

heerlijk

INSPIRATIEMAGAZINE OVER BANKETMOMENTEN | Voorjaar 2010

Pasen



Het Gilde van de Betere Banketbakkers

Pure voorjaars-
smaken

Oase voor
chocoholics



Ontdekkingstocht langs pure voorjaarsmaken...



Proef het voorjaar bij uw Heerlijk & Heerlijk-banketbakker. Deze specialisten hebben een heerlijk voorjaarsassortiment voor u samengesteld. Zuivere zuivel, veel vers fruit en passie zijn de onmisbare ingrediënten. Frank Smeets, eigenaar van 'In de Kroon' in het bourgondische Roermond en lid van Heerlijk & Heerlijk, neemt ons mee op ontdekkingstocht langs pure voorjaarsmaken.

In het hartje van Roermond hebben Frank Smeets en zijn vrouw Anouk een prachtige zaak die bestaat uit een brasserie, lunchroom en patisserie. Bijzondere voorjaarschnitten, strak vormgegeven gebakjes en verse vlaaien liggen uitnodigend in de winkel. Frank Smeets: 'Het voorjaar is een mooi moment om weer prachtige producten te maken met heerlijke verse ingrediënten en te experimenteren met nieuwe, frisse smaken. In aanloop naar het voorjaar en Pasen zijn wij als Heerlijk & Heerlijk-banketbakkers druk bezig geweest om onze producten te verfijnen. We komen periodiek bij elkaar om producten te proeven. Zo versterken we elkaar en vervolmaken we onze producten.'

heid en dat de smaak niet te zoet is. Juist in het voorjaar is dat heel belangrijk: dan koesteren we de frisse smaken.'

Voorjaarsgevoel

De patissier, die zich regelmatig in het buitenland laat inspireren, neemt ons mee langs een aantal smaakvolle Voorjaarsklassiekers die in zijn winkel zijn te vinden. 'We hebben onder meer een frisse 'Schnitt met passie', die is gemaakt van heerlijke biscuit, verse frambozenbavarois en een mousse van zuivere passievruchten. Deze combinatie van pure smaken geeft je echt een voorjaarsgevoel.'

Paasdiner

Frank Smeets nodigt zijn klanten uit om op verschillende momenten van de dag te genieten van zijn gebak en taarten. Hij wijst naar een fraai wit dessertgebakje. 'Deze bestaat uit witte chocolademousse met een crèmeux van bosbessen. Crèmeux, een zachte vulling die vaak bestaat uit fruit, wordt in de internationale patisserie steeds meer toegepast. Thuiskokken kunnen een dergelijk gebakje fraai opdienen met wat vers fruit, wat extra slagroom of een knapperige amandelkrul. Zo creëren zij een fantastische afsluiting van het Paasdiner.' <

Volle smaak van het ambacht

De op en top vakmensen koesteren hun motto 'De volle smaak van het ambacht' en zijn daarom kritisch in de keuze van hun grondstoffen. 'Deze vormen de basis van ons product. Het is dus ontzettend belangrijk dat deze van zeer goede kwaliteit zijn. Bij bijvoorbeeld de keuze van slagroom gaan we ook echt niet over één nacht ijs. Samen met Heerlijk & Heerlijk-collega's testen we regelmatig de slagroom. Deze mag niet te vet zijn en moet een echt witte kleur hebben. Belangrijk is ook dat er een goede balans is in de stevig-



Voorjaarsklassieker!

Iedere Heerlijk & Heerlijk-banketbakker heeft zijn eigen voorjaarspecialiteiten. 'In de Kroon' heeft bijvoorbeeld in de vorm van de 'Advocaat Paasschelp' een echte voorjaarsklassieker in huis. De bodem bestaat uit een schelp van luchtig en knapperig bladerdeeg. Deze wordt ingestreken met echte chocolade en verrijkt met een zachte, versbereide vulling van Zwitserse room met advocaat. Hierbij is het de kunst dat de advocaat en de room in balans zijn; de advocaatsmaak mag niet te dominant zijn. Vervolgens wordt de schelp voorzien van luchtig, tintelend sprokkelchuim. Een vrolijk schuimkuiken maakt deze taart helemaal af en zorgt ervoor dat jong en oud geniet! <





Een oase voor choco-holics...

Uw Heerlijk & Heerlijk-banketbakker is een meester in het bereiden van chocolade. Met de allerbeste grondstoffen, passie en een dosis vakmanschap tovert hij zijn winkel om in een waar chocoladeparadijs!



Cor Ijkelenstam uit Utrecht is één van de honderd vakspecialisten die zijn aangesloten bij Heerlijk & Heerlijk, Het Gilde van de Betere Banketbakkers. Hij heeft onder de naam Tamminga & Verweij twee winkels: een buurtwinkel en een vestiging in Hoog Catharijne die onder meer erg in trek is bij winkelend publiek. Deze gepassioneerde ondernemer laat graag zien hoe in zijn bedrijf de chocolade wordt gemaakt. Zijn werkwijze is kenmerkend voor de aanpak van de banketbakkers van Heerlijk & Heerlijk: met de zuiverste ingrediënten en passie voor producten.

Bonbon-eitjes

Ontdek de ambachtelijke wijze waarop Tamminga & Verweij een heerlijk bonbon-eitje met ganachevulling maakt. De chocolatier start met het aanbrengen van een dun garnerlijntje van chocolade in een mal. Als dit lijntje is gestold, giet hij vloeibare chocolade (temperatuur van ongeveer 31 graden °C) in de mal. De vloeibare chocolade krijgt heel even de tijd om zich te hechten, maar dan wordt de mal alweer omgedraaid. Zo kan de overtollige chocolade wegstromen en blijft er een dun laagje chocolade achter. De eerste helft is een feit... Als de chocolade voldoende is afgekoeld, vult de chocolatier deze helften met een zelfgemaakte ganachevulling die bestaat uit chocolade, vloeibare slagroom, confiseurstroop, boter en/of likeur. Vervolgens maakt hij in een nieuwe mal de andere helften van het eitje en plaatst de twee malen precies op elkaar. Zo smelten de twee helften samen tot een heerlijke delicatessen.

De allerbeste chocolade vormt de basis

In de chocolaterieruimte van Heerlijk & Heerlijk-banketbakker Tamminga & Verweij in Utrecht heerst topdruk. Chocolatiers zijn druk bezig met het maken van chocolade-eitjes, bonbon-eieren en paaschocolaatjes. 'Wij gebruiken uitsluitend de allerbeste chocolade voor onze producten. Die krachtige smaak maakt al meteen het verschil', vertelt Cor Ijkelenstam. Maar daarnaast is ook het vakmanschap enorm belangrijk. De Heerlijk & Heerlijk-vakmensen maken prachtige creaties van vloeibare chocolade. In een oogwenk toveren zij chocolade-eieren om tot kunststukjes die fraai zijn gedecoreerd met luxe bonbons. Ideaal als (relatie)geschenk voor de komende Paasdagen!

Bewaar chocolade niet in de koelkast

Het zal niet meevallen om van de heerlijke chocolade van uw Heerlijk & Heerlijk-specialist af te blijven... Maar wilt u toch chocolade bewaren, dan heeft deze Heerlijk & Heerlijk-banketbakker een aantal belangrijke tips. Zorg ervoor dat u de chocolade bewaart in een droge, donkere ruimte op een temperatuur van tussen 12°C en 16°C. Dus niet in de koelkast! Voorkom sowieso grote temperatuurschommelingen van meer dan 10°C. Uw heerlijke chocolade krijgt dan een 'witte was'. De chocolade is dan niet echt bedorven, maar het doet wel afbreuk aan de smaak. Want u geniet toch het meest van chocolade met een diepbruine kleur en een harde "breuk"! <



Goud van Oud



Cake is een succesvolle klassieker. En terecht. Want wie kan de verleiding weerstaan van zo'n goudgeel plakje bij de koffie of thee? Bovendien heeft uw Heerlijk & Heerlijk-banketbakker zijn cake assortiment flink uitgebreid met verrassende varianten. Een zuiver cakebeslag van boter, eieren, bloem, suiker en een vleugje vanille vormt nog steeds de basis. Maar met toevoegingen van chocolade, vruchten, appeltjes of noten geeft hij de vertrouwde cake nog iets extra's. Zo wordt ieder plakje een gebakje en geniet u iedere dag van iets bijzonders. <

APPELFRIS VOORJAAR!

Met frisse appels luidt Heerlijk & Heerlijk het voorjaar in! Proeft u bijvoorbeeld het bekende Appelrondje. Deze lekkernij, bestaande uit een combinatie van zacht boterdeeg en grote stukken appel, werd enkele jaren geleden bij onderlinge productwedstrijden binnen Heerlijk & Heerlijk verkozen tot lekkerste product. En sindsdien wint het Appelrondje snel aan populariteit. Heerlijk fris van smaak en heel gemakkelijk (zelfs uit de hand) op te eten. Daarom is het bijvoorbeeld een ideale traktatie op het werk. Een Appelrondje van de zaak! <



Heerlijk voorproefje

De echte chocoladeliefhebbers kunnen natuurlijk niet wachten tot Pasen. En dat hoeft ook niet! Want uw Heerlijk & Heerlijk-banketbakker heeft zijn chocoladeassortiment al helemaal in de Paassfeer gebracht. En om u extra te laten genieten, krijgt u ook nog eens tegen inlevering van deze bon 10% korting op paaschocolaatjes! Als dat geen heerlijk voorproefje op een vrolijk Pasen is...



BON (geldig in de maand maart 2010)

Voorproefje op paaschocolaatjes

10% korting

Lever bovenstaande bon in bij uw Heerlijk & Heerlijk banketbakker

Verser dan verse boterkoek

Een boterkoek is pas echt lekker als het helemaal vers is. Want alleen dan heeft de koek zo'n heerlijk zachte, precies gaar gebakken binnenkant. Daarom bakt uw Heerlijk & Heerlijk-banketbakker de boterkoek ook zo vaak en zo graag. Verwen uzelf of uw gasten met deze ongewoon lekkere delicatessie. Verkrijgbaar als complete koek en soms ook in verleidelijke brokken.



BON (geldig in de maand maart 2010)

Boterkoek of verleidelijke brokken

10% korting

Lever bovenstaande bon in bij uw Heerlijk & Heerlijk banketbakker



Prijswinnaars verhalenwedstrijd

In de vorige editie van Heerlijk vroegen we u een anekdote op te sturen over taart of gebak. Hieraan gaf u massaal gehoor! We hebben daarom besloten om twee prijzen uit te reiken.

De hoofdprijs, een banketcheque van 100 euro, gaat naar André Smits uit Hilvarenbeek. Hij stuurde een mooie anekdote in over zijn huwelijksdag waarin de appeltaart een hoofdrol speelde. André had namelijk gebluft dat wanneer de ambtenaar hem zijn ja-woord zou vragen, hij op zijn beurt eerst zou vragen of zijn aanstaande eigenlijk wel een appeltaart kon bakken...

De tweede prijs, een banketcheque van 50 euro, gaat naar Marjan Tjerckstra uit Sneek. Haar verhaal gaat over een heerlijke taart die gemaakt was ter gelegenheid van het 25-jarig huwelijksfeest van haar ouders. Alleen de gasten hebben er nauwelijks van kunnen genieten, maar de hond des te meer!

De twee winnende verhalen leest u op onze website: www.banket.nl

Alle inzenders hartelijk dank!

Ambacht staat centraal

Iedere banketbakker van Heerlijk & Heerlijk maakt zijn eigen producten en bepaalt zijn eigen assortiment. Dat is de kracht en de charme van het ambacht. Dit kan betekenen dat u de afgebeelde producten in dit magazine wellicht niet in iedere winkel tegenkomt. Wel zijn alle producten gemaakt met dezelfde passie voor het ambacht en de allerbeste grondstoffen. <



De heerlijke chocolade-eieren of Paasstollen van Heerlijk & Heerlijk zijn dit jaar in veel winkels verkrijgbaar in een unieke, kleurrijke verpakking. Deze is gemaakt door Atelier De Schuur, een dagbestedingsproject voor kunstenaars met een verstandelijke beperking. De speelse en spontane tekenwijze zorgt voor een vrolijke uitstraling die helemaal past bij het voorjaar. In de winkel zijn bovendien tal van andere producten te vinden met deze prachtige tekeningen, zoals vrolijke servetten met bijpassende eierdoppen. Ontdek de kunstwerkjes in de winkel en maak op internet (www.atelierdeschuur.com) kennis met de kunstenaars! <



BOEK OM VAN TE SMULLEN!

Uw Heerlijk & Heerlijk-banketbakker biedt vanaf mei een uniek (voorlees)boek aan waar uw (klein)kinderen van zullen smullen. 'De Heerlijke banketbakkers van Smikkeldam' gaat over de vrolijke avonturen van twee vriendelijke banketbakkers. Verder bevat het boek van 32 pagina's leuke puzzels en een recept. Het boekje, dat is uitgevoerd met een harde kft, is speciaal voor Heerlijk & Heerlijk gemaakt door Studio Vaessen. Leuk om thuis van te genieten of om mee te nemen op vakantie! <

Maak de slagzin af

Deze keer staat de prijsvraag in het teken van het voorjaar. Maak de volgende zin af:

Ik koop mijn voorjaarsgebak altijd bij Heerlijk & Heerlijk, want....

Stuur vóór 31 mei 2010 uw slagzin naar info@mcb.nl of per post naar 'Heerlijk', Energieweg 13A, 4143 AL Leerdam. De maker van de winnende slagzin wint een chocolade-klimaatkast (ook voor patisserie) t.w.v. € 119,-

Over de prijs kan niet worden gecorrespondeerd; alle inzendingen worden eigendom van Heerlijk & Heerlijk. <



Colofon

'Heerlijk' is een uitgave van de brancheorganisatie Heerlijk & Heerlijk, www.banket.nl

Aan deze editie werkten mee:

UITGEVER: Banketbakkersorganisatie Heerlijk & Heerlijk, Peter de Wit, Leerdam
BLADMANAGEMENT EN COÖRDINATIE: VR&U, Van Veenendaal Reclame & Uitgeefprojecten, Doetinchem
TEKST: Woordkunstenaar, Bennekom
FOTOGRAFIE: Studio Seesing Fotografie, Martie Seesing, Doetinchem
VORMGEVING: Inline Design, Doetinchem
DRUK EN VERSPREIDING: Senefelder, Doetinchem