

MAKE IT

Magazine

VOORJAAR 2023



HÉT PRUVÉ INSPIRATIEMAGAZINE

Met o.a.: Bakkerij Pots laat zich niet door de tijd inhalen, de roomhoorn terug van weggeweest, een flinke toef inspiratie en mooie recepten! **Lees snel verder!**



WE BAKE IT,
YOU MAKE IT.



UW UITDAGING IS ONZE UITDAGING

Collega-bakkers, van harte welkom bij de nieuwe editie van ons inspiratiemagazine. Ik val meteen maar met de deur in huis; de omstandigheden om tot een normaal rendement in de bakkerij te komen zijn al enige tijd uiterst moeilijk. De hele sector kampt met de prijzen en soms zelfs beschikbaarheid van grondstoffen, medewerkers en energie. Voor vele bedrijven en ook voor ons betekent dit een extra noodzaak om te concentreren op datgene wat we al lang goed kunnen, in jargon: focus op core business.

Voor Pruvé zijn dat bake-off snacks en halffabrikaten. Vooral halffabrikaten kunnen in deze tijd extra interessant zijn, omdat de energie en de arbeid (deeg maken, vormen en bakken) eigenlijk al in het product zit 'ingebakken'. Het is dan wel zaak om die energie- en arbeidskosten zo laag als mogelijk te houden. Daar waar wij onze bedrijfsvoering kunnen beïnvloeden, zijn onze teams

bezig met acties om de pijn zoveel mogelijk te verzachten. Denk hierbij aan verdere automatisering, energiebesparing, besparing op uitval en vermindering van productie- en leveringsfouten. Voorwaar een flinke opgave maar we gaan er vol voor. Dat is onze uitdaging voor 2023.

Natuurlijk moeten we de blik op de markt en consument zeker niet vergeten. Onze klanten zorgen immers voor onze boterham. Daarom veel nieuwe ideeën en tips in dit magazine waarmee we u hopen te inspireren.

Het team van Pruvé wenst u goede zaken en een hopelijk minder turbulent jaar toe.

Vriendelijke groeten,

Alex Kruijer



WE BAKE IT, YOU MAKE IT.	4	RECEPT NECTARINE VERVEINESCHELP	18
DE ROOMHOORN: TERUG VAN WEGGEWEEST	6	RECEPT CHOCOLADE SCHELP	19
VOELT BAKKER PAUL VAN DEN BOGAERT ZICH NOG WEL BAKKER?	8	PRODUCTONTWIKKELAAR EVELIEN KAMPS OVER HET GEHEIM VAN DE PERFECTE VLAAI	20
RECEPT MOEDERDAG FRAMBOZEMSHELP	10	SMAKEN VERSCHILLEN	22
RECEPT ÉCLAIR ÉXOTIQUE	11	MUZIEKAVONDEN EN NOTENBROOD IN HOOGHALEN ZIT MUZIEK IN DE BAKKERIJ	24
BAKKERIJ POTS LAAT ZICH NIET DOOR DE TIJD INHALEN	12	RECEPT PASSIE-KOKOS 'SWIRLS'	26
RECEPT MERVEILLEUX SCHUIMGEBAKJES	14		
RECEPT ORANJE TOMPOUCE	15		
DE TOEKOMST VAN DE BAKKERSBRANCHE BEGINT NOG ALTIJD GEWOON OP DE OPLEIDING	16		

LENTE

BUDGET

Het voorjaar staat voor de deur! Tijd om uit de band te springen en het mooie weer uitbundig te vieren... maar in deze onzekere tijden wil je natuurlijk ook de kosten in de gaten houden. In dit inspiratiemagazine vind je een aantal recepten die voor een heerlijk lentegevoel zorgen, maar ook een aantal die voor jou als bakker zeer budgetvriendelijk zijn. Succes!

WE BAKE IT, YOU MAKE IT.

MET ONZE SLOGAN 'WE BAKE IT, YOU MAKE IT' LEGGEN WE DE NADRUKE OP DE UNIEKE RELATIE DIE WE HEBBEN MET JOU ALS AMBACHTELIJKE BAKKER. DAG IN DAG UIT BAKKEN WE DE MEEST HOOGSTAANDE BAKKERSPRODUCTEN DIE DE BAKKER VERVOLGENS NAAR EIGEN WENS KAN OPMAKEN.

De huisstijl en slogan zijn, net als Pruvé zelf, gelaagd en opgebouwd uit verschillende ingrediënten. Het staat voor wie we zijn, voor de kwaliteit die we leveren, maar ook voor wie jij als bakker bent. Samen zorgen we voor leven in de bakkerij!



Tip

ONZE 'GEWONE'
GESUIKERDE VERSIE
MET HEERLIJKE VULLING IS
AL EEN TRAKTATIE OP ZICH,
MAAR DEZE KLASSIEKER IS
OOK DE IDEALE BASIS OM
CREATIEF HELEMAAL
LOS TE GAAN!

De roomhoorn TERUG VAN (NOOIT HELEMAAL) WEGGEWEEST

ZOMAAR EEN ADVERTENTIE UIT HET DEVENTER DAGBLAD VAN 9 AUGUSTUS 1957.
“WIST U DAT ONZE GROOTOUDERS VROEGERJAREN OP ZONDAG MET EEN ROOMHOORN OP
DE VUIST ZATEN? NU KUNT U DIE TRADITIE VOORZETTEN. FANTASTISCH.” OM MAAR EVEN
AAN TE GEVEN DAT DE GESCHIEDENIS VAN DEZE BAKWAAR ZÓ VER TERUG GAAT, DAT HET
ZELFS IN HET NEDERLAND VAN DE JAREN '50 AL EEN NOSTALGISCH PRODUCT WAS.

Altijd fijn om terug te kunnen grijpen op een bewezen product waar hele generaties mee zijn opgegroeid, natuurlijk. Maar los van de zweem van het verleden dat om de roomhoorn heen hangt, is het natuurlijk ook gewoon de smaak die overtuigt. Knapperig en romig tegelijkertijd, met een extra zoet structuurtje door de grove suikerkorrels. Oké, gezond is anders, maar het zijn dit soort guilty pleasures die het leven leuk maken, niet waar? En wil je toch een lichter alternatief bieden, dan bestel je simpelweg onze roomhoorns op margarinebasis. Of je kiest voor de mini roomhoorntjes, lekker makkelijk om uit te delen en uitstekend geschikt voor assorti-opties.

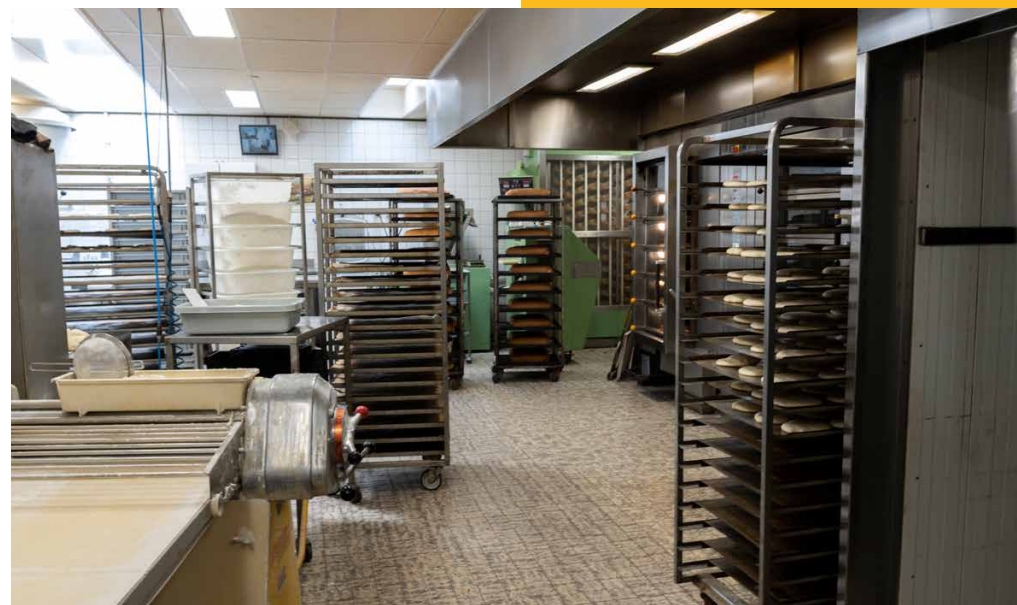
MAKKELIJK VARIËREN

Wat maakt nou dat we met z'n allen toch steeds weer terugkeren naar die roomhoorn? Is het de handzame vorm? Het feit dat het in de basis zo'n eenvoudig en betrekkelijk goedkoop product is - een hoorntje, een dot room, en gáán? Of juist de vele variaties die er mogelijk zijn? Want met een vulling van klassieke banketbakersroom alleen ben je er nog niet. Sterker nog, daar begint het pas! Wat dacht je van een hoorn gehuld in chocolade, gevuld met slagroom en perencompote? Of onze serveersuggestie de 'crazy creamhoorn', een gevulde hoorn met daarbovenop een donut, afgetopt met een bolletje ijs? Wellicht houdt je het liever wat klassieker, en beperk je je tot creatieve suikerdecoraties op de hoorn zelf. Sterretjes voor kerst,

eitjes voor pasen - je kunt het zo gek niet bedenken. Customizen, noemen we dat tegenwoordig. Aanpassen aan de individuele wensen van de klant, zouden ze in het Deventer Dagblad hebben geschreven.

Welke keuze je ook maakt en wat je ook bedenkt, met de onvergetelijke roomhoorn van Royal Smilde zit je altijd goed. Want, zoals in een editie van het Sociaal-Democratisch Dagblad uit 1928 al werd neergepend: “Een roomhoorn, daarbij kan geen andere aardsche zaligheid vergeleken worden. Behalve dan nóg een roomhoorn.”





*Een Italiaans restaurant,
een eigen ijssalon...*

VOELT BAKKER PAUL VAN DEN BOGAERT ZICH NOG WEL BAKKER?

PAUL VAN DEN BOGAERT IS STELLIG: “IK BEN VOORAL ONDERNEMER, DAARNA BAKKER.” DAT MOET OOK ANNO 2023, VINDT DE VOORMAN VAN HET BAKKERSBEDRIJF IN BREDA, ANDERS ZOU DE TIJD JE MAAR ZO IN KUNNEN HALEN. NIET GEK DAT HIJ ER ZO IN STAAT TROUWENS, ALS JE JE BEDENKT DAT HET BEKENDE LOKALE BEDRIJF TEGELIJKERTIJD EEN SUCCESVOLLE ITALIAANSE IJSSALON NAAST DE DEUR RUNT, RECENTELIJK OOK MAAR ‘EVEN’ EEN ITALIAANS RESTAURANT OPENDE (DRIE KEER RADEN WAAR HET PIZZADEEG VANDAAN KOMT) MAAR OOK 20 PROCENT VAN DE PRODUCTIE UITVOERT NAAR ANDERE RESTAURANTS EN INSTELLINGEN. EN DAN HET LIEFST MET HET POL VAN DEN BOGAERT-MERK OP DE MENUKAART NATUURLIJK. OOK DAT IS ONDERNEMEN. MAAR HOE DOE JE DAT EIGENLIJK, ONDERNEMEN ALS BAKKER?

“Het biedt heel veel mogelijkheden tot kruisbestuiving,” begint Paul over zijn verschillende ondernemingen die het ‘Pol van den Bogaert’-merk voeren. “Het deeg voor ons Italiaanse restaurant maken we zelf, maar ook de

verschillende Italiaanse gebakjes en focaccia’s komen van onze eigen hand. Aan de andere kant, bij de ijssalon, maken we chocolade die we weer gebruiken in de bakkerij. Als het beter uitkomt, of het druk is,

kun je ook makkelijk met personeel schuiven, dus het is voor ons alleen maar goed.”

TROTS

Paul is trots op zijn zaken en laat je met alle liefde zien waar dat door komt: “Kijk om je heen! De mensen, iedereen die hier staat te werken, wij met z’n allen zijn Bakker Pol. Bakker zijn is überhaupt al een geweldig vak waar geen dag hetzelfde is, maar vooral het innoveren met producten en de zaak is wat het voor mij leuk maakt. Daarvoor moet je in de eerste plaats altijd blijven doen waar je goed in bent, focussen op kwaliteit en waar je kunt eens iets nieuws toevoegen. Tegelijkertijd moet je je realiseren dat je niet alles zelf kunt. Wij maken misschien wel 450 producten, maar kiezen er soms heel bewust voor een halffabrikaat te gebruiken waarvan we weten dat we achter de kwaliteit ervan staan, zodat je meer ruimte hebt om verder te ontwikkelen in het grote plaatje.”

COMFORT VAN GEWENNING

Je merkt eigenlijk aan alles dat Paul niet kan blijven hangen in het comfort van gewenning en de waan van de dag. Tegelijkertijd hoor je hem geen moment over de energieproblematiek of personeelstekorten. Paul: “Ik denk dat de bakkersbranche ontzettend gaat veranderen. En dan moet je mee als bakker. Eetmomenten worden denk ik bijvoorbeeld steeds meer gespreid over de dag. Daar kun je op inspelen. Als bakker moet je gewoon veel breder gaan kijken, of het nou met ijs is of een restaurant of heel iets anders. Uiteindelijk is elke bakker anders en dus ook ergens anders goed in. Belangrijk is vooral om te blijven luisteren, niet zozeer naar eigen klanten maar ook naar wat andere mensen over je te zeggen hebben.”

**“IK DENK DAT DE
BAKKERSBRANCHE
ONTZETTEND GAAT
VERANDEREN. EN DAN
MOET JE MEE
ALS BAKKER.”**

PAUL VAN DEN BOGAERT, BREDA



Éclair ÉXOTIQUE

BEREIDINGSWIJZE

Gekaramelliseerde ananas

Karamelliseer de suiker in een koekenpan en voeg de boter toe. Voeg de ananas in grove stukken toe. Bak enkele minuten door en laat volledig afkoelen.

Kokos Namelaka

Week de gelatine in water. Smelt de chocolade tot 40 - 45 °C. Breng de kokosroom en glucose aan de kook en voeg van het vuur de gelatine toe. Giet op de chocolade en mix glad. Voeg de koude slagroom toe en bewaar in de koeling. Snijd de éclairs van boven open en vul met een kleine hoeveelheid namelaka. Leg hier een strookje biscuit op en vul verder met de ananas. Spuit bovenop dopjes namelaka en bestrooi met kokosrasp.

BENODIGDHEDEN

12 x Eclair 13cm,
diepvries
200 gr biscuitplakjes

Gekaramelliseerde ananas

500 gr ananas
80 gr rietsuiker
50 gr roomboter

Kokos Namelaka

6 g gelatine
400 g witte chocolade
300 ml kokosroom
15 g glucose
300 ml slagroom

BENODIGDHEDEN

10 x Reuzenschelp 18cm,
gecoat

Frambozenbavarois

12 gr gelatine
650 gr frambozenpuree
170 gr kristalsuiker
700 ml slagroom

Ruby ganache

450 gr Ruby choco
1000 ml slagroom
75 gr blanke stroop

Moederdag FRAMBOZENSCHHELP

BEREIDINGSWIJZE

Frambozenbavarois

Week de gelatine in water. Los de suiker op in de frambozenpuree. Verwarm ¼ van de frambozenpuree en los de gelatine hierin op. Schenk terug bij de overige frambozenpuree en laat afkoelen. Klop de slagroom half op en vouw een derde hiervan door de fruitpuree. Vouw de rest van de slagroom er door. Coat de reuzenschelpen met witte of ruby chocolade en vul met de frambozenbavarois.

Ruby ganache

Breng 1/3 van de slagroom met de blanke stroop tegen de kook aan. Giet op de chocolade, mix glad en voeg de resterende slagroom koud toe. Koel volledig af en klop luchtig op. Spuit doppen ganache op de bavarois en decoreer naar wens.

BUDGET





BAKKERIJ POTS LAAT ZICH NIET DOOR DE TIJD INHALEN

TOEN KO POTS ZIJN BAKKERSBEDRIJF JAREN GELEDEN VAN ZIJN VADER OVERNAM VROEG DE TIJDSGEEST AL STEEDS MEER NAAR VERNIEUWENDE INZICHTEN. NIET ENKEL EN ALLEEN BAKKEN, MAAR OOK ECHT NADENKEN OVER HET BEDRIJF WERD HET DEVIES. VANDAAG DE DAG IS DAAR VOOR KO WEINIG IN VERANDERD. HET BEDRIJF WERKT MET VERSCHILLENDE LOKALE ONDERNEMERS SAMEN AAN NIEUWE PRODUCTEN EN BLIJFT ONVERMINDERD GERICHT OP DE ROL DIE ZIJ SPELEN IN DE LOKALE GEMEENSCHAP. 104 JAAR NA OPRICHTING STAAT DOCHTER POTS INMIDDELS MET BEIDE BENEN IN DE BAKKERIJ, KLAAR OM EEN NIEUWE KOERS TE VAREN... OF IS DAT HELEMAAL NIET NODIG?

“VROEGER WAS HET HEEL NORMAAL DAT BAKKERS ROND EEN UUR OF 1 ‘S NACHTS AL BEGONNEN, MAAR VOOR DE NIEUWE GENERATIE IS DAT LANG NIET ZO VANZELFSPREKEND”

KO POTS, ROLDE

Ko en Rianne Pots delen misschien niet hun generatie, maar als het gaat om het familiebedrijf kun je hun inzichten zo naast elkaar leggen. Ko: “We zijn een puur ambachtelijk bedrijf, maar proberen ook met onze tijd mee te gaan. Het klinkt misschien gek, maar we bestaan niet voor niets 104 jaar. Dan moet je wel met je tijd meegaan. Vroeger was het heel normaal dat bakkers rond een uur of 1 ‘s nachts al begonnen, maar voor de nieuwe generatie is dat lang niet zo vanzelfsprekend. Daar gaan we over in gesprek met onze werknemers, zoekend naar oplossingen. We nemen iedereen die hier werkt hartstikke serieus. En dat moet ook wel.”

NIET ACHTERBLIJVEN

Rianne: “Er komt hoe dan ook steeds meer kijken bij het runnen van een bakkerij. Je moet weten waar je mee bezig bent als het gaat om personeelszaken, maar ook marketing speelt een steeds grotere rol. Alles om ons heen verandert razendsnel en consumenten veranderen mee. Dan kun je niet achterblijven. We werken met een webshop en hebben een eigen café, maar ontwikkelen ook onze eigen streekproducten met bakkers, boeren en molenaars uit de regio. Gelukkig liggen we daarin behoorlijk op één lijn.”

PRACHTIG AMBACHT

Met het onderlinge vertrouwen zit het dus wel goed daar in Rolde, maar hoe kijken de twee naar de branche? Is het nog wel haalbaar om deze traditie voort te zetten? Rianne hoeft daar niet lang over na te denken: “Het is een prachtig ambacht en het zou zo zonde zijn als de zaak niet voort zou kunnen bestaan. Dan is het belangrijk om optimistisch te zijn en vooruit te kijken. Gelukkig zijn we het met elkaar eens over de richting die we op kunnen. Geen klachten wat dat betreft, we kunnen zelfs nog met elkaar op vakantie!”

VERANDERING

Ko: “Rianne heeft toch bepaalde andere ideeën waar verandering in zit, maar ik durf echt te zeggen dat ik de eerste ben die daarin meegaat. Want inhaken en dingen anders doen hebben we altijd gedaan. Je moet er vooral voor zorgen dat je niet in een stramien begint te vallen. We werken tegenwoordig bijvoorbeeld met boeren, molenaars en bakkers uit de streek om een vernieuwende lijn streekproducten te ontwikkelen. Met milieuvriendelijke spelt, rogge en baktarwe. Dubbel Drent heet dat. Daar kan ik eindeloos over praten, want er zit zoveel gevoel in. Het ‘Potsgevoel’ is een term die je hier veelvuldig voorbij hoort komen omdat dat iets heel concreets voor ons is.”





€
BUDGET

Oranje TOMPOUCE

BEREIDINGSWIJZE

Sinaasappelcremeux

Week de gelatine in water. Breng de sinaasappelsap en suiker aan de kook. Giet al roerend het hete grapefruitsap op het ei. Breng weer aan de kook tot het mengsel begint in te dikken. Doe de boter en de uitgeknepen gelatine in een mengkom en zeef hier de warme crèmeux op. Mix glad en laat volledig afkoelen in de koelkast.

Vanilleroom

Klop de slagroom, poedersuiker, het vanillemerg stevig op. Snijd gebakken tompouceplakken in plakjes. Spuit een hoeveelheid sinaasappelcrèmeux op en dek af met een plakje korstdeeg. Spuit hierop de slagroom en decoreer naar wens.

BENODIGDHEDEN

Korstdeeg plak

Sinaasappelcremeux

8 g gelatine

300 ml sinaasappelsap

200 g kristalsuiker

200 gr heelei

300 g roomboter

Vanilleroom

500 slagroom

40 poedersuiker

1 vanillestokje

BENODIGDHEDEN

24 x Turko 6,5 Royal Fijn

Schuim

500 ml slagroom

40 g poedersuiker

1 vanillestokje

Smaakmakers

bijv. mokka, cacao,
kaneelpoeder, siroop, jam etc.

Decoratie

bijv. chocokrullen,
Brésiliëne, kokosrasp, etc.

Merveilleux SCHUIMGEBAKJES

BEREIDINGSWIJZE

Klop de slagroom, poedersuiker, het vanillemerg stevig op. Breng eventueel op smaak met een smaakmaker zoals cacaopoeder of mokka-extract. Spuit een hoeveelheid slagroomvulling op een schijfje Turko en dek af met een tweede Turko. Maskeer rondom en bovenop met de vulling. Bedek met de gewenste decoratie.



LENTE



DE TOEKOMST VAN DE BAKKERSBRANCHE BEGINT NOG ALTIJD GEWOON OP DE OPLEIDING



ZORGEN OVER PERSONEELSTEKORTEN, ENERGIEPRIJZEN EN GRONDSTOFFEN: HET BAKKERSVAK VRAAGT NOGAL WAT VAN HAAR AMBACHTSLIEDEN ANNO 2023. OOK VOOR BAKKERIJ UBAK UIT STAPHORST ZIJN HET KWESTIES WAAR JE NIET OMHEEN KUNT, MAAR DE STAGEPLEKKEN LATEN ZICH ER VOORALSNOG VRIJ MOEITeloos VULLEN. WAT VINDT DE NIEUWE AANWAS ZÉLF EIGENLIJK VAN DAT GRAUWE BEELD DAT WE ZO GRAAG SCHETSEN? EN WAT DOET DAT DE MOTIVATIE? WE VROEGEN HET STAGIAIRS TOM EN XANDRO, TUSSEN DE WERKZAAMHEDEN DOOR IN EEN BEDRIJVIGE BAKKERIJ.

Hoi Tom en Xandro, vertel: hoe kom je eigenlijk op het idee om in deze tijd nog bakker te worden?

Tom: "Ik kom hier zelf uit de buurt, mijn opa had vroeger al een bakkerij in Rouveen, het dorp hiernaast. Daar kwam ik als klein jongetje al taarten maken voor de hele familie. Eigenlijk wist ik toen al wel wat ik wilde worden. En tuurlijk, je hoort van alles over bakkerijen die sluiten nu maar daar ben ik eigenlijk niet heel veel bezig. Laat mij er eerst maar even goed in worden."

Xandro: "Het zit echt in me denk ik. Misschien zit het dan wel in de familie, mijn oom was bakker, maar ik wist gewoon van jongs af aan ik dit wilde doen. Je ziet het inderdaad niet vaak meer dat iemand aan dit vak begint, als jongen al helemaal niet, maar zo is het nou eenmaal."

Hoe zorgen we er dan voor dat de bakkersbranche kan concurreren met grotere partijen?

Tom: "Ik heb zelf een heel duidelijke mening over waarom we ons brood het beste bij de bakker kunnen kopen. Het is lekkerder en verser, daar zal elke bakker hetzelfde over denken. Dat is ook de reden dat mensen naar de bakker gaan: het ambacht. De supermarkt ga je nooit voorblijven, maar dat is onze rol ook niet. Wij zijn er om het ambacht te behouden."

Xandro: "Maar de wereld blijft wel doorontwikkelen, dus dan moet je als bakker ook mee. Dat gaat over producten, maar ook werkmethodes. Belangrijkste blijft in ieder geval dat de basis, de traditie, gewoon klopt en daar ligt de focus wel op bij de opleiding en hier in de bakkerij."

Dus jullie kunnen nog wel plezier hebben in het vak?

Tom: "Je maakt iets met je eigen handen, waar in dit geval een heel dorp van geniet. dat is functie die wij wel hebben als bakkerij en daar kan geen supermarkt tegenop. Wat dat betreft blijven bakkers naar mijn idee altijd wel nodig."

Xandro: "Zeker! Ik hou van wat ik doe en ik ben er trots op. Je maakt iets dat anders is, bijzonder."

**"WIJ ZIJN ER
OM HET AMBACHT
TE BEHOUDEN."**

STAGIAIR XANDRO

LENTÉ

Chocolade SCHELP

BEREIDINGSWIJZE

Chocolademousse

Breng de melk tegen het kookpunt aan en giet op de chocolade om een ganache te maken. Roer de eidooiers hierdoor. Klop het eiwit met de suiker lobbijg en vouw door de chocolade. Coat de reuzenschelpen met een dunne laag chocolade en vul met de chocolademousse.

Ganache montée

Breng 1/3 van de slagroom met de blanke stroop tegen de kook aan. Giet op de chocolade, mix glad en voeg de resterende slagroom koud toe. Koel volledig af en klop luchtig op. Spuit doppen ganache montée op de chocolademousse en decoreer naar wens.

BENODIGDHEDEN

10 x Reuzenschelp 18cm, gecoat:

Chocolademousse

800 gr pure chocolade
400 ml volle melk
90 gr eidooier
130 gr eiwit
125 gr kristalsuiker

Ganache montée

250 gr pure chocolade
750 ml slagroom
50 gr blanke stroop

BENODIGDHEDEN

10 x Bloemschelp 9cm
1/2 vanillecake

Nectarinecompote

400 gr nectarines, vers
40 kristalsuiker
6 pectine NH

Verveineslagroom

450 ml slagroom
10 gr verse verveineblaadjes
30 gr kristalsuiker
6 gr gelatine

Nectarine VERVEINESCHELP

BEREIDINGSWIJZE

Nectarinecompote

Schil en snijd de nectarines in stukjes. Verhit met de helft van de suiker in een pan. Meng de pectine door de resterende suiker. Zodra de pan met nectarines begint te pruttelen voeg je de suiker en pectine toe. Laat nog 1 minuut doorkoken en bewaar in de koeling.

Verveineslagroom

Week de gelatine in water. Breng 1/3 van de slagroom tegen het kookpunt aan. Laat hierin de verveineblaadjes 30 minuten van het vuur af infuseren. Zeef de slagroom en verhit opnieuw met de suiker. Los de gelatine hierin op. Mix door de koude slagroom, bewaar in de koeling en klop voor gebruik stevig op. Leg een dun schijfje cake op de boden van de bloemschelp. Vul met de nectarinecompote en spuit hier een rozet verveineslagroom op. Decoreer naar wens.

BUDGET



Come vlaai with me

PRODUCTONTWIKKELAAR EVELIEN KAMPS OVER HET GEHEIM VAN DE PERFECTE VLAAI

BEET. MALSHIED. KRUIJ. GEUR. KLEUR. GLANS. SPEKLAAG. ZOETHEID. EIGENHEID. STAND.
EVELIEN KAMPS LEPELT MOEITeloos DE CRITERIA OP DIE DE KWALITEIT VAN EEN GOEDE VLAAI
BEPALen. ALS PRODUCTONTWIKKELAAR BIJ SMILDE BAKERY IN BOLSWARD, BEKEND VAN DE
BAKKERIJPRODUCTEN VAN PRUVÉ, RICHT ZE ZICH OP HET ONTWERPEN VAN DE PERFECTE
BAKPRODUCTEN VOOR BAKKERS, GROOTHANDELS EN SUPERMARKTEN. “IEDEREEN HERKENT EEN
GOEDE VLAAI ALS JE ER EENTJE PROEFT, MAAR HOE KOM JE TOT DAT GEWENSTE EINDRESULTAAT?”



Het ene criterium is het andere niet. Geur snapt iedereen, glans valt in één oogopslag te zien, maar wat wordt er bedoeld met ‘stand’? Kamps: “Vlaaien worden, met name in het zuiden, ook vaak per punt uit de hand gegeten. Je wilt dus niet dat de vulling er meteen uitloopt als je hem aansnijdt. Hij moet dus goed ‘staan’.” Of ‘eigenheid’, ook zo’n enigmatische term. “Dat komt neer op: smaakt de abrikoos écht naar abrikoos, en de kers écht naar kers. Als productontwikkelaar moet je een goed ontwikkeld smaakpalet hebben, zodat je feilloos de smaken eruit kunt plukken die er niet in horen.”

TIJDROVEND KLUSJE

Het achterhalen van deze zogeheten off-notes is een vak apart - en vaak een tijdrovend klusje, kan Kamps beamen. “Bij mijn vorige baan testte ik onder meer aroma’s voor kauwgom, en ik proefde daar ooit een afwijkende bijsmaak. Teruggestuurd naar de leverancier, maar die begrepen totaal niet wat ik bedoelde. Dat leverde een hele discussie op, tot het punt dat ze me

een blinde test gaven om te kijken of ik het nog steeds herkende. Nou, ik pikte de off-note er meteen uit. Vonden ze niet leuk, want dat hadden ze niet verwacht. Uiteindelijk zijn we er samen wel uitgekomen, maar je bent zo een dag verder. Je moet in overleg op zoek naar de juiste taal: als jij dit of dat zegt over de smaak, bedoel je dan hetzelfde als ik?”

BESCHIEDEN PROEFBAKKERIJ

Hoe groot de bakkerij in Bolsward ook is - op een goede dag rollen er duizenden vlaaien van de lopende band af - elke innovatie begint in het klein. In een bescheiden proefbakkerij tussen de fabricagehallen in experimenteert ze met ingrediënten, deegsoorten, baktijden en andere tweaks in de receptuur. “Ik krijg geregeld aanvragen van onze klanten om een nieuw product te ontwikkelen. Dan bak ik een proefmonster, bereken ik welk kostenplaatje eraan zou hangen bij grootschalige productie, en sturen we dat op. Soms krijgen we een simpele go/no go, maar vaker kom je in een hele loop terecht van feedback, recept aanpassen, nieuwe monsters bakken... tot er een product uitrolt waar iedereen tevreden mee is.”

REGIONALE VOORKEUREN

Iedereen tevreden. Een hels karwei, want - zeg het maar als u deze eerder gehoord heeft - smaken kunnen verschillen. Per persoon, maar ook zeker per afzetgebied. Hoe intens regionale voorkeuren kunnen zijn, ontdekte Kamps tijdens haar afstudeerstage voor Unilever. “Over vanille-ijs! Je moest eens weten hoe erg de meningen over zo’n ogenschijnlijk eenvoudig product kunnen verschillen. Wat wij als de norm beschouwen, is voor een Brit, een Duitser of een Fransman veel te zoet - of juist niet zoet genoeg. Of het is weer te geel of te wit.

Ik vind dat zó interessant.

Bij vlaaien geldt precies hetzelfde, en dan is het aan mij om een product te ontwikkelen dat men in Nederland, België én Duitsland kan waarderen. Zonder dat het een smakeloze eenheidsworst wordt.” Uiteindelijk wil een consument het product in één oogopslag kunnen herkennen. Lukt dat niet, dan haakt ‘ie af. We blijven altijd doorontwikkelen, maar je zult bij Smilde Bakery nooit een schreeuwerige sticker met ‘VOLLEDIG VERNIEUWD!’ op een vlaai aantreffen.”

EXPERIMENTEREN

Dat wil dan weer niet zeggen dat er geen ruimte overblijft om te experimenteren. “Zeker in de supermarkt wil men voortdurend de aandacht blijven trekken. Voor mij als productontwikkelaar zijn dat fantastische klanten. Ze werken aan de hand van de seizoenen en willen hun klanten blijven verrassen. Dus pushen ze ons vaker om met wat nieuws te komen. In smaak, maar ook in kleur, textuur of vorm.”

NOSTALGISCH

Toch hoeven fans van de traditionele kersen-, abrikozen- en rijstevlaaien zich de komende tijd geen zorgen te maken. Meer dan welk recept dan ook, is de vlaai een nostalgisch gerecht, gekoppeld aan emoties en herinneringen. Evelien: “Ik heb wel eens geëxperimenteerd met vlaaien met kruisbessen of zwarte pruimen. Ik vond ze fantastisch, want dat zijn de smaken die ik herkende van vroeger, bij mijn oma in Limburg. Helaas paste dat niet meer helemaal bij de klanten van tegenwoordig. Ik heb er wel eens eentje mee naar huis genomen om aan mijn kinderen te laten proeven, maar die vonden het ook niets.” Dan, lachend: “Mijn man werkt in een snoepfabriek, dus thuis hebben ze qua zoetheid in ieder geval niets te klagen.”



“UITEINDELIJK WIL
EEN CONSUMENT
HET PRODUCT IN ÉÉN
OOGOPSLAG KUNNEN
HERKENNEN”

Smaken VERSCHILLEN



NOORD-HOLLAND

- Dol op croissants; in geen provincie worden ze zo goed verkocht als in Noord-Holland.
- Provincie met de meeste interesse in veganistische bakkerijproducten en dan voornamelijk op het gebied van croissants en kleine broodjes.

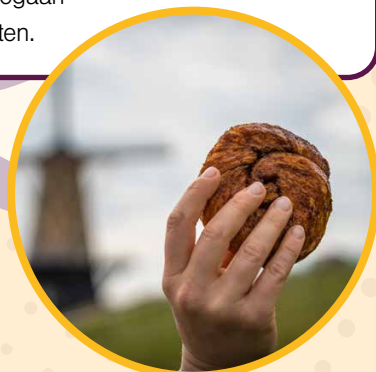


ZUID-HOLLAND

- Provincie met de meeste bakkers.
- In Gouda is de stroopwafel uitgevonden: wereldwijd misschien wel Nederlands bekendste koek.

ZEELAND

- Buitenlandse toeristen zijn in Zeeland vooral Duitsers. In het seizoen een mooie kans om met het assortiment op in te spelen.
- De Zeeuwse bolus heeft Joodse wortels: ze werden in de 17e eeuw meegenomen naar Zeeland door Sefardische Joden die Spanje ontvlucht waren.
- Koopt het vaakst wekelijks gebak (33%).
- Provincie waar het minst vaak op zoek gegaan wordt naar veganistische bakkerijproducten.



FLEVOLAND

- Provincie met de minste bakkers.
- Provincie waar consumenten hun brood het minst vaak bij de bakker kopen (19,2%).
- Provincie waar consumenten het vaakst zelf een appeltaart bakken ipv het te kopen bij de supermarkt of de bakker (35,7%).

NOORD-BRABANT

- Koopt het vaakst gebak voor verjaardagen en voor gasten.
- Houden niet zo van kaascroissants: kopen deze veel minder vaak dan het landelijk gemiddelde.
- Kopen het vaakst appelflappen van alle provincies (60,8%).
- 62% koopt wel eens een worstenbroodje, en 45% ook wel eens een saucijzenbroodje.
- Het minst vaak op zoek naar biologisch assortiment bij de bakker (6,1%).



FRIESLAND

- Provincie met de meest bekende bakkers-specialiteiten: oranjekoek, suikerbrood, dúmkes, kruidkoek. Eten het vaakst aardbeienschelpen van alle provincies (26,1%).
- Kopen het vaakst koffiebroodjes van alle provincies.
- Kopen het vaakst frikandelbroodjes van alle provincies.



UTRECHT

- Kopen het vaakst gevulde koeken van alle provincies.

GELDERLAND

- Arnhemse meisjes worden al sinds 1829 gebakken in Arnhem.
- De provincie waar consumenten het vaakst hun groot brood bij de bakker kopen (47,6%).
- Kopen het vaakst saucijzenbroodjes van alle provincies.

LIMBURG

- In het bourgondische Limburg snij je een vlaai in 6-8 stukken, waar dat in de rest van Nederland 12-14 stukjes zijn.
- Provincie waar consumenten het vaakst hun eigen brood bakken (8,8%).
- Eet het minst vaak tompoucen van alle provincies (19,7%).



GRONINGEN

- Het Groningse Kniepertje is een dun, knapperig en zoet gebakken wafel: plat of opgerold in de vorm van een Nieuwjaarsrolletje.
- Boerenjongens (rozijnen in alcohol) komen oorspronkelijk uit Groningen.
- Eten relatief vaak volkorenbrood (61,5%) t.o.v. andere provincies (56,2%).
- Groningers kopen van alle provincies het vaakst tompoucen (59,4%).



DRENTHE

- Provincie waar consumenten het minst vaak hun eigen brood bakken (2,7%).

OVERIJSSSEL

- Overijssel is de provincie met de originele Koekebakkers van Nederland: Deventer staat al sinds de 15e eeuw bekend als koekstad en exporteerde koek naar andere Hanzesteden.
- Muffins worden het vaakst gekocht in Overijssel.
- Het vaakst opzoek naar biologisch assortiment bij de bakker (18,9%) en wil dan vooral biologisch klein brood.



Muziekavonden en notenbrood

IN HOOGHALEN ZIT MUZIEK IN DE BAKKERIJ

JE KUNT VAN ALLES ZEGGEN OVER BAKKERIJ FLEDDÉRUS IN HOOGHALEN. EN DAN HOEF JE NIET EENS EEN 'MAAR' ACHTER DAT STATEMENT TE PLAATSSEN. HARM FLEDDÉRUS PRIJST ZICH NAMELIJK OM HET FEIT DAT HIJ MET ZIJN BAKKERIJ AL GENERATIES LANG VOORAL HET EXPERIMENT HOOG IN HET VAANDEL HEEFT STAAN. HIJ MAAKT ZIJN EIGEN IJS, HEEFT EEN SUCCESVOL EN BIJZONDER SFEERVOL EETCAFÉ (OF MOETEN WE ONTBIJT- EN LUNCHCAFÉ ZEGGEN?) EN VARIEERT CONTINU MET PRODUCTVARIATIES EN INTERESSANTE TRENDS. EN HOOGHALEN LIKT ZICH ER KLAARBLIJKELIJK DE VINGERS BIJ AF. MAAR HOE DOE JE DAT, CONTINU DE INTERESSE VAN EEN KLEINE GEMEENSCHAP ZO GOED VASTHOUDEN?



De sfeer is gemoedelijk in Hooghalen. Het is 9 uur 's ochtends en de eerste ontbijtgasten, die gereserveerd hebben, komen de winkel binnengewandeld. "Ik kom zo met jullie praten, eerst een ontbijtje regelen", groet Harm ons vrolijk bij binnenkomst. Het zitgedeelte is uitnodigend en echt gezellig. Zo gezellig dat je je bijna schuldig zou voelen als je alleen maar een halfje volkoren komt afrekenen. Harm is zich bewust van zijn plek in de gemeenschap: "Hier wonen misschien 1.100 mensen. Als je dan nog een bakkerij wil kunnen blijven runnen, moet je wat bijzonders doen. Wij proberen hier echt iets te maken dat iemand anders niet kan leveren."

INTERESSANTER

Experimenteren binnen het ambacht zit sowieso behoorlijk in het karakter van de onderneming, geeft Harm aan. Niet alleen omdat nodig is, maar juist omdat dat het werk interessanter maakt. Harm: "Mijn vader begon hier al met ijs maken, puur omdat hij het lekker vond. Op den duur ontstond er meer ruimte voor horeca en dat hebben wij verder uitgebouwd. Tegenwoordig organiseer ik zelfs muziekavonden en diners. En we maken vooral zoveel mogelijk zelf. Geen mixjes of poedertjes, maar kijken hoe je ergens iets eigens van kunt maken."

EIGEN DRAAI

Stagiaire Elianne kan het sentiment beamen: "Het is een goed leerbedrijf. De bakkers zijn vriendelijk en hebben geduld, maar je wordt ook uitgedaagd. We maken hier veel desembrood. Dat vind ik zelf heel leuk, maar we experimenteren ook met taarten of blondies bijvoorbeeld, met een bijzondere eigen draai. Dat is ook heel belangrijk denk ik, zo kom je verder."



SCHERP

Uiteindelijk is dat ook precies hoe Harm zijn werkwijze zou omschrijven. "Van alles een beetje." Omdat je de ruimte hebt om zo iets nieuws te kunnen bieden aan consumenten. Harm: "Dat houdt de bakker scherp en zo moet ik mijn collega's, en stagiaires dus, ook scherp houden. Als zij iets zien bij een collega wat ze inspireert, wil ik het liefst dat ze dat aangeven, dan proberen we het gewoon. Zo maak je elkaar en de nieuwe aanwas enthousiast voor het vak. Bij de horeca experimenteren ze heel graag, meer dan bij de bakker denk ik, dus daar kijk ik graag bij af. En daar krijg je dus ook positieve reacties voor terug, consumenten zien dan iets dat ze bij een andere bakker niet zien."

VOLSTE VERTROUWEN

Wat de toekomst brengt voor Harm weet hij natuurlijk niet,

"HET IS EEN GOED LEERBEDRIJF. DE BAKKERS ZIJN VRIENDELIJK EN HEBBEN GEDULD, MAAR JE WORDT OOK UITGEDAAGD."

STAGIAIRE ELIANNE

maar dat hij het volste vertrouwen in zijn zaak heeft is wel duidelijk: "Ik ben niet zo angstig voor de branche, ik doe dit al dertig jaar. In de stad zal waarschijnlijk meer ruimte blijven voor brood en banket en van het dorp alleen kan ik ook niet leven. Daarom kijken we graag naar hoe we in kunnen spelen op toerisme en de regio. Dat vind ik alleen maar leuk, nieuwe smaken brood proberen of een bluesbandje in de bakkerij. Wat dat betreft zit er wel muziek in de bakkerij, ja."





LENTÉ



VERKOOP
TOPPER!

BENODIGDHEDEN

24 x Roomhoorn

Crème kokos

125 gr basterdsuiker

400 gr roomboter

500 gr gele room

50 gr compound Kokos

Crème Maracuja

125 gr basterdsuiker

400 gr roomboter

500 gr gele room

Gele kleurstof

35 gr compound Maracuja

Passie-kokos 'SWIRLS'

BEREIDINGSWIJZE

Crème kokos

Maak de banketbakkersroom en laat volledig afkoelen. Klop de boter romig en breng op smaak met de kokos compound. Voeg de koude banketbakkersroom hieraan toe en klop tot een gladde maar stevige crème.

Crème Maracuja

Maak de banketbakkersroom en laat volledig afkoelen. Klop de boter romig en breng op smaak met de compound. Voeg de koude banketbakkersroom hieraan toe en klop tot een gladde maar stevige crème.

Vul een spuitzak met beide crèmes naast elkaar. Vul de roomhoorns als een 'swirl'-ijsje op. Bewaar kort in de vriezer en decoreer eventueel met witte chocolade.

Oranje tompouces... DÉ KONINGSDAGKLASSIEKER!

Ook dit jaar vieren we de verjaardag van de koning weer als vanouds: met vlooienmarkten, flamboyante outfits, (hopelijk) droog weer... en natuurlijk de oranje tompouce!

Toen koning Willem-Alexander nog een prinsje was, werd zijn geboorte al gevierd met deze oranje variant van de bekende roze lekkernij. Die traditie houden we bij Pruvé graag samen met jou als bakker in ere. En waarom ook niet? Op Koningsdag verkopen de meeste bakkers tot 10 keer zo veel tompouces als op een normale dag.

LANG LEVE DE KO... EH, ORANJE TOMPOUCE!



**WE BAKE IT,
YOU MAKE IT.**

Meer informatie?
Bezoek ons op www.pruve.nl

Meer informatie of bestellen?

Neem contact op met één van
onderstaande accountmanagers:



Corné Frik

☎ 06 20 249 183

✉ c.frik@royalsmilde.com



Jan Heslinga

☎ 06 12 912 016

✉ j.heslinga@royalsmilde.com

Of neem contact met ons op via:

☎ 0299 372 856

✉ info@smildebakery.com



WE BAKE IT,
YOU MAKE IT.

www.pruve.nl

