



BRIOCHE COLLECTIE



Gegarandeerd succes voor de Chef



INHOUD

5

Editorial

6

De geschiedenis van de brioche

7

Tips voor het maken van perfect briochedeeg

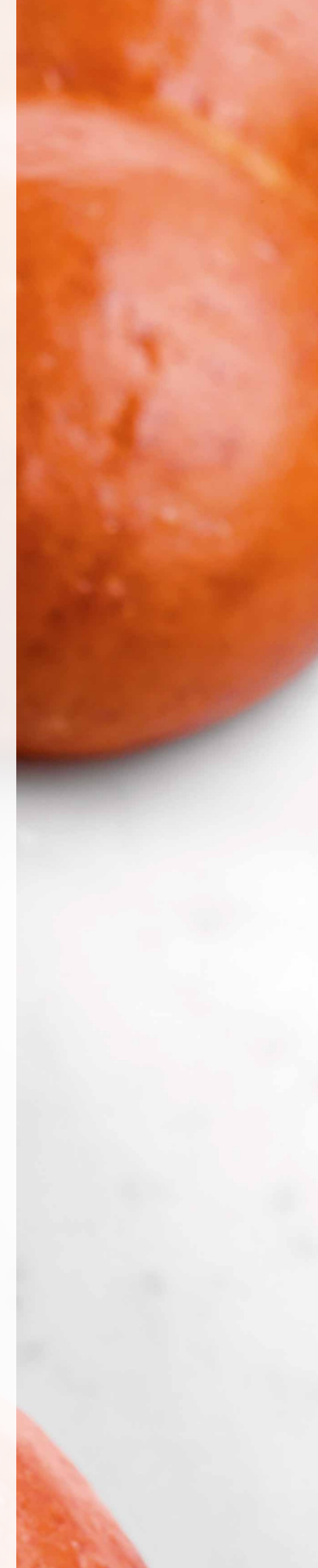
9

Je boter kiezen met Corman

10

Recepten

Brioche
Collection





EDITORIAL

Sinds 1935 revolutioneert Corman de wereld van boter om het leven van ambachtelijke bakkers-banketbakkers makkelijker te maken door producten aan te bieden die aangepast zijn aan hun behoeften.

Wil je je onderscheiden van de concurrentie? Corman heeft de oplossing. Wij bieden je een aantal recepten voor brioches van over de hele wereld, ontworpen om je etalage creatief en aantrekkelijk te maken.

Hoe? Laat je inspireren door recepten uit verschillende landen om je klanten een nieuwe smaakbeleving te bieden. Met onze heerlijke zoete en hartige brioche recepten, die geschikt zijn voor elke gelegenheid, is creatief zijn heel gemakkelijk.

Met deze recepten biedt Corman je oplossingen om:

- **Je te onderscheiden** door recepten die eenvoudigheid, creativiteit en smaak combineren.
- **Je verkoop te stimuleren** door brioches aan te bieden die voldoen aan alle behoeften van je klanten.
- **Je klanten te verrassen** door brioches met onverwachte smaken en vormen, voor een unieke smaakervaring.

Kiezen voor Corman betekent kiezen voor innovatieve boter zonder beperkingen of moeilijkheden, voor stabiele prestaties en optimale kwaliteit gedurende het hele jaar. Dit geeft je dus meer tijd om je creativiteit de vrije loop te laten.

Met Corman kies je voor gegarandeerd succes.





DE BRIOCHE

Welkom in de wereld van de zachte brioche! In dit receptenboekje ontdek je de kunst van het maken van deze luchtige broodjes via verschillende recepten van over de hele wereld.



WAT IS EEN BRIOCHE PRECIËS?

Dit brood, gemaakt van briochedeeg, stamt uit de middeleeuwen in Frankrijk. In die tijd begonnen bakkers hun brood te verrijken met suiker, eieren, soms melk en vooral veel boter. Dit mengsel leidde tot broden die zachter en rijker waren dan gewoon brood. Bekend om zijn zachte en luchtige textuur, die het dankt aan het hoge botergehalte, is de brioche een ware streling voor de smaakpapillen.

EEN REIS DOOR DE TIJD EN CULTUREN

Door de eeuwen heen heeft de brioche zich verspreid naar vele landen, wat heeft geleid tot een aantal aan varianten en regionale specialiteiten. Sommige zijn rijker, zachter, dichter, boteriger of lichter. Zelfs in de klassieke recepten kunnen de verhoudingen van boter en andere basis-ingrediënten variëren afhankelijk van de bakker.

ONTDEK DE HEERLIJKE WERELD VAN DE BRIOCHE

Bereid je voor om je klanten een heerlijke smaakervaring te bieden! Met onze tips en recepten heb je alle sleutels in handen om perfecte brioche te maken, of het nu voor het ontbijt, een brunch of een speciale gelegenheid is. Verken de unieke smaken en texturen van elk recept en laat je klanten de heerlijke wereld van de brioche ontdekken.

Tips voor het maken van perfect briochedeeg

Het maken van briochedeeg vereist aandacht voor zowel de gebruikte ingrediënten als de werkwijze. Volg onze tips om een perfect briochedeeg te maken:

- 1 KEUZE VAN DE INGREDIËNTEN**
De keuze van de ingrediënten is de eerste stap om de kwaliteit van je briochedeeg te garanderen. Kies voor goede bloem, verse eieren en een hoogwaardige boter met een vetgehalte van minstens 82%. Dit hoge vetpercentage zorgt voor een rijke textuur en een authentieke smaak in je brioche.
- 2 TEMPERATUUR VAN DE BOTER**
De temperatuur van de boter is cruciaal tijdens het kneedproces. De boter moet, volgens het recept, op de juiste temperatuur zijn – dat kan kamer- of koelkasttemperatuur zijn. Deze ideale temperatuur zorgt voor een gelijkmatige opname in het deeg, wat een luchtige structuur en een zachte kruim garandeert.
- 3 OPNAME VAN DE BOTER**
Wanneer je de boter aan het deeg toevoegt, wacht tot ze volledig is opgenomen in het deeg. Zo verdeelt zich de boter gelijkmatig in het deeg en een homogene textuur wordt bereikt. Afhankelijk van het recept werd de boter geleidelijk toegevoegd, wachtend tot elk deel volledig is opgenomen in het deeg voordat je het volgende toevoegt, of alles tegelijk toegevoegd.
- 4 KNEDEN**
Kneden is een belangrijke stap in het bereiden van briochedeeg. Kneed het deeg totdat het glad, elastisch is en begint los te komen van de kom. Dit kan wat tijd in beslag nemen, dus wees geduldig en gebruik de goede kneedtechniek om het benodigde glutenvlies te ontwikkelen voor een goed gerezen brioche. Eens het deeg ontwikkeld is wordt de boter op het einde toegevoegd.
- 5 RUSTEN VAN HET DEEG**
Laat het deeg na het kneden rusten op kamertemperatuur. Bij zeer rijke degen met 30% boter en meer is aangeraden om het deeg te laten rusten in de koelkast op 3 °C gedurende de ganse nacht. Het rusten stelt het deeg in staat te ontspannen en zijn smaak te ontwikkelen. Dek het af met plasticfolie om te voorkomen dat het oppervlak uitdroogt en verkorst.
- 6 VORMEN EN TWEDE NARIJS**
Na de eerste rijs kan het deeg naar wens gevormd worden – in bolletjes, vlechten of andere vormen. Zorg ervoor dat je de uiteinden goed afsluit om te voorkomen dat de brioche uit elkaar valt tijdens het bakken. Geef het daarna de tweede narijs tot het in volume toegenomen is.
- 7 AFBAKKEN**
Pas de temperatuur van de oven aan naar het gebruikte recept. De brioche moet van binnen gebakken zijn zonder te veel kleur te krijgen. Houd de baktijd en temperatuur goed in de gaten om te voorkomen dat ze verbrandt. Bedek de brioche indien nodig halverwege de baktijd om overmatige verkleuring te voorkomen.
- 8 AFKOELEN**
Laat de brioche na het bakken afkoelen op een rooster. Dit laat de stoom ontsnappen en voorkomt dat de bodem te vochtig wordt.

Door onze tips te volgen en bijzondere aandacht te geven aan het gebruik van de juiste boter, zal je elke keer perfecte brioche maken. Het beheersen van dit essentiële ingrediënt opent de weg naar een oneindige creativiteit, waar de brioche een onvergelijkbaar kunstwerk wordt in je receptenrepertoire.





CORMAN BIEDT OPLOSSINGEN

Sinds 1935 revolutioneert Corman de wereld van boter en vetstoffen om het leven van ambachtelijke bakkers-banketbakkers makkelijker te maken.

Als pionier in onze sector hebben we in 1985 de eerste boterplak voor bladerdeeg uitgevonden. Sindsdien ontwikkelen we ons unieke en innovatieve boter knowhow steeds verder om je oplossingen voor iedere behoefte te bieden.

Bij Corman zetten we al onze expertise en de knowhow van onze chefs in om je te ondersteunen in je dagelijks werk.

Met Corman kiest je voor:

- Ⓢ Een strenge selectie van hoogwaardige grondstoffen voor unieke producten die je dagelijks werk makkelijker maken.
- Ⓢ Gespecialiseerde opleidingen om in te gaan op nieuwe trends en de nieuwe verwachtingen van consumenten.
- Ⓢ Dagelijkse ondersteuning, om steeds efficiënter te werken en om nog verder te gaan in het succes van je bedrijf.

Gegarandeerd succes voor de Chef

DE IDEALE CORMAN BOTER KIEZEN OM TE VOLDOEN AAN JE BEHOEFTE



ROOMBOTER
82% V.G.
1 x 10 kg

Exclusief bereid uit
premium room



**CARLSBOURG –
ARDENSE ROOM-
BOTER 82% V.G.**
1 x 10 kg

BOB-boter, bereid op basis van
een traditioneel recept



TRADITIONELE BOTER
82% V.G.
4 x 2,5 kg

Kwalitatieve boter voor
alle toepassingen



EXTRA BOTER
82% V.G.
1 x 10 kg

Extra makkelijk te verwerken het hele jaar door



EXTRA GECONCENTREERDE BOTER
99,9% V.G.
1 x 10 kg

Rijk en smaakvol



VLOEIBARE GEKLAARDE BOTER
99,9% V.G.
1 x 17 kg

Versterkt malsheid en botersmaak



BEURRE NOISETTE
98% V.G.
1 x 10 kg

Intense en unieke botersmaak

SUIKERBROOD

Recept voor 3 stuks

Door Rony Parijs

Met zijn zowel zachte als knapperige textuur is deze typisch Belgische brioche een onmisbare lekkernij in de ambachtelijke bakkerij. Boter, een hoofdingrediënt in het suikerbrood, biedt het een rijke en smeùige smaak. De parelsuiker, die tijdens het bakken karamelliseert, geeft dat beetje extra.

1 DEEG

1000 g bloem (12,5% proteïnegehalte)
1 ei
530 g melk
70 g gist
50 g suiker
17 g zout
150 g Carlsbourg BOB-Buter 82% V.G. (1)
350 g parelsuiker P4/5
50 g Carlsbourg BOB-Buter 82% V.G. (2)

Maak een voordeeg met de helft van de bloem, de melk, het ei en de gist. Meng en laat 30 minuten rijzen.

Voeg de suiker, het zout en de rest van de bloem toe en meng. Kneed gedurende 2 minuten en voeg dan de boter (1) toe. Kneed tenminste 6 minuten tot een mooi glutenvlies en een deegtemperatuur van ongeveer 27°C (de temperatuur van het deeg mag oplopen tot 30°C als het glutenvlies onvoldoende is en extra kneden nodig is).

Meng de parelsuiker met de zachte boter (2).

Weeg 3 deegstukken van elk 100 g af en bol ze op. Deze deegstukken dienen als "enveloppen"*. Voeg aan het resterende deeg het mengsel van parelsuiker en boter toe. Weeg 3 deegstukken van 630 g af en bol ze op. Laat ze afgedekt 30 minuten rusten.

Rol de kleinere deegbolletjes deeg uit tot ronde schijven met een diameter van 16 cm. Bol de grote deegstukken een tweede keer op en plaats de bollen op de schijven. Wikkel de deegbollen in de schijven en plaats ze met de naad naar beneden op een bakplaat. Het is belangrijk dat de "envelop" niet te strak om het deeg met parelsuiker zit en dat de naad goed gesloten is en gesloten blijft tijdens de narijs.

Laat 45 minuten rijzen.

2 DORURE MET MELK EN EIGEEL

140 g melk
140 g eidooiers

Meng de ingrediënten samen.

3 VERWERKING EN AFBAKKEN

Doreer de deegstukken en maak 2 insnijdingen in het oppervlak van de brioche. Versier met wat parelsuiker in de insnijdingen.

Bak op 175°C gedurende ongeveer 25 minuten. Om te controleren of het suikerbrood gaar is, bekijk de onderkant. Als de bovenkant te bruin wordt, verlaag dan de oventemperatuur en ga verder met bakken.



* Door de broodjes in enveloppen te bakken, voorkom je dat ze verbranden. Door het suikerpareldeeg in een suikervrij deeg te verpakken, wordt het beschermd en blijft alle suiker goed binnen. Zonder enveloppen kan de suiker verbranden en karamelliseren tijdens het bakken.

COUGNOU MET EEN TANGZHONG

Recept voor 5 stuks van 400 g

Door Rony Parijs

De cougnou, ook bekend als kerstekind of kerstbrioche, is een heerlijke Belgische specialiteit die traditioneel wordt bereid tijdens de kerstperiode. Oorspronkelijk uit Wallonië, wordt deze brioche gewaardeerd om zijn zachte textuur en troostende smaak en is perfect om te genieten bij een warme chocolademelk. Ons recept voor deze feestelijke lekkernij wordt gemaakt met een bijzondere methode: de tangzhong. Deze simpele Japanse methode bestaat uit het bereiden van een roux, gemaakt van bloem en melk, die vervolgens aan het deeg wordt toegevoegd. Naast het verbeteren van de zacht- en malsheid van de brioche, draagt de tangzhong bij aan een betere houdbaarheid.

1 TANGZHONG* VOORDEEG

75 g sterke bloem (13% proteïnegehalte)
255 g melk

Meng de koude melk met de bloem en roer tot een glad beslag. Verwarm ondertussen naar 65°C, roer nog even na om een gladde massa te houden. Giet over in een potje en dek af tot tegen het beslag. Laat volledig afkoelen in de koelkast voor het te gebruiken in een deeg.

2 BRIOCHEDDEEG

925 g sterke bloem (13% proteïnegehalte)
310 g tangzhong
100 g eieren
70 g gist
50 g suiker
20 g invertsuiker
255 g melk
17 g zout
250 g Corman Roomboter 82% V.G.

Los de gist op in de koude melk. Meng de bloem met het zout, de suiker, de invertsuiker, de eieren en de in de melk opgeloste gist samen met de tangzhong. Meng alles in 1^{ste} versnelling gedurende 5 minuten en kneed daarna verder in 2^{de} versnelling. Voeg nu de koude boterblokjes toe en kneed door naar een soepel deeg van 27°C met een mooi glutenvlies. Het deeg moet loskomen van de kom. Haal uit de kom en bol op. Laat op kamertemperatuur 10 minuten rusten. Plooi het deeg in en verdeel in 5 bollen van 200 g en 10 van 100 g. Bol ze op en laat 15 minuten rusten onder plastic.

3 SAMENSTELLING EN AFWERKING

Bol de bollen een 2^{de} keer op en gebruik 1 grote en 2 kleinere om een cougnou samen te stellen. Leg ze, met afstand tussen elkaar, op een bakplaat en geef een narijs van ongeveer 30 à 40 minuten op 23-26°C. Bestrijk de bovenkant met dorure voor het afbakken. Bak ze af op 175 à 180°C gedurende 25 minuten.



Tips van de Chef

- In België kennen we de klassieke cougnou vooral met een suikerkindje bovenop. Je kan er ook een zelfgemaakte versie in marsepein voor gebruiken of ze zonder suikerkindje op verkopen.
- Voor een versie met rozijnen heb je op dit recept 500 g geweekte rozijnen nodig. Meng deze onder en je bent klaar. Het recept geeft dan 6 cougnous van 410 g.

* Een tangzhong is een voordeeg op basis van een roux en kan in principe gebruikt worden in alle briochedegen. Het laat toe het deeg meer te hydrateren zonder een te lopend deeg te krijgen en stand te verliezen in het deeg. Het geeft ook meer volume en een zachter/malser briochebrood met een betere houdbaarheid. Het werd terug populair in de jaren 60 in China en Taiwan, maar vind zijn oorsprong in Hokkaido waar het gekend is als Hokkaido melkbrood. In een verhouding 1 deel tangzhong en 5 delen gewoon deeg komt deze het beste tot zijn recht.

KRAMIEK

Recept voor 2 stuks

Door Rony Parijs

Deze Belgische specialiteit wordt gewaardeerd om zijn uitgesproken smaak en zachte kruim: de kramiek. Dit rozijnenbrood wordt de hele dag door gegeten en is dus ideaal voor je assortiment in de bakkerij. Volg ons authentieke recept om een perfect en smaakvol resultaat te bereiken.

1 DEEG

1000 g bloem (12,5% proteïnegehalte)
2 eieren
75 g gist
250 g water
250 g melk
70 g suiker
35 g invertsuiker
17 g zout
220 g Carlsbourg BOB-boter 82% V.G.
500 g geweekte rozijnen

Maak een voordeeg met het water, de melk, de gist, de eieren en de helft van de bloem. Meng en laat 30 minuten rijzen op kamertemperatuur. Voeg daarna het zout, de suiker en de rest van de bloem toe. Meng en wanneer alles bij elkaar is, start je het kneden. Voeg de boter in blokjes toe na 2 minuten. Kneed naar een mooi glutenraam. De deegtemperatuur zal tussen de 27°C en de 30°C zitten. Wanneer deze temperatuur bereikt is voeg je de koude geweekte rozijnen toe. Meng deze eronder en haal het deeg uit de kuip. Geef voorrijfs van 30 minuten en plooi daarna het deeg in.

Weeg deegstukken af volgens de maat van de vormen. Bol ze op en geef 10 minuten rust. Bol ze daarna een tweede keer op of steek ze lang voor een andere vorm.

Plaats het deeg in ingevette vormen of op een bakplaat en geef narijs van 1 uur op 30°C en 80% luchtvochtigheid. Bak op 180°C gedurende 30 minuten (of volgens de afmetingen van de vormen).



Tip van de Chef

- Week steeds de rozijnen, zo nemen ze geen vocht op uit het deeg. Dompel de rozijnen 1 minuut onder in koud water. Haal ze eruit en laat ze een paar uur uitdruppen. Het water rond de rozijnen zal worden opgenomen en geeft zo net genoeg hydratatie om geen vocht op te nemen maar ook geen vocht af te geven. De rozijnen houden ook hun vorm. Wil je extra smaak in de rozijnen, voeg dan een flinke scheut oranjebloesemwater toe aan het water waar je de rozijnen gaat in weken.



BERLIJNSE BOLLEN CORMAN STYLE

Recept voor 30 stuks

Door Rony Parijs

Berlijnse bollen zijn iconische ronde lekkernijen die hun oorsprong vinden in de Duitse bakkerskunst. Deze heerlijke gebakjes bestaan uit luchtige, gefrituurde deegballen, vaak gevuld met confituur, banketbakkerscrème of een andere zoete vulling, en bestrooid met poedersuiker. Onze moderne versie heeft een tiramisu en koffiegelei vulling en is bestrooid met cacao-poeder – een favoriet voor koffiepauzes of feestelijke gelegenheden.

1 BRIOCHEDEEG

500 g sterke bloem (13% proteïnegehalte)
500 g slappe bloem (10% proteïnegehalte)
100 g eieren
80 g gist
60 g suiker
30 g invertsuiker
250 g melk
200 g water
16 g zout
70 g **Corman Roomboter 82% V.G.**

Los de gist op in de lauwe melk. Meng de bloem met het zout, de suiker en de in de melk opgeloste gist. Meng alles in 1^{ste} versnelling gedurende 5 minuten en kneed daarna verder in 2^{de} versnelling. Voeg nu de boter toe en kneed door naar 27°C en een mooi glutenvlies. Het deeg moet soepel zijn en loskomen van de kom.

Haal uit de kom en bol op. Laat 30 minuten op kamertemperatuur rusten. Plooi het deeg in en verdeel in 30 bolletjes van ongeveer 60 g. Leg de bolletjes op een licht bebloemd tapijt en geef 15 minuten narijs op 26°C. Duw de bolletjes platter en geef nog 20 minuten narijs op 26°C.

Bak de bollen in plantaardige frituurolie op 175°C. Bak elke zijde 2 maal om een mooie gelijke kleuring te krijgen en een bol die ook vanbinnen goed gebakken is. Haal ze uit de olie en laat afkoelen.

2 TIRAMISU VULLING

490 g **Corman Room Sélection 35% V.G.**
40 g vanille
125 g eidooier
90 g suiker
45 g gelatinemassa
200 g vaste mascarponecrème

Meng de suiker onder de dooiers en klop tot een ruban.

Breng de room met de vanille aan de kook en stort op de opgeklopte ruban. Meng tot een egale massa en roer af naar 83°C. Voeg de gelatinemassa toe en los op in de warme massa. Dek af met plasticfolie tot contact en laat afkoelen in de koelkast. Rijp gedurende 12 uur.

Roer de massa los en voeg de losgeklopte mascarponecrème toe. Meng tot een gladde, spuitbare massa.

3 KOFFIEGELEI

150 g neutrale spiegel
30 g koffie-extract

Roer de neutrale spiegel op en voeg er het koffie-extract aan toe. Meng tot een egale massa en vul er een spuitzakje mee.

4 SAMENSTELLING EN AFWERKING

Laat de gefrituurde bollen afkoelen en bewaar ze eventueel in de diepvries tot gebruik. Haal ze in dat geval de avond vooraf uit de diepvries en laat ze ontdooien in de koelkast.

Maak een gaatje aan de zijkant en vul de bollen. Gebruik een lange Bismarck spuitmond om tot het midden van de bollen te geraken met de vulling. Vul elke bol met 30 à 35 g van de tiramisu vulling en hou voeling met de bol in je hand. Je kan voelen of er voldoende vulling in zit. Breng daarna een klein beetje van de koffiegelei aan in de tiramisu vulling. Dit kan met een gewone spuitmond. Als laatste een klein beetje tiramisu vulling aanbrengen om het gaatje af te sluiten.

Plaats de bollen op hun zijkant met het gaatje aan de bovenkant. Bestrooi met wat cacao-poeder om af te werken.



Tips van de Chef

- Een klassieke Berlijnse bol kennen we met een klassieke banketbakkerscrème vulling. Deze versie is ook niet origineel daar er in zijn Duitse oorspronkelijke versie een confituur in zat. Door er een andere versie van te maken en ze opstaande te presenteren krijgen ze een iets modernere versie.
- Zowat alle vullingen zijn lekker met een Berlijnse bol als basis. Door een lichtere vulling te gebruiken maak je dit van nature toch zwaarder gebak al iets lichter. Een extra gelei met een fris-zure toets maakt het nog verteerbaarder en minder zoet.



STOLLEN

Recept voor 3 stuks van 785 g

Door Rony Parijs

Dit heerlijke traditionele Duitse gebak is perfect voor speciale gelegenheden en festiviteiten. Bekend om zijn zachte textuur en rijke smaak van gedroogd fruit en kruiden, is de stollen een waar symbool van ambachtelijk vakmanschap. Met ons recept maak je een exquise stollen die zelfs de meest veeleisende fijnproevers zal overtuigen.

1 STOLLENDEEG

500 g sterke bloem (13% proteïnegehalte)
500 g medium bloem (12% proteïnegehalte)
100 g gist
55 g invertsuiker
550 g koude melk
20 g zout
250 g Corman Beurre Noisette 98% V.G.
30 g Golden luxe Ireks
375 g marsepein

Verdeel de marsepein in 3 stukken van 125 g en maak er een rol van ongeveer 20 cm lang mee. Ga er met de brander over om ze extra smaak te geven. Plaats in de diepvries tot gebruik.

Los de gist op in de melk. Meng de bloem met het zout, de invertsuiker en de in de melk opgeloste gist. Meng alles in 1^{ste} versnelling gedurende 5 minuten en kneed daarna verder in 2^{de} versnelling. Voeg nu de Beurre Noisette toe en kneed door naar een soepel deeg van 24°C met een mooi glutenvlies. Voeg nu de garnituren toe en meng traag onder het deeg.

Haal uit de kom en verdeel in 3 stukken van 660 g. Bol op en laat afgedekt rusten gedurende 15 minuten.

2 GARNITUUR

200 g rozijnen
80 g gekonfijte fruitmengeling
5 g oranjebloesemwater
25 g bruine rum

Verwarm de rum en giet over de rozijnen en de stukjes gekonfijt fruit. Voeg als laatste het oranjebloesemwater toe. Voor meer smaak, laat het garnituur afgedekt een nachtje in de koelkast trekken.

3 SAMENSTELLING EN AFWERKING

QS Corman Geconcentreerde Extra Boter 99,9% V.G.
QS decorsuiker

Rol de bollen lang tot deegstukken van ongeveer 25 cm lengte. Dek af en laat 15 minuten rusten.

Duw met een korte rolstok een holte in de lengte van de deegstukken. Bevochtig lichtjes en breng de marsepeinrollen aan. Daar deze bevroren zijn kan je er mooi mee aan de slag. Sluit de deegstukken rond de marsepein en draai om slot naar beneden. Duw nu het deeg aan rond de marsepein zonder het deeg te beschadigen. Gebruik daarvoor opnieuw de korte rolstok. Zo blijft de stollen zijn vorm houden. Geef een korte narijs van 30 minuten op 28°C met 75% luchtvochtigheid.

Bak ze ongeveer 35 minuten op 210°C in een vloeroven of 25 minuten in een geventileerde oven. Haal ze uit de oven en laat ze afkoelen tot ze lauwwarm zijn.

Smelt de geconcentreerde boterplak. Dompel de lauwwarme stollen in de boter en plaats ze op een grill om te laten uitdruppen. De boter zal in de korst trekken. Laat volledig afkoelen en bestrooi met decorsuiker voor ze in verkoop gaan.

Je kan na het afkoelen perfect nog wat extra gesmolten boter aanbrengen met een borstel. Zo verkrijgen ze een nog betere houdbaarheid.



Tips van de Chef

- Stollen met marsepein zijn eerder in het Noorden van Duistland in gebruik. Ze zijn de duurste, maar zeker ook de lekkerste door hun meerwaarde in smaak.
- Door de stollen in gesmolten geconcentreerde Extra Boter te dompelen gebruik je het hogere smeltpunt van 36°C om ze te beschermen. De boter legt een beschermende film aan in de korst en de buitenkant van de stollen. Met een lager smeltpunt in de boter zal je sneller vlekken krijgen in de suikerdecoratie, vooral bij warmte in de winkel of in je handen bij het vastnemen.
- De boter rond de stollen houden het gebak langer vers, maar geven ook meer smaak.

BIENENSTICH

Recept voor 1 kader van 40 x 60 cm of 48 gebakjes van ongeveer 10 x 5 cm

Door Rony Parijs

De bienenstich is een traditionele Duitse taart die zowel zacht als knapperig is. Ons originele recept combineert verschillende smaken en texturen, met een lichte vanillecreme en een krokante toplaag van honing, boter en geschaafde amandelen. In individuele porties gesneden, is deze gevulde brioche ideaal om mee te nemen.

1 DEEGBODEM

550 g sterke bloem (13% proteïnegehalte)
550 g slappe bloem (10% proteïnegehalte)
28 g gist
275 g water
275 g melk
80 g suiker
39 g invertsuiker
19 g zout
275 g **Corman Roomboter 82% V.G.**

Los de gist op in de vloeistoffen. Meng alle ingrediënten behalve de koude boterblokjes gedurende 5 minuten en start dan het kneden in hogere versnelling. Na 2 minuten mogen de koude boterblokjes erbij. Kneed verder naar een soepel deeg van 25 à 27 °C met een mooi glutenvlies. Bol het deeg op en laat afgedekt gedurende 30 minuten rusten op kamertemperatuur. Plooi het deeg in en rol het daarna uit naar een rechthoek van 40 x 60 cm en ongeveer 6 mm dikte. Plaats een kader met hoge boorden op een bakplaat, bedekt met bakpapier, en leg daar het deeg in. Verdeel het deeg zo gelijk mogelijk om een gelijke dikte te houden. Plaats het deeg 10 minuten in de diepvries en breng daarna de toplaag aan. Laat rijzen op 28 °C gedurende 45 à 60 minuten. Prik met een tandenstoker gaatjes op regelmatige afstand om de dikste luchtballen door te prikken en een gelijk resultaat te krijgen. Bak af op 170 à 175 °C gedurende 22 minuten. Snij na het bakken de zijkanten los van de kader en neem deze weg.

2 KROKANTE TOPLAAG

200 g **Corman Room Sélection 35% V.G.**
80 g honing
450 g geschaafde amandelen
160 g suiker
250 g **Corman Roomboter 82% V.G.**

Meng de room, de honing, de suiker en de boter in een ruim grote pot. Breng het geheel aan de kook en laat vervolgens 2 minuten goed doorkoken. Haal van het vuur en voeg de geschaafde amandelen in 1 maal toe. Schep en meng tot het één geheel is geworden. Laat afkoelen in een aparte kom en roer geregeld om tijdens het afkoelen.

3 LICHTE VANILLECREME

1000 g banketbakkerscreme op 32 °C
30 g gelatinemassa
330 g **Corman Sculpture 30,2% V.G.**

Maak de banketbakkerscreme los en voeg de gesmolten gelatinemassa toe. Meng tot de gelatine volledig is opgenomen in de creme. Klop de Sculpture stevig op en meng onder de banketbakkerscreme.

4 SAMENSTELLING EN AFWERKING

Laat de bodem volledig afkoelen en verdeel in banden naar de gewenste maat, bijvoorbeeld 6 banden van 10 cm breedte. Snij de banden doormidden en probeer beide lagen zo gelijk mogelijk in dikte te houden.

Breng de lichte vanillecreme aan op een band en sluit af met een tweede band met toplaag. Verdeel verder in porties van ongeveer 5 cm breedte of naar wens.



Tips van de Chef

- Gebruik diktelatten om een mooi gelijke dikte te houden in het gebak. Het oogt netter en mooier en heeft ook meer balans wanneer de lagen mooi gelijk gesneden zijn.
- Plaats de gevulde banden even in de diepvries, zo kan je ze gemakkelijker snijden.
- Een "watercut" is een toestel dat voor het snijden van dit soort gebakjes uitermate tot zijn recht komt.



PARIJSE BRIOCHE

Recept voor 100 stuks

Door Felix Vogel, Pâtissier en Chocolatier van de Vogel Konditorei

De Parijse brioche, een icoon van de Franse patisserie, is gekend om zijn luchtige en smeuïge textuur. Heerlijk zacht en gedecoreerd met een knapperige craquelin, heeft dit elegante recept een smeltende karamel in zijn kern die bij elke hap tevoorschijn komt. Deze combinatie van texturen en smaken biedt een voortreffelijke en onvergetelijke smaakervaring voor je klanten.

1 BRIOCHEDDEEG

1000 g bloem T45 (grauu > 12% proteïnegehalte)
1000 g bloem T55
40 g zout
300 g suiker
80 g gist
700 g eieren
520 g melk
800 g **Corman Roomboter 82% V.G.**

Knead alle ingrediënten, behalve de boter, gedurende 6 minuten op lage snelheid (80 t/min.) en vervolgens 10 minuten op hoge snelheid (110 t/min.). De deegtemperatuur moet na het kneden 25 °C zijn. Voeg daarna de boterblokjes toe en laat het deeg 24 uur rusten bij +4 °C. Vorm 40 g deegballen van het koude deeg en plaats ze in ingevette briochevormen (Ø 8 cm). Laat het deeg 2 uur rijzen bij 28 °C en 60% luchtvochtigheid.

2 CRAQUELIN

357 g bloem T45
286 g **Corman Roomboter 82% V.G.**
357 g bruine rietsuiker

Snel alle ingrediënten kneden.
Het deeg tussen twee vellen bakpapier uitrollen tot 2,5 mm dikte.
In de vriezer plaatsen en schijven van ongeveer 6 cm diameter uitsnijden.

3 KARMEL

382 g suiker
306 g glucose
459 g **Corman Room Sélection 35% V.G.**
229 g gezoete gecondenseerde melk
8 g vanille
612 g **Corman Roomboter 82% V.G.**
4 g fleur de sel

De suiker langzaam droog karamelliseren in een koperen pan. Aan de kook brengen om de karamel los te maken. Blus af met de room, de gecondenseerde melk en de vanille en breng opnieuw aan de kook. Voeg de boter en de fleur de sel toe en meng.
Bewaar in een afgesloten kom bij +4 °C.

4 AFBAKKEN EN AFWERKING

QS bladgoud
QS poedersuiker
QS chocoladeplaten

Net voor het bakken, plaats de craquelin-schijven op de brioches en bak ze gedurende 12-15 minuten op 180 °C.
Versier de afgekoelde brioches met 20 g karamel bovenop, en decoreer ze met bladgoud, poedersuiker en een chocoladeplaatje.



Tips van de Chef

- De Parijse brioche bevat veel boter. Daarom is het belangrijk om het deeg de kans te geven om een stabiel glutenraam te ontwikkelen voordat de boter wordt toegevoegd en om het goed te kneden. Het hoge botergehalte zorgt voor een vrij soepel en een beetje plakkerig deeg. De deegtemperatuur mag niet hoger zijn dan 26 °C.
- Het deeg is gemakkelijker te verwerken nadat het een nacht heeft gerust, bedekt met een doek in een koele ruimte en goed is afgekoeld. Deze koude rustperiode is ook nodig om een smaakvolle brioche te verkrijgen.
- Gebruik koude melk en eieren en laat de bloem eventueel 20 minuten in de vriezer staan.

LOST IN PARADISE – BABA PIÑA COLADA

Recept voor 20 stuks, Pavoni-vorm PX4321

Door Arianna Trentini

Dit baba recept combineert tropische smaken met een toets frisheid en zoetheid. De baba, traditioneel gewaardeerd om zijn lichte en luchtige textuur, wordt hier verfijnd met een opgeklopte ganache van limoen en munt, ananasblokjes en een piña colada-siroop. Elke hap biedt een harmonieuze combinatie van texturen en smaken en zal de smaakpapillen van je klanten verrassen!

1 BABADEEG

250 g sterke bloem
35 g suiker
6 g zout
10 g verse gist
250 g eieren
80 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**
2,5 g sinaasappelschil
2,5 g citroenschil
1 g vanille

Kneed de bloem, suiker, zout en gist met de eieren in een keukenrobot, waarbij je de eieren geleidelijk toevoegt. Wanneer het deeg homogeen is, voeg je de zachte en met de aroma's gemengde boter toe. Laat het deeg ongeveer 30 minuten rusten. Plaats 30 g deeg in elke siliconenvorm. Bak 5 minuten op 180°C, en bak daarna nog 10 minuten verder op 165°C.

2 WITTE OPGEKLOPTE GANACHE VAN LIMOEN EN MUNT

250 g **Corman Room Sélection 35% V.G.** (1)
2 g limoenzeste
4 g munt
130 g witte chocolade
100 g **Corman Room Sélection 35% V.G.** (2)
20 g glucosesiroop 44 DE

Laat de room (1) trekken met de limoenzeste en de munt gedurende minstens 4 uur. Zeef en bewaar bij 4°C. Smelt de chocolade op 45°C. Verwarm de room (2) tot 45°C en los de glucose op. Emulgeer. Voeg de gekoelde gearomatiseerde room toe op 28°C. Laat 12 uur kristalliseren. Klop op in een keukenrobot. Bewaar bij 4°C.

3 ANANASBLOKJES

270 g ananas
48 g glucosesiroop 44 DE
36 g suiker
6 g pectine NH
2,4 g limoenzeste

Snijd de ananas in blokjes van 1 x 1 cm. Verwarm de ananas met de glucosesiroop tot 40°C. Voeg de pectine, die met de suiker is vermengd, toe en kook tot een compote. Voeg de limoenzeste toe. Giet in halve bollen van 14 ml en vries in op -18°C.

4 PIÑA COLADA SIROOP

350 g suiker
200 g ananassap
200 g kokospuree
320 g witte rum 40°

Breng de suiker, het ananassap en de kokospuree aan de kook. Wanneer het afkoelt tot 40°C, voeg je de rum toe.

5 SAMENSTELLING EN AFWERKING

QS kokosschaafsel
QS limoenzeste

Dompel de babas onder in de piña colada siroop op 40°C. Klop de ganache op in een keukenrobot en maak een toefje met een ster spuitmond nr. 16. Plaats een halve bol ananas in het midden en decoreer met kokosschaafsel en limoenzeste.



Tip van de Chef

- Om de voorbereiding van de etalage te optimaliseren en de versheid van de baba's te garanderen alsof ze net bereid zijn, wordt het aanbevolen om ze te doordrenken terwijl ze nog warm zijn en ze daarna snel af te koelen.



BABKA

Recept voor 3 stuks

Door Rony Parijs

De babka, een gebak van Oost-Europese oorsprong, staat bekend om zijn elegantie en rijke smaaknuances. Door traditie en innovatie te combineren, stelt ons recept je in staat een onweerstaanbare babka te creëren, met zijn gevlochten deeg en heerlijke vulling. Volg de stappen van het recept nauwkeurig om een perfect resultaat te behalen.

1 BABKADEEG

160 g Corman Traditionele Boter 82% V.G.
555 g bloem T45
25 g gist
50 g invertsuiker
10 g zout
100 g eieren
170 g melk

Los de gist op in de koude melk. Meng de bloem, de suiker, het zout, de melk, de eieren en de in de melk opgeloste gist, in 1^{ste} versnelling gedurende 5 minuten. Voeg de boter in stukjes toe. Kneed in 2^{de} versnelling gedurende 8 minuten tot 27°C. Bol het deeg op en laat rusten gedurende 15 minuten. Plooi het deeg in, rol uit tot een rechthoek van 30 x 80 cm en plaats het in de diepvriezer gedurende 15 minuten.

2 VULLING

65 g Corman Traditionele Boter 82% V.G.
95 g blonde cassonade
12 g kaneel
80 g geroosterd hazelnootpoeder
40 g eieren

Meng alle ingrediënten samen tot een smeerbare pasta.

3 VERWERKING EN AFBAKKEN

Smeer de babka-vulling uit op het gekoelde deeg en laat een boord van enkele centimeters vrij zonder vulling. Rol het deeg op en bevochtig de rand zodat je hem goed kan sluiten. Snijd de rol in de lengte in twee. Vlecht vervolgens de twee delen. Snijd in 3 stukken van ongeveer 18 cm. Vet 3 cakevormen van 8 cm x 18 cm licht in en plaats de vlechten in de vormen. Laat de babka's rijzen op 25°C gedurende 1 uur. Verwarm de geventileerde oven voor en bak op 175°C gedurende 20 à 25 minuten. Laat ze na het bakken een beetje afkoelen.

4 AFWERKING

QS neutrale spiegel
QS noten

Geef een glanzende afwerking met de neutrale spiegel. Werk af met een mengeling van gebroken noten.



Tips van de Chef

- Verander de vulling naar wens en pas de afwerking aan naar gelang de vulling.
- Spuit wat bakspray op je mes. Daardoor zal de vulling niet of minder aan je mes blijven plakken bij het snijden.

TSOUREKI (Grieks Paasbrood)

Recept voor 2 stuks van ongeveer 1,1 kg

Door Laoudis Foods Bakery team

Duik in de Griekse traditie met de beroemde tsoureki. Dit briochebrood, dat symbool staat voor de paasperiode in Griekenland, wordt verrijkt met traditionele specerijen zoals mahlep en mastiek. Met zijn zachte textuur en heerlijke geur is het zowel smaakvol als elegant. Ons authentieke recept onthult een ongeëvenaarde smaak, dankzij de boter geparfumeerd met sinaasappelschil. De tsoureki is ideaal om te genieten bij een kopje koffie of om te delen tijdens feestelijke momenten met familie.

1 VOORDEEG

480 g sterke bloem (13% proteïnegehalte)
100 g gist
20 g suiker
300 g melk

Verwarm de melk naar 45°C en meng er de gist en de suiker onder. Laat 10 minuten rusten en voeg dan toe aan de bloem. Meng 5 minuten in 1^{ste} versnelling en daarna 3 à 4 minuten in 2^{de} versnelling. Laat ongeveer 30 minuten rusten op kamertemperatuur tot het deeg in volume is verdubbeld.

2 DEEG

520 g sterke bloem
300 g eieren
320 g suiker
4 g mastiek druppels*
6 g mhalep kruiden**
2 g vanille
Zeste van 1/4 sinaasappel
20 g zout
15 g honing
40 g Corman Roomboter 82% V.G.
160 g Corman Vloeibare Geklaarde Boter 99,9% V.G.
900 g voordeeg

* Mastiek is een specifieke smaak uit Griekenland. Het zijn harsdruppels van de Mastiek boom die een zeer speciale smaak geven aan dit briochebrood. Ze komen, onder beschermde oorsprong benaming, van het eiland Chios en hebben medicinale eigenschappen die de spijsvertering bevorderen. Mastiek hars is ook zeer lekker in ijsbereidingen.

** Mhalep is een aromatisch kruid gemaakt uit een bepaalde kersensoort. Je kan dit ook in Indische speciaalzaken vinden. Dit kruid is populair in India, het Midden-Oosten en Griekenland.

Voeg de sinaasappelzeste toe aan de vloeibare boter. Doe dit best een dagje op voorhand, zo kan alle smaak uit de zeste opgenomen worden. Zeef de geparfumeerde vloeibare boter om de zeste te verwijderen en voeg ze daarna toe aan het deeg. Plooi het voordeeg in en voeg alle ingrediënten toe behalve de honing, het zout en de boters. Kneed 20 minuten in 1^{ste} versnelling en voeg dan de honing en het zout toe. Voeg nu ook beetje bij beetje de boters toe. Geef het deeg de tijd om deze op te nemen. Wanneer alle boter opgenomen is even kneden in 2^{de} versnelling tot een glad deeg. Haal uit de kom en bol op. Laat afgedekt 30 minuten voorrijzen.

3 SAMENSTELLING EN AFWERKING

Weeg stukken af van ongeveer 375 g en bol ze op. Laat 10 minuten rijzen en steek daarna de stukken lang. Gebruik 3 stukken om een vlecht te maken. Plaats ze op een bakplaat en laat narijzen op 28°C en 80% luchtvochtigheid gedurende 45 à 50 minuten.

Doreer de tsourekis en bak ze af op 155°C gedurende 35 à 40 minuten.



Tips van de Chef

- Tsoureki is een typisch paasgebak en werd origineel verkocht met roodgekleurde eieren als decoratie.
- Kan je de mastiek en mhalep kruiden niet vinden, voeg dan een beetje amandelextract toe aan het deeg en indien beschikbaar ook wat rozenwater. Deze combinatie komt aardig in de buurt van het origineel.
- Een garnering van geschaafde amandelen kan ook gebruikt worden.

TRADITIONELE COLOMBA

Recept voor 29 stuks

Door Giambattista Montanari

De colomba, ofwel paasduif, is een traditionele Italiaanse zoet brood die typisch wordt genoten tijdens Pasen. De kenmerkende vorm van een vliegende vogel eert de puurheid en geest van deze feestelijke periode. Ons recept is geïnspireerd door de authenticiteit en het ambachtelijke vakmanschap, met een deeg dat verrijkt is met boter, wat zorgt voor een lichte en luchtige textuur. De aandacht voor detail en rusttijden zorgen voor een eindresultaat dat zowel visueel indrukwekkend als heerlijk smaakvol is.

1 AUTOLYSE 16u30 - 8200 g

900 g eidooiers
2300 g water
5000 g sterke bloem (14% proteïnegehalte)

Een uur voordat het zuurdesem rijp is, bereid de autolyse voor door alle ingrediënten 30 tot 40 seconden grof te kneden, net genoeg zodat de bloem de vloeistoffen kan opnemen. Laat de autolyse vervolgens 35 tot 40 minuten afgedekt rusten.

2 EERSTE DEEG 17u30 - 12830 g

8200 g autolyse
1250 g zuurdesem
1200 g suiker
420 g invertsuiker
350 g eidooiers
410 g **Corman Vloeibare Geklaarde Boter 99,9% V.G.**
1000 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**

Voeg de zuurdesem toe aan de gerijpte autolyse en begin te kneden. Zodra het deeg goed elastisch is, voeg de suikers toe en blijf 9 tot 10 minuten kneden tot je weer een goede elasticiteit krijgt, daarna voeg de eidooiers en de boters toe.

Doe het deeg in een kom en laat het rijzen bij 26°C gedurende 12 uur totdat het zeven keer zijn oorspronkelijke volume bereikt (740 g deeg in een maatbeker van 2 liter moet de bovenkant bereiken). Ga vervolgens verder met de bereiding van het tweede deeg.

BOTEREMULSIE

Bereid een dag van tevoren en bewaar op 16°C

2080 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**
600 g **Corman Vloeibare Geklaarde Boter 99,9% V.G.**
20 g vanillepulp
750 g sinaasappelpasta
500 g eidooiers
100 g water

Met de garde, kneed de boters, de eidooiers, de vanille en de sinaasappelpasta, dek af en laat 12 uur rusten bij 16°C.

3 TWEDE DEEG ongeveer 7u30 - 27300 g

12830 g eerste deeg
900 g sterke bloem (14% proteïnegehalte)
500 g eidooiers (1)
810 g suiker
810 g invertsuiker
500 g eidooiers (2)
500 g **Corman Room Sélection 35% V.G.**
100 g zout
6300 g gekonfijte sinaasappelschil in blokjes

Plaats het eerste deeg in de kneeder en laat het met de bloem kneden tot het glutenvlies ontspant. Zodra het deeg elastisch is, voeg de eidooiers (1) en de invertsuiker toe en laat het kneden tot het deeg weer elastisch is, voeg dan de suiker toe en laat het 5 tot 7 minuten kneden.

Giet vervolgens langzaam de eidooiers (2) erbij, het zout en de room in een dunne straal. Voeg daarna de boteremulsie toe, die je een dag van tevoren hebt voorbereid. Voeg ten slotte de gekonfijte vruchten toe en laat 1 tot 2 minuten kneden. Plaats het in een passende kom en laat het 1 uur warm staan bij 32°C. Verdeel het deeg, bol het op en laat het 10 tot 15 minuten rusten op een chocoladeplaat bij kamertemperatuur, bol het dan opnieuw en plaats het in papieren vormpjes. Laat het 5 tot 6 uur rijzen bij 32°C met een luchtvochtigheid van 75%.

4 GLAZUUR

900 g amandelpoeder
100 g **Corman Vloeibare Geklaarde Boter 99,9% V.G.**
700 g sterke bloem
300 g polenta
850 g eiwit

5 AFWERKING

100 g hele amandelen
1000 g Italiaanse decorsuiker (zucchero granella)

Plaats het deeg 15 minuten in de koelkast, glaceer daarna en bestrooi met de amandelen en de decorsuiker. Bak in de oven op 175°C gedurende 50 minuten (een duif van 1 kg moet 95°C aan het binnen bereiken).



Tip van de Chef

- Zoals bij alle deegsoorten is het belangrijk om de ingrediënten in de juiste volgorde toe te voegen. Begin het deeg 's avonds door de suiker op te lossen in de vloeistoffen. Op deze manier mengt de suiker beter met de bloem, wat zorgt voor een betere en snellere vorming van het glutenvlies.



PANDORO

Recept voor 20 stuks

Door Giambattista Montanari

De pandoro, wat “gouden brood” betekent, is een iconisch zoet brood uit Verona in Italië die de feesttafels verlicht tijdens de feestdagen. Dit gedetailleerde recept toont de nauwgezette stappen om een perfecte pandoro te creëren. De methode, die zich uitstrekt over meerdere uren, omvat de bereiding van vijf opeenvolgende degen, elk met zijn eigen fermentatie en verwerking van kwaliteitsboter voor een onvergelijkbaar rijke en zachte textuur. De precisie in het volgen van de stappen en het respecteren van de rusttijden zijn cruciaal om een pandoro te verkrijgen die zowel door zijn esthetiek als door zijn voortreffelijke smaak overtuigt.

1 EERSTE DEEG 11u - 2555 g

155 g suiker
100 g magere melkpoeder
640 g eieren
830 g eieren T45 (>14% proteïnegehalte)
720 g zuurdesem
10 g osmotolerante verse gist (gist in poeder type SD)*
100 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**

Los de suiker en het melkpoeder op in de eieren. Voeg de bloem, de zuurdesem en de gist toe en kneed ongeveer 10 minuten. Voeg de boter toe en ga door met kneden gedurende 20 tot 25 minuten totdat het deeg een temperatuur van 26°C bereikt. Laat het deeg rijzen op 26°C gedurende 90 minuten totdat het 1,8 keer zijn oorspronkelijke volume bereikt (1120 g deeg in een maatbeker van 2 liter moet de bovenkant bereiken). Ga dan verder met de bereiding van het tweede deeg.

2 TWEDE DEEG ongeveer 12u40 - 4560 g

2555 g eerste deeg
300 g suiker
630 g eieren
1000 g bloem T45 (>14% proteïnegehalte)
20 g osmotolerante verse gist
55 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**

Kneed alle ingrediënten gedurende 18 tot 20 minuten. Laat het deeg rijzen op 24°C gedurende 120 tot 150 minuten totdat het 1,8 keer zijn oorspronkelijke volume bereikt (1120 g deeg in een maatbeker van 2 liter moet de bovenkant bereiken).

3 DERDE DEEG ongeveer 14u40 - 7075 g

4560 g tweede deeg
970 g bloem T45 (>14% proteïnegehalte)
645 g eieren
25 g osmotolerante verse gist
465 g suiker
410 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**

Kneed het tweede deeg met de bloem, de eieren, de gist en de suiker. Zodra het deeg glad en elastisch is, voeg de boter toe op 20°C. Kneed gedurende 18 tot 20 minuten. Laat het deeg rijzen op 24°C gedurende 90 minuten totdat het 1,8 keer zijn oorspronkelijke volume bereikt (1120 g deeg in een maatbeker van 2 liter moet de bovenkant bereiken).

4 VIERDE DEEG ongeveer 16u40 - 8985 g

7075 g derde deeg
805 g bloem T45 (>14% proteïnegehalte)
520 g eieren
25 g osmotolerante verse gist
360 g suiker
200 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**

Kneed het derde deeg met de bloem, de eieren, de gist en de suiker. Zodra het deeg glad en elastisch is, voeg de boter op kamertemperatuur toe. Kneed gedurende 18 tot 20 minuten. Laat het deeg rijzen op 24°C gedurende 150 minuten totdat het 1,8 keer zijn oorspronkelijke volume bereikt (1120 g deeg in een maatbeker van 2 liter moet de bovenkant bereiken).

BOTEREMULSIE

Bereid een dag van tevoren en bewaar op 16°C

3825 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**
830 g invertsuiker
255 g eieren
385 g eidooiers
385 g rum 40°
510 g cacao boter
25 g vanillepulp

Breng de boter op 16°C, doe ze in de kom van een kneder met de rest van de ingrediënten behalve de cacao boter en de rum en meng met behulp van de menghaak. Smelt de cacao boter tot 35°C en giet ze over de massa. Voeg als laatste de rum toe. Dek de emulsie af en laat deze voor gebruik tenminste 12 uur kristalliseren op 16°C.

5 VIJFDE DEEG ongeveer 19u - 20947 g

8985 g vierde deeg
2000 g bloem T45 (>14% proteïnegehalte)
1560 g eieren
1175 g suiker (1)
105 g magere melkpoeder
400 g suiker (2)
30 g osmotolerante verse gist
385 g **Corman Traditionele Boter 82% V.G.**
92 g zout

Plaats het vierde deeg in de kneder en kneed het met de bloem en de eieren gedurende 10 minuten. Zodra het deeg een glutenvlies vormt, voeg het eerste deel suiker en de melkpoeder toe en kneed 7 tot 8 minuten. Voeg het tweede deel suiker toe en kneed tot het glutenvlies zich opnieuw vormt. Voeg de gist, de boter en ten slotte het zout toe. Laat het glutenvlies zich weer vormen en voeg de boteremulsie toe, die je een dag van tevoren hebt voorbereid. Voltooi het kneden en laat het deeg ongeveer een uur rijzen. Verdeel het deeg in stukken, bol ze op, en laat ze 10 minuten rusten op kamertemperatuur. Bol de deegstukken een tweede keer op en plaats ze in de vorm.

Laat het deeg rijzen bij 22°C met een luchtvochtigheid van 75% gedurende 12 uur. Voor het bakken, plaats het deeg minstens 15 minuten in de koelkast bij 4°C. Bak de pandoro's op 160°C gedurende 60 minuten (ze moeten 97°C aan het binnen bereiken).



Tips van de Chef

- Het is belangrijk om een bloem van goede kwaliteit te kiezen, want zelfs met een identiek proteïnegehalte zou een te stevig bloem het risico verhogen dat de pandoro na het bakken instort.
- Het wordt aanbevolen om de emulsie indien mogelijk enkele dagen van tevoren te laten rijpen. Bewaar ze daarna in de koelkast, of nog beter, vacuüm verpakt om de smaken te versterken.
- Het succes van de pandoro hangt af van een adequate beheersing van het rijsmiddel, wat verschilt van wat nodig is voor panettone. Een beetje overschot aan zuurheid kan het instorten van de pandoro veroorzaken. Om de zuurheid onder controle te houden en een structuur te garanderen die bestand is tegen instorten, is het essentieel om niet meer dan het dubbele van het volume te overschrijden. Idealiter moet men erop letten om net onder deze drempel te blijven, zowel tijdens het verversen van de zuurdesem als tijdens het kneden.



PANETTONE MILANO

Recept voor 22 stuks van 1 kg

Door Giambattista Montanari

De Panettone, deze heerlijke Italiaanse specialiteit die traditioneel wordt gegeten tijdens de eindejaarsfeesten, heeft het hart van fijnproevers veroverd en is een onmisbare trend geworden in de bakkerijwereld. Deze lekkernij heeft zijn weg gevonden naar tafels over de hele wereld, niet alleen tijdens de feestdagen maar het hele jaar door. Omringd door strikte regelgeving die de ingrediënten en de sleutelstappen van de bereiding specificiert, moet de Panettone worden gemaakt met een moederdeeg en een hoogwaardige boter die zorgvuldig is geselecteerd. Laat je inspireren door ons authentieke recept van de Panettone Milano, verrijkt met rozijnen en gekonfijte citrusvruchten, dat gegarandeerd de smaakpapillen van je klanten zal prikkelen.

1 AUTOLYSE 16u30 - 6500 g

600 g eidooiers
1900 g water
4000 g sterke bloem (14% proteïnegehalte)

Een uur voordat het zuurdesem rijp is, bereid de autolyse voor door alle ingrediënten 30 tot 40 seconden grof te kneden, net genoeg zodat de bloem de vloeistoffen kan opnemen. Laat de autolyse vervolgens minstens 35 tot 40 minuten afgedekt rusten.

2 EERSTE DEEG 17u30 - 11100 g

6500 g autolyse
1200 g zuurdesem
1300 g suiker
600 g eidooiers
1500 g Corman Traditionele Boter 82% V.G.

Voeg de zuurdesem toe aan de gerijpte autolyse en begin te kneden tot je een stevig, elastisch deeg hebt. Voeg de suiker toe en kneed gedurende 5 tot 6 minuten tot het deeg elastisch is en voeg de boter toe samen met de eidooiers. Doe het deeg in een passende kom en laat het deeg 12 uur rijzen bij 26°C, totdat het 7 keer zijn oorspronkelijke volume bereikt (740 g deeg in een maatbeker van 2 liter moet na 12 uur de bovenkant bereiken). Begin aan het tweede deeg.

BOTEREMULSIE

Bereid een dag van tevoren en bewaar op 16°C

1700 g Corman Traditionele Boter 82% V.G.
420 g Corman Vloeibare Geklaarde Boter 99,9% V.G.
550 g pasta van gekonfijte sinaasappel
60 g geraspte sinaasappelschil
20 g vanillezaadjes
500 g eidooiers

Klop de boters, de eidooiers, de vanille, de sinaasappelschil en de sinaasappelpasta op. Dek af en laat 12 uur rusten bij 16°C.

3 TWEEDE DEEG rond 7u30 - 23235 G

11100 g eerste deeg
1000 g sterke bloem (14% proteïnegehalte)
400 g eidooiers (1)
550 g suiker
550 g honing
400 g eidooiers (2)
800 g Corman Room Sélection 35% V.G.
85 g zout

3000 g sultanarozijnen
2100 g gekonfijte sinaasappel, in blokjes

Doe het eerste deeg in de kneedmachine, voeg de bloem toe en kneed tot er een sterk glutennetwerk ontstaat. Voeg de eidooiers (1) en de honing toe en kneed. Zodra het deeg mooi elastisch is, voeg de suiker toe en kneed gedurende 5 tot 7 minuten. Zodra het deeg weer mooi elastisch is, voeg je langzaam de eidooiers (2) toe. Zodra het deeg goed gevormd en elastisch is, voeg je de room in een dunne straal en het zout toe, kneed enkele minuten en voeg dan de

boteremulsie toe, die je een dag van tevoren hebt voorbereid. Voeg tot slot het fruit toe en kneed nog 1 à 2 minuten. Plaats in een passende kom laat een uur rusten bij 32°C. Verdeel het deeg in stukken, bol ze op en laat ze 10 tot 15 minuten rusten in houten vormpjes op kamertemperatuur. Bol de deegstukken een tweede keer op en verdeel ze over papieren Panettone-bakvormpjes. Laat het deeg 5 tot 6 uur rijzen bij 32°C met een luchtvochtigheid van 75%. Net voor het bakken, plaats het deeg 15 minuten in de koelkast. Bak tot slot op 175°C gedurende 50 minuten (een Panettone van 1 kg moet 95°C aan het binnen bereiken).



Tip van de Chef

- Om de rozijnen goed in het deeg te verwerken, volstaat het om ze ongeveer 2 uur in koud water te weken, waarbij je het water elke 30 minuten vervangt. De rozijnen zullen op deze manier goed gehydrateerd zijn en zullen geen vocht onttrekken aan de Panettone.



MARITOZZO ROMEO

Recept voor 12 stuks

Door Arianna Trentini

Dit zoete maritozzo recept met mandarijnengel, pecannotenpraliné en kastanjemousse is een waar genot voor elke liefhebber van herfstige aroma's. De geparfumeerde boter geeft het deeg een diepere smaak, waardoor de vullingen nog beter tot hun recht komen. De fruitige toets van mandarijnengel harmonieert perfect met de knapperige gekarameliseerde pecannoten en de luchtige kastanjemousse. Een feest voor de zintuigen, met een perfecte balans van smaak en textuur.

1 GEREZEN DEEG VOOR MARITOZZO

100 g Corman Traditionele Boter 82% V.G.
2 g vanille
8 g mandarijnenschil
370 g sterke bloem (min. 13% proteïnegehalte)
77 g eieren
40 g eidooiers
155 g melk
5 g diastatisch moutextract
11 g verse gist
68 g suiker
7 g zout

Meng de boter met de mandarijnenschil en de vanille. Laat 12 uur rusten bij 16°C, vacuüm verpakt. Kneed de bloem, de eieren, de dooiers, de melk, het moutextract en de gist. Voeg de suiker toe en laat het deeg rijzen. Voeg de geparfumeerde boter en het zout toe. Als de boter goed in het deeg opgenomen is laat hem rijzen tot 1,5 keer zijn volume. Laat de luchtballen ontsnappen en 12 uur rusten bij 4°C. Verdeel in porties van 62 g, vorm en geef narijs op 28°C gedurende ongeveer 3 uur. Bak af op 160°C gedurende 20 minuten.

2 MANDARIJNENGEL

130 g mandarijnpuree
60 g suiker
3 g gele pectine
3 g mandarijnenschil
13 g glucosesiroop 44 DE
20 g invertsuiker
1 g citroenzuur oplossing 1:1

Breng de puree op 40°C en voeg de met suiker gemengde pectine toe. Voeg de glucosesiroop en de invertsuiker toe. Kook tot 103°C en voeg het citroenzuur toe.

3 PECANNOTENPRALINÉ

75 g pecannoten
45 g suiker
20 g water
0,5 g fleur de sel
1 g Bourbon vanille

Breng het water en de suiker aan de kook tot 140°C. Voeg de pecannoten, fleur de sel en de vanille toe, verwarm en karameliseer. Laat afkoelen en mix alles door elkaar.

4 KASTANJEMOUSSE

320 g Corman Sculpture 30,2% V.G.
150 g kastanjepuree
75 g kastanjecrème

Klop alle ingrediënten op.

5 GEKARAMELISEERDE PECANNOTEN

184 g water
145 g suiker
87 g pecannoten

Maak een siroop met het water en de suiker. Breng aan de kook en voeg de pecannoten toe. Laat ongeveer 2 minuten koken. Haal van het vuur, laat uitlekken en leg op een bakplaat met bakpapier. Bak in de oven op 165°C gedurende 15 minuten.

6 SAMENSTELLING EN AFWERKING

QS mandarijnenschillen
QS goudvlokken

Snijd de maritozzi in de lengte door. Leg ongeveer 10 g gekarameliseerde pecannoten en een laagje van ongeveer 10 g mandarijnengel in het midden. Sluit af met 10 g kastanjemousse. Maak een groef in de kastanjemousse en trek een dunne lijn mandarijnengel. Garneer met mandarijnenschillen, gekarameliseerde pecannoten en goudvlokken.



Tip van de Chef

- Je kan het recept aanpassen aan de seizoenen. Voor een zomerse variant kan je de pralinébasis vervangen door pistache, een gel van exotisch fruit toevoegen en het geheel afwerken met een kokosnoot slagroom.



MARITOZZO MET ZEEVRUCHTEN

Recept voor 23 stuks

Door Giambattista Montanari

De maritozzo is een traditionele Italiaanse lekkernij, afkomstig uit Rome, die wereldwijd harten heeft veroverd dankzij zijn luchtige en zachte textuur en zijn oneindige mogelijkheden voor vulling. Hier is ons unieke recept om een hartige versie van dit heerlijke briochebroodje te maken, met een originele twist van rucola, cream cheese en zeekatmousse.

1 GEREZEN DEEG VOOR MARITOZZO

81 g rucola
162 g eieren
72 g erythritol
5 g diastatisch moutextract 5000 Pollak-eenheden
27 g biergist
117 g vloeibare desem
513 g sterke bloem (min. 13% proteïnegehalte)
100 g Elle & Vire Professionnel® French Cream Cheese
92 g Corman Room Sélection 35% V.G.
14 g fijn zout

Hak de rucola met de room, giet alles in een keukenmixer, meng met de cream cheese en bewaar bij 16°C.

Doe alle ingrediënten in de keukenmixer, voeg het rucolamengsel toe en begin te kneden. Ga door tot het deeg een goede elasticiteit heeft, vorm dan een bal, dek af met plasticfolie en laat 45 minuten rusten bij 22°C.

Vorm ballen van 60 g en leg ze op een bakplaat.

Plaats 12 tot 14 uur in de koelkast en laat vervolgens ongeveer 3 uur rijzen op 26°C.

Bestrijk met een mengsel van ei en room (50/50) en bak 18 minuten op 180°C met gesloten ventiel. Laat snel afkoelen in een snelkoelcel en garneer.

2 MOUSSE VAN ZEEKAT

120 g Corman Roomboter 82% V.G.
320 g Corman Sculpture 30,2% V.G.
100 g Elle & Vire Professionnel® French Cream Cheese
300 g gekookte zeekat
72 g gelatine
100 g Cipolla di Tropea (rode ui uit Calabrië)

Breng in een pan een grote hoeveelheid gezouten water aan de kook, dompel de zeekat 2 tot 3 keer in het water door hem bij de kop vast te houden, zodat zijn tentakels krullen. Kook verder gedurende 25 tot 30 minuten. Om te controleren of de zeekat gaar is, steek je een tandenstoker erin. Als deze er gemakkelijk in gaat, is de zeekat gaar.

Laat afkoelen in het kookwater en snijd na het afkoelen in filets.

Bak de rode ui in een beetje boter aan tot deze goudbruin is. Voeg de zeekatfilets toe en bak ze goudbruin. Mix het geheel.

Meng de boter met de cream cheese, voeg de Sculpture en de gemixte zeekat toe en tenslotte de geweekte gelatine.

Laat afkoelen en klop op voor gebruik.

Decoreer met knapperige zeekat.



PAN DE MUERTO

Recept voor 6 stuks

Door Rony Parijs

Het Mexicaanse Pan de Muerto, ook wel “Brood van de Doden” genoemd, is een traditioneel gebak dat vooral wordt gegeten rond de viering van Día de los Muertos op 1 en 2 november. Het brood is rijk aan symboliek en heeft een zoete, zachte textuur met de kenmerkende aroma's van sinaasappel. Ons recept maakt gebruik van geparfumeerde boter, wat zorgt voor een intense smaak en een unieke smaakbeleving.

1 GEPARFUMEERDE BOTER

Zeste van 1 sinaasappel
100 g **Corman Vloeibare Geklaarde Boter**
99,9% V.G.

Verwarm de boter samen met de sinaasappelzeste lichtjes tot 35°C.

Laat het afgedekt afkoelen en infuseren gedurende 12 uur. Na 12 uur de boter opnieuw lichtjes opwarmen tot 35°C en door een zeer fijne zeef gieten. De boter heeft alle smaken uit de zeste opgenomen en zelfs wat van de mooie kleur. Bewaar het resultaat in een goed afgesloten pot in de koelkast.

2 DEEG

1000 g bloem (12,5% proteïnegehalte)
2 eieren
70 g gist
400 g melk
40 g suiker
10 g invertsuiker
17 g zout
150 g **Corman Roomboter 82% V.G.**
50 g geparfumeerde boter

Maak een voordeeg met de melk, de gist, de eieren en de helft van de bloem. Meng en laat het 30 minuten rijzen op kamertemperatuur. Voeg daarna het zout, de suikers en de rest van de bloem toe en meng. Begin met kneden zodra alles bij elkaar is. Voeg na 2 minuten de boter in blokjes toe. Voeg vervolgens de koude geparfumeerde boter toe. Kneed tot een deeg van 27°C met een mooi glutenvlies.

Geef het deeg een voorrijs van 30 minuten en plooi het daarna in. Bol het deeg op en laat het 10 minuten rusten. Weeg 6 deegstukken af van 250 g, 6 deegstukken van 10 g en 12 deegstukken van 20 g en bol deze op. Plaats de opgebolde deegstukken op een bakplaat.

Rol de bolletjes van 20 g lang en gebruik je wijsvinger, ringvinger en middelvinger om de deegstukjes lang te steken met als reliëf 4 bolletjes. Leg ze per twee kruislings over de deegbal.

Maak met een vinger een putje in het midden van het kruis en plaats daar het bolletje van 10 g bovenop.

Plaats de deegstukken op een bakplaat en laat ze 45 minuten narijzen op 26°C met een luchtvochtigheid van 76%.

Bak ze op 175°C gedurende 25 tot 30 minuten.



Tips van de Chef

- Gebruik een goede rasp om alleen het gekleurde deel van de sinaasappelschil te verkrijgen.
- Laat de geparfumeerde boter afgedekt afkoelen om invloeden van buitenaf op de smaak te voorkomen.
- De boter kan ook uitstekend worden geparfumeerd met andere citrusvruchten.
- 50 g geparfumeerde boter kan 2 sinaasappelzestes vervangen die anders direct aan het deeg zouden worden toegevoegd.
- Deze geparfumeerde boter is ook ideaal voor gebruik in cakes, madeleines en andere vullingen.

PÃO DE DEUS

Recept voor 30 stuks van 100 g gebakken

Door Rony Parijs

Pão de Deus, oftewel “Brood van God”, is een traditioneel Portugees zoet broodje die vooral bekend is om zijn heerlijke kokoslaag. De combinatie van het lichte en zachte deeg, verkregen door het kneden, en de knapperige kokoslaag maakt het onweerstaanbaar. Ontdek het recept om dit goddelijke brood zelf te maken!

1 BRIOCHEDEEG

640 g sterke bloem (13% proteïnegehalte)
640 g slappe bloem (10% proteïnegehalte)
20 g gist
160 g suiker
350 g melk
200 g eieren
8 g vanille-essence
10 g zout
Zeste van 1 citroen
50 g **Corman Beurre Noisette 98% V.G.**
50 g **Corman Roomboter 82% V.G.**

Los de gist op in de melk. Meng de bloem met het zout, de suiker en de in de melk opgeloste gist. Voeg ook de vanille-essence en de citroenzeste toe samen met de eieren. Meng alles in 1^{ste} versnelling gedurende 5 minuten en kneed daarna verder in 2^{de} versnelling. Voeg nu de boters toe en kneed door naar 27°C et tot een mooi glutenvlies. Het deeg moet soepel zijn en loskomen van de kom. Haal uit de kom en bol op. Laat op kamertemperatuur 1,5 uur rusten tot het deeg verdubbelde in volume. Plooi het deeg in en verdeel in 30 bolletjes. Bol deze op en leg ze met afstand tussen elkaar op een bakplaat. Laat 10 minuten rijzen op 28°C en duw ze daarna plat. Rijs verder, met luchtvochtigheid op 80%, gedurende nog 20 minuten.

2 KOKOSDECORATIE

675 g kokos
125 g eieren
335 g suiker
60 g bloem (12% proteïnegehalte)
170 g eiwitten

Meng de suiker onder de kokos en voeg de eiwitten toe. Voeg daarna de eieren toe en meng tot een egale massa. Voeg als laatste de gezeefde bloem onder de massa en kort mengen.

3 SAMENSTELLING EN AFWERKING

Schep met een ijsschep (maat 24) gelijke porties kokosvulling van ongeveer 45 g en zet ze af op bakpapier met plaats tussen de bolletjes. Leg een 2^{de} bakpapier op de bolletjes. Duw ze wat platter tot mooi gelijke schijven van ongeveer 1,5 cm dikte. De schijfjes moeten iets kleiner zijn van maat dan een gerezen deegstukje. Plaats ze daarna in de diepvries om te laten opstijven. Nadat de deegstukjes gerezen zijn plaats je een bevroren kokosplaatje boven op de deegstukken. Druk lichtjes aan en bak ze af op 170°C gedurende 20 minuten tot een mooie goudbruine kleur op de kokos. Laat afkoelen en bestrooi de zijkanten lichtjes met decorsuiker.



Tips van de Chef

- Pão de Deus is een Portugees briochebroodje, typisch gegeten rond Allerheiligen, maar ze zijn nu heel het jaar door vinden tussen de ontbijtspecialiteiten. Probeer deze te kopen in kleine, traditionele bakkerijen waar nog alles huisgemaakt is. Op vele plaatsen verkopen ze industrieel gemaakte producten die ver van het originele zitten.
- Heb je extra kokosmaak nodig? Voeg wat Malibu rum toe aan de kokosvulling.

HOT CROSS BUNS

Recept voor 24 stuks van 100 g (2 bakplaten met hoge boorden voor 3 x 4 stuks)

Door Rony Parijs

Hier is een recept dat je meeneemt naar de Engelstalige wereld: de hot cross buns. Deze heerlijke zoete broodjes, gearneerd met rozijnen en heerlijke kruiden, worden gemarkeerd met een kruis op de bovenkant en gegeten met Pasen. Deze brioche wordt vaak doormidden gesneden en besmeerd met boter, en zal je meest veeleisende klanten verrukken.

1 KRUIDENMENGELING

100 g gedroogde cranberry's
80 g blonde rozijnen
80 g donkere rozijnen
70 g gekonfijte sinaasappel en/of citroenstukjes
100 g sinaasappelsap
Zeste van 1 sinaasappel
100 g water
2,6 g kaneel
0,8 g All-Spice = 8 bolletjes
0,5 g nootmuskaat

Maak de kruidenmengeling. Verwarm het water en meng met de kruiden. Voeg daarna de sinaasappelzeste en het sinaasappelsap toe. Voeg de gedroogde vruchten toe en dek alles hermetisch af. Laat minstens 12 uur rusten om op smaak te komen.

2 DEEG

1000 g sterke bloem T55
20 g zout
100 g blonde cassonade
50 g gist
300 g koude eieren (4 °C)
200 g melk
350 g Corman Roomboter 82% V.G.

Maak een soepel deeg. De structuur moet niet te vast en zeker niet te zacht zijn. Meng alle ingrediënten behalve de boter en kneed gedurende 5 minuten met de klopper in 2^{de} snelheid.

Voeg beetje bij beetje de boterblokjes op kamertemperatuur toe. Kneed tot het deeg niet meer kleeft.

Voeg dan de kruidenmengeling toe, met de haak, op lage snelheid. Meng tot het deeg een temperatuur van 24 °C heeft en laat dan 1 uur rijzen.

Vouw het deeg samen, leg het in een kom en bedek het met plasticfolie. Laat 1 uur rusten in de koelkast om de boter te laten opstijven. Dit laat toe om iets stabiel te werken. Je kunt zo ook 1 of 2 dagen op voorhand het deeg maken.

Weeg stukken van 100 g af en breng ze in bolvorm. Laat 20 minuten rusten. Bol ze een 2^{de} keer en leg ze kort bij elkaar in verband 3 x 4 stuks op beide bakplaten met hoge boorden. Zo bakken ze mooi aan elkaar en hebben ze ook een boord aan de zijkant. Het beschermt de broodjes ook tegen uitdrogen en verbranden aan de zijkant. In deze fase kunnen ze ook gedurende maximum 1 week ingevroren worden.

Laat 2 uur rusten en rijzen bij 25 °C.

3 DEEG VOOR KRUIS

75 g bloem
5 g bakpoeder
Beetje zout voor de smaak
Beetje suiker voor de kleur
65 g koud water
20 g neutrale olie

Maak een spuitbaar en soepel beslag dat niet te kleverig is.
Bewaar in een spuitzak.

4 BRUINE SIROOP

100 g bruine suiker
100 g water
1 stok kaneel
1 steranijs
2 kruidnagels

Meng de ingrediënten en breng aan de kook.

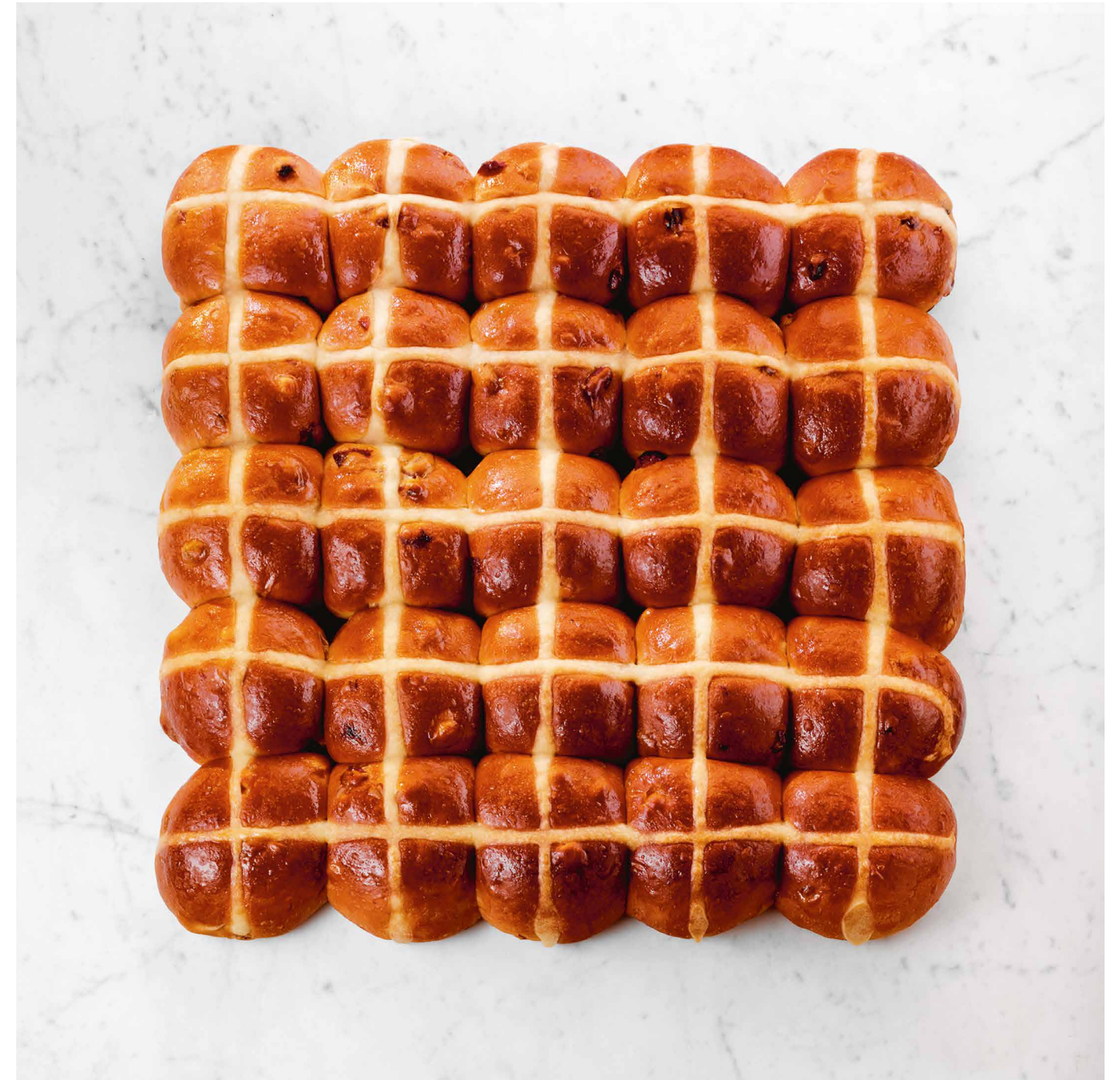
Laat op laag vuur tijdens 5 minuten reduceren tot een dikkere siroop. Giet door een zeef en bewaar in de koelkast. Verwarm de siroop voor het aanbrenge op de hot cross buns.

5 AFWERKING

Net voor het bakken, doreer de bolletjes en breng een kruis bovenop aan.

Bak ongeveer 15 minuten op 180 °C in een hete-luchtoven tot goudbruine kleur.

Bestrijk de hot cross buns na het bakken met de bruine siroop.



KHALIAT AL NAHL

Recept voor 30 stuks

Door Rony Parijs

Khaliat Al Nahl, populair in het Midden-Oosten, is een samengesteld briochebrood dat bestaat uit een aantal kleine bolletjes met een hartige of zoete vulling. Dit veelzijdige brood kan zowel als ontbijt of als tussendoortje in de namiddag gegeten worden, meestal vergezeld van een stevige kop koffie. In zijn hartige vorm is het ideaal als aperitiefhapje, waarbij elk bolletje gemakkelijk los te peutenen is. De zoete versie komt volledig tot zijn recht op een dessertbuffet, bijvoorbeeld met wat chocoladesaus en een bolletje ijs.

1 BRIOCHEDEEG

265 g sterke bloem (13% proteïnegehalte)
265 g slappe bloem (10% proteïnegehalte)
25 g gist
25 g suiker
360 g melk
6 g zout
60 g **Corman Roomboter 82% V.G.**
QS sesamzaadjes
QS zwarte komijnzaadjes

Los de gist op in de lauwe melk. Meng de bloem met het zout, de suiker en de in de melk opgeloste gist. Meng alles in 1^{ste} versnelling gedurende 5 minuten en kneed daarna verder in 2^{de} versnelling. Voeg nu de boter toe en kneed door naar 27°C en tot een mooi glutenvlies. Het deeg moet soepel zijn en loskomen van de kom. Haal uit de kom en bol op. Laat op kamertemperatuur 1,5 à 2 uur rusten tot het deeg verdubbelde in volume. Plooi het deeg in en verdeel in 30 bolletjes. Bol deze op en leg ze met afstand tussen elkaar op een bebloemde plaat. Laat 15 minuten narijzen op 26°C.

2 CREAM CHEESE VULLING

200 g de Elle & Vire Professionnel® French Cream Cheese
40 g **Corman Room Sélection 35% V.G.**

Maak de French Cream Cheese zacht en voeg de room geleidelijk aan toe. Meng zonder luchtig te maken. Laat even opstijven in de koelkast en spuit 30 bolletjes van 8 g. Plaats ze even in de diepvries om gemakkelijker te verwerken.

3 CHOCOLADEVULLING

120 g donkere chocolade 55%
120 g **Corman Room Sélection 35% V.G.**

Smelt de chocolade half en verwarm de room naar 80°C. Maak een ganache. Laat even opstijven en spuit 30 bolletjes van 8 g. Laat volledig opstijven in de koelkast.

4 OOSTERSE SIROOP

100 g water
100 g suiker
50 g honing
3 stuks kardemonzaden

Breek de kardemonzaden en verwarm ze kort in een warme pan. Maak een siroop met het water, de suiker en de honing. Breng naar het kookpunt en voeg dan de kardemon toe. Laat de zaden in de siroop liggen tot de siroop koud is.

5 SAMENSTELLING EN AFWERKING

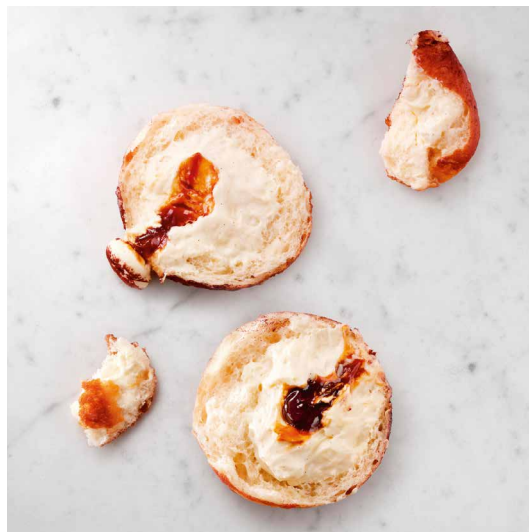
Neem de voorgerezen deegbolletjes en duw er een Cream Cheese bolletje of een chocoladebolletje in. Dicht ze af en bol lichtjes op om ze mooi gesloten te houden. Plaats de bolletjes, met een kleine spatie tussen, in een ring met boord van 4 cm hoogte. Geef narijs gedurende 1 uur op 26°C met 80% luchtvochtigheid. Doreer de bovenkant en bestrooi met een combinatie van sesamzaadjes en zwarte komijn. Bak af op 175°C gedurende 18 minuten. Verwarm de siroop en zeef om de kardemonzaden te recupereren. Haal de broden uit de oven en breng de siroop warm en rijkelijk aan. De siroop zal in het brood trekken en extra smaak geven. Laat ze in de ringen afkoelen. Zo houden ze beter hun vorm.



Tips van de Chef

- Je krijgt extra smaak door Beurre Noisette 98% V.G. in plaats van Roomboter 82% V.G. te gebruiken.
- Raad je klanten aan de broden even te warmen in een matig warme oven om ze lauwwarm te eten. Zo zijn ze nog lekkerder.





Gegarandeerd succes voor de Chef

Meer informatie
op onze website
corman.pro/be/nl/chefs

