende ± 20 minuten tot ze goudbruin zijn.

SNEEUWBAL



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 1x4 + 1x3.
- Rol daarna het deeg uit tot 28 cm breed en 3 mm dik.
- Steek rondjes uit met een diameter van 9 cm en leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Laat ongeveer 90 minuten rijzen op 28 °C.
- Doreer alle rondjes, bestrooi ze met geraspte kokos en breng bevroren kokosvulling aan.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

- Laat ze afkoelen en breng daarna de banketbakkersroom met kokos aan.
- Leg er een paar blokjes limoen en een schijfje miserable van kokos bovenop.
- Bevochtig de biscuit met kokoslikeur.
- Werk af met Italiaanse meringue en geraspte kokos.
- Bestrooi met zeste van limoen.

Biscuit met kokos

Eiwit	109 g
Suiker	22 g
Kokosrasp	98 g
Suiker	98 g
Bloem	22 g

Werkwijze

- Klop de eiwitten op, voeg straalsgewijs de suiker toe en klop stevig op.
- Meng de kokos, suiker en bloem samen en spatel voorzichtig onder het eiwit.
- Bedek de bakplaten met bakpapier en smeer in.
- Verspreid het beslag over een bakplaat (1 cm dik).
- Suiker licht af met bloedsuiker.
- Bak af in een matig warme oven op 200 °C gedurende ± 12 minuten.
- Laat de biscuit afkoelen.
- Steek daarna rondjes uit van 4 cm diameter.

Banketbakkersroom met kokos

Volle melk	200 g
Kokospuree	200 g
Vanillestokje	1 st.
Suiker	16 g
Eigeel	64 g
Suiker	56 g
Maiszetmeel	40 g
Boter	40 g

Werkwijze

- Breng de melk, kokospuree, fijne kristalsuiker en het doormidden gesneden en afgeschraapte vanillestokje aan de kook.
- Klop de eigelen en de fijne kristalsuiker wit met een garde.
- Leng de witgeklopte eigelen met 1/3 van de kokende melk aan.
- Giet alles in een steelplan en klop het mengsel door elkaar van het vuur af.
- Breng alles aan de kook.
- Verlaag het vuur en laat 1,5 minuten verder koken.
- Voeg van het vuur de gesneden blokjes boter toe en maak er een homogene massa van.
- Giet op een met folie bedekte inoxplaat.
- Dek af met folie in direct contact met de banketbakkersroom.
- Laat snel afkoelen tot 10 °C en bewaar in de koelkast.
- Klop na afkoeling het geheel glad en maak met een spuitzak de nodige vullingen.

Italiaanse meringue of kookschuim

Eiwit	200 g
Suiker	200 g
Water	140 g
Suiker	400 g

Werkwijze

- Maak alles vetvrij.
- Weeg de grondstoffen af.
- Doe het water met 400 g suiker in een steelpan en zet op het vuur.
- Roer tot de suiker is opgelost.
- Plaats de suikerthermometer in de pan.
- Klop het eiwit en de 200 g suiker op tot een stevig en taai schuim.
- Voeg de suikerstroop aan het schuim toe eens de thermometer 120 °C aanwijst.
- Zet hiervoor de machine in de laagste versnelling en giet de suikerstroop er dan in een dunne straal bij.
- Blus de stroop eerst even voor je ze erbij giet, door de pan met hete stroop heel kort in koud water te houden.
- Klop het schuim stevig op.

HALVE MAAN



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 2x4.
- Laat het deeg voldoende afkoelen, snij stroken uit van 5 mm en leg ze op het deeg met de boter naar boven.
- Rol het deeg uit tot 2,5 mm dik en steek ovalen uit.
- Breng de vulling aan, rol op en vorm tot halve manen.
- Leg ze op een ingevette vorm en laat 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Afbakken:

Vloeroven: 220°C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180°C gedurende ± 18 minuten

Vulling Halve Maan

Marsepein	598 g
Zeste van citroen	2 st.

Werkwijze

- Meng de zeste van citroen met de marsepein.
- 40 g afwegen en in een pilvorm rollen.

CRUFFIN



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 2x4.
- Laat het deeg voldoende afkoelen, rol het uit tot 2,5 mm en snij stroken van 3 cm × 15 cm uit.
- Vorm met drie stukjes deeg de cruffin.
- Leg in ingevette vorm en laat 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

- Na afkoeling de pistachecrème inspuiten en afwerken met decoratiesuiker en pistachenootjes.

Banketbakkersroom

Melk	320 g
Suiker	80 g
Boter	32 g
Eidooier	64 g
Maiszetmeel	26 g
Vanillestok	0,2 st.

Pistachevulling

Werkwijze

- Meng 520 g banketbakkersroom met 80 g pistachepasta.

DOORHALER CITROEN-MERINGUE



Degen

Basisdeeg 1	750 g
Basisdeeg 2	150 g
Toerboter	250 g

Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 1×4 + 1×3.
- Leg na het toeren van het basisdeeg het kleine deegstukje op het getoerde deeg.
- Rol hiervoor het deeg even groot uit als het getoerde deeg.
- Bevochtig indien nodig het deeg licht zodat ze goed aan elkaar hechten.
- Rol het deeg uit tot 5 mm dikte.
- Snij het deeg in stroken van 3 cm x 15 cm.
- Maak een insnijding in het midden en maak de doorhaler.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Doreer en breng de citroencrème aan vooraleer te bakken.
- Afbakken:

Vloeroven: 220°C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180°C gedurende ± 18 minuten

- Breng na het afkoelen een laagje citroencrème aan.
- Werk af met Italiaanse meringue.

Citroencrème

Melk	284 g
Zeste van citroen	1,5 st.
Eidooier	65 g
Suiker	106 g
Maïszetmeel	30 g
Citroensap	81 g
Boter	32 g

Werkwijze

- Verwarm de melk tot tegen het kookpunt en infuseer met de zeste van citroen.
- Laat 30 minuten afgedekt trekken.
- Maak een compositie van de dooiers, de suiker en het maïszetmeel.
- Voeg citroensap toe aan de melk en breng het geheel aan de kook.
- Giet de kokende melk door een zeef en voeg toe aan de compositie.
- Breng de massa aan de kook en voeg van het vuur af de boter toe.

PARIS-BREST



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 2×4.
- Verwerk het deeg tot chocoladebroodjes (4 mm dik, 5×25 cm).
- Rol op.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen bij 28 °C.
- Afbakken:

Vloeroven: 220°C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180°C gedurende ± 18 minuten

- Laat afkoelen en spuit er 10 g hazelnootpasta en 50 g hazelnootcrème in.
- Werk af met hazelnootpasta, hazelnootcrunch en decoratiesuiker.

Pralinévulling – hazelnootpasta

Geroosterde hazelnoten	250 g
Suiker	167 g
Water	50 g
Maldon-zout	3,3 g

Werkwijze

- Rooster de hazelnoten.
- Kook een karamel van suiker en water.
- Voeg het Maldon-zout en de geroosterde hazelnoten toe.
- Leg op bakpapier en laat volledig afkoelen.
- Blend tot een gladde pasta.

Vulling van hazelnootcrème

Melk	411 g
Suiker	82 g
Eieren	62 g
Maïszetmeel	45 g
Vanillestokje	0,2 st.

Werkwijze

- Warm de melk, de helft van de suiker en de vanille op tot tegen het kookpunt.
- Laat minimaal 15 minuten infuseren.
- Maak een compositie met de andere helft van de suiker, de eieren en het maïszetmeel.
- Laat de melk koken en meng een deel door de compositie.
- Giet opnieuw bij de resterende melk en breng het geheel al roerend aan de kook en laat even doorkoken.
- Laat afkoelen bedekt met plasticfolie.
- Klop na afkoeling de gele room goed door tot een gladde massa.
- Voeg 50 g hazelnootpasta toe en meng het geheel.
- Bewaar de crème koel tot gebruik.

LANGE SUISSE



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 2x4.
- Laat het deeg voldoende koelen en snij daarna stroken van 5 mm en leg deze op het deeg met de boter naar boven.
- Rol daarna het deeg uit tot 3 mm dikte.
- Snij het deeg in stroken van 4 cm x 20 cm.
- Spuit in het midden de banketbakkersroom.
- Werk af met geweekte rozijnen.
- Plooi het deeg dicht en leg met het slot naar beneden op een bakplaat.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Afbakken:
Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten
Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten
- Na het bakken lichtjes insmeren met suikerwater 50/50.

Banketbakkersroom

Volle melk	611 g
Vanillestokje	1 st.
Suiker	28 g
Eigeel	98 g
Suiker	89 g
Maïszetmeel	67 g
Boter	61 g
Amandelpoeder	46 g

Werkwijze

- Breng in een steelpan de melk, de fijne kristalsuiker en het doormidden gesneden en afgeschraapte vanillestokje aan de kook.
- Klop de eigelen, het maïszetmeel en de fijne kristalsuiker wit met een garde.
- Leng de witgeklopte eigelen met 1/3 van de melk aan.
- Giet alles in de steelpan en klop het mengsel door elkaar van het vuur af.
- Breng alles aan de kook.
- Verlaag het vuur en laat even verder koken.
- Voeg van het vuur de gesneden blokjes boter toe en maak er een homogene massa van.
- Dek af met folie in direct contact met de banketbakkersroom.
- Laat snel afkoelen en bewaar in de koelkast.
- Klop na het afkoelen de banketbakkersroom glad met een vlindergarde en meng er de amandelpoeder onder.

NUTELLA MONKEY BREAD



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Snij restdeeg in kleinere stukjes en meng ze door de suiker.
- Leg de met suiker bedekte stukjes deeg in een vorm(pje).
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen bij 28 °C.
- Afbakken:
Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten
Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten
- Breng na het afkoelen de Nutella aan en decoreer met een koekje.

ITALIA



Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren: 1×4 + 1×3.
- Rol het deeg uit tot 4,5 mm dikte.
- Verdeel het deeg in vierkanten van 10 cm x 10 cm en steek rondjes uit.
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Breng voor het bakken rode pesto aan.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

- Decoreer na het afkoelen met mozzarella, rucola en Parmezaanse kaas.

MINI-INKTVISCROISSANT



Bloem 13%	1014 g
Gist	51 g
Honing	25 g
Boter	101 g
Suiker	101 g
Zout	20 g
Volle melk	477 g
Inktvisinkt	10 g

Degen

Basisdeeg 1	750 g
Basisdeeg 2	150 g
Toerboter	250 g

Werkwijze

- Maak het basisdeeg en voeg hieraan de inktvisinkt toe.
- Toeren 2x4.
- Deeg uitrollen tot 2,5 mm dikte.
- Snij driehoeken uit van 8 cm op 18 cm.
- Rol op en leg met het slot naar beneden op de bakplaat.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Doreer de croissants voorzichtig na het rijzen.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

ENVELOP KAAS-HAM



Bloem 13%	1020 g
Gist	51 g
Honing	25 g
Boter	102 g
Suiker	102 g
Zout	20 g
Volle melk	479 g
Toerboter	500 g
Gerookt paprikapoeder	10 g

Werkwijze

- Maak het basisdeeg.
- Toeren 2x4.
- Meng 20 g boter met 5 g paprikapoeder.
- Rol het deeg uit tot 2,5 mm dikte.
- Verdeel het deeg in plakjes van 12 cm x 12 cm en vouw de punten naar het midden (envelop).
- Leg ze op een bakplaat met bakpapier.
- Laat ongeveer 120 minuten rijzen op 28 °C.
- Doreer, breng de kaassaus aan en bestrooi met gemalen kaas voor het bakken.
- Afbakken:

Vloeroven: 220 °C gedurende ± 20 minuten

Heteluchtoven: 180 °C gedurende ± 18 minuten

- Decoreer na het afkoelen met parmaham.

Kaasvulling

Boter	49 g
Bloem	49 g
Kaas	122 g
Dooier	37 g
Room	31 g
Melk	306 g
Rozemarijn	6 g
Peper & zout	

Werkwijze

- Hak verse rozemarijn fijn en voeg toe aan de melk.
- Laat even opkoken en laat van het vuur af 10 minuten infuseren.
- Maak een roux met de boter en de bloem.
- Zeef de melk en rozemarijn, en voeg toe aan de roux.
- Voeg de geraspte kaas toe.
- Kruid met peper en zout.
- Voeg van het vuur af de liaison van room en eidooier toe.



Contact

Jan Vanderghote
Adviseur bakkerijsector
jan.vanderghote@alimento.be
0476 62 35 96

Alimento | IPV vzw
Birminghamstraat 225
1070 Anderlecht
02/52 88 930
KBO 0442.973.363
RPR Brussel
alimento.be