

Proef DE DAG



PRIKKEL JE ZINTUIGEN MET ELKE HAP

**Beste bakker,
Bakken is meer dan het creëren
van heerlijk, kraakvers lekkers.
Het is het kneden van unieke
herinneringen, mengen van
mooie momenten en afbakken
van pure verwennerij.**

Om ten volle te genieten van de kleine, heerlijke geneugtes van het leven ontwikkelden we het Star gamma. Deze hoogkwalitatieve, gebruiksklare luxemixen maken het leven zoveel gevarieerder en zoeter. Elk moment van de dag is de perfecte gelegenheid voor een stukje geluk, zorgvuldig gebakken en verrassend qua smaak.

PROEF DE DAG

Elk gebakje, zoet of hartig, vertelt of maakt verhalen. Waarom wachten op een speciale gelegenheid? Grijp elk moment om je klanten te laten genieten. Of het nu gaat om een mid-morgen-pauze of een late-namiddag-verwennerij, elk gebak brengt een vleugje vreugde op tafel, in de brooddoos of simpelweg on the go.

De hele dag door wachten bijzonder lekkere momenten je klanten op. Zo transformeert een vers gebakken cake de alledaagse koffie in een moment van puur genot, fleurt een verfijnd, smaakvol dessert je maaltijd op of is een hartig gebak de perfecte afsluiter van je dag.

Prikkel je zintuigen en laat je inspireren door deze recepten.

Veel bakplezier!

Steven

Steven Vroman
baktechnisch adviseur

“ELK MOMENT IS DE
PERFECTE GELEGENHEID
VOOR EEN STUKJE GELUK,
ZORGVULDIG GEBAKKEN EN
VERRASSEND QUA SMAAK.”



CROISSANT MET RODE BIET

GLIMLACH OP JE BORD

Je mondhoeken trekken zich spontaan naar boven bij het zien van dit buitengewoon, krokant lachebekje. De rode biet zorgt voor een zoete, frisse smaak en maakt hiervan het beste wat je ontbijt je te bieten heeft.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Star Pacroplus*	1000
Gist	40
Rode bietensap	520
Toerboter	400

*Star Pacroplus bevat reeds zout.

WERKWIJZE

Mengen	6 minuten (Star Pacroplus, gist en rode bietensap)
Kneden	2 minuten
Uitrollen	in een vierkant
Koelen	tot het deeg makkelijk verwerkbaar is
Toeren	toerboter invouwen en 2x4 toeren geven
Rusten	30 minuten in de koelkast
Opmaken	deeg uitrollen op 3 mm, driehoeken van 10 op 22 cm uitsnijden en oprollen als een croissant
Rijzen	2 uur
Bakken	18 minuten op 190 °C



WIST-JE-DAT RODE BIETEN...

- boordevol vitaminen en mineralen zitten, zoals magnesium, kalium, ijzer, fosfor, vitamine A, B en C, bètacaroteen en foliumzuur.
- goed zijn voor je bloeddruk en door de aanwezige nitraten bloeddrukverlagend werken.
- je sportprestaties kunnen verbeteren. De aanwezige nitraten verbeteren de bloedsomloop met een betere doorbloeding van de spieren tot gevolg.
- je immuunsysteem boosten en boordevol antioxidanten zitten.



CHOCOLADETWIST

ONDEUGENDE ZOETEKAUW

Geef je dag een unieke twist met deze heerlijke, speelse chocoladetwist. Gevuld met een duo van witte en donkere chocoladechunks proef je z'n positiviteit in elke hap.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Star Briofine*	1000
Water	500
Gist	30
Vulling	
Cacaopoeder	30
Witte, bakstabele chunks	200
Donkere, bakstabele chunks	200

*Star Briofine bevat reeds zout.

WERKWIJZE

Kneden	5 minuten langzaam, 5 minuten snel
Deegtemperatuur	24 °C
Mengen	gewenste deeghoeveelheid met cacaopoeder ondermengen. Hierna witte, bakstabele chocoladechunks toevoegen. Aan het witte deeg donkere, bakstabele chocoladechunks toevoegen.
Voorrijs	15 minuten
Verdelen & opbollen	stengels van 150 gram afwegen
Bolrijs	15 minuten
Opmaken	1 donkere en 1 witte stengel samen opdraaien en in een houten bakvorm leggen
Narijs	80 minuten op 28 °C 75% RV
Decoreren	bestrijken met ei
Bakken	25-30 minuten op 180-190 °C

DE FAVORIET VAN...

"Een chocoladetwist is een absolute topper in de bakkerij en geliefd bij jong en oud. Star Briofine geeft deze ontbijtkoek net dat tikkeltje meer dankzij de rijke ingrediënten en z'n volle, romige botersmaak. Meer mogelijkheden als bakker, meer smaak en meer blijde gezichten."

Steven - baktechnisch adviseur



HARTIGE WORTELWAFEL MET GEROOSTERDE AMANDELEN

VEELZIJDIGE LIEVELING

Onze wortelwafel heeft een hart van goud. Hij maakt je gelukkig als gezond tussendoortje, maar ook bij het ontbijt of als originele lunch toont deze wafel met crunchy touch zich van z'n meest aantrekkelijke kant.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Star Wienercake	300
Heel ei	150
Zachte boter	175
Fijn geraspte wortel	200
Geschaafde & geroosterde amandelen	60
Kaneel [optioneel]	1
Zout	Naar eigen smaak

Decoratie

Geschaafde & geroosterde amandelen

WERKWIJZE

Mengen	tot een glad deeg
Narijs	30 minuten op 28 °C 75% RV
Bakken	in een wafelijzer op middelhoge temperatuur
Afwerken	rijkelijk bestrooien met extra geschaafde & geroosterde amandelen

BAKKERSGEHEIM - EËN BASISRECEPT, TALLOZE OPTIES

Breng nog meer kleur en smaak in het leven van je klanten en vervang de geraspte wortel door spinazie. Deze spinaziewafel is niet enkel onweerstaanbaar lekker, maar bovendien ook een bron van vitamine A, rijk aan ijzer en goed voor het immuunsysteem. Verder zijn ook courgette of broccoli perfecte opties om te verwerken in dit recept.





TARTE TROPÉZIENNE

DÉ STER VAN DE TAFEL

(Koffie)pauzes worden voorzien van een subtiel vleugje glamour wanneer de Tarte Tropézienne op tafel verschijnt. De brioche-achtige cake met smeulige vulling schittert op elke tafel.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Star Briobeurre*	1000
Water	450
Gist	60

Vulling

Star Cremalux	500
Licht opgeklopte slagroom	500
Gelatineblaadjes	2 stuks

Decoratie

Amandelen
Griessuiker

*Star Briobeurre bevat reeds zout.

WERKWIJZE

Kneden (type spiraal)	5 minuten langzaam, 5 minuten snel
Deegtemperatuur	25-26 °C
Afwegen	50 gram per Tarte Tropézienne
Voorrijs	15 minuten
Opmaken	platrollen, bestrijken met ei en in geschaafde amandelen duwen
Narijs	70 minuten op 28 °C 75% RV
Decoreren	bestrooien met griessuiker
Bakken	8 minuten op 225 °C
Afwerken	snij doormidden en vul met diplomaatcrème



DE FAVORIET VAN BRIGITTE BARDOT

Patissier Alexandre Micka creëerde hem voor het eerst, de in Saint-Tropez opgenomen film 'Et Dieu... créa la femme' van Roger Vadim maakte de Tarte Tropézienne wereldberoemd. Niet enkel de taart, maar ook Brigitte Bardot vertolkte daarin een hoofdrol en dat smaakte duidelijk naar meer. Vanaf de eerste hap was ze helemaal verzot op dit gebak en bedacht de naam "Tarte Tropézienne".



EMPANADAS MET SPINAZIE, RICOTTA EN VENKELZAAD

HARTIGE HARTVERWARMER

Sluit de dag af met enkele verrukkelijke, zuidse empanadas. Deze gevulde, maanvormige deeghapjes zijn perfect als volwaardige maaltijd en nog lekkerder met een fris slaatje of smeuïge avocadodip. Jij vult ze op, zij vullen jouw hart met liefde.

INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	Gram
Star Vienna*	2000
Water	1050
Gist	50
Venkelzaad	20

Vulling

Verse spinazie**	400
Ricotta**	250
Peper & zout**	Naar eigen smaak

*Star Vienna bevat reeds zout. **Alles samen mengen.

WERKWIJZE

Kneden	8 minuten op 1e versnelling, 6 minuten op 2e versnelling
Deegtemperatuur	25 - 26 °C
Afwegen	verdelen in stukken van 80 gram en opbollen
Rusten	15 minuten
Opmaken	uitrollen in cirkels, vulling tot net over de helft leggen, dichtvouwen en de randen goed aandrukken, bijvoorbeeld met een vork.
Narijs Decoreren	60 minuten op 28 °C 75% RV bestrijken met ei en bestrooien met wat venkelzaad
Bakken	16 minuten op 225 °C



ZOETE BOLLETJES MET APPELSIEN EN ROZIJNEN

ZACHTE BOLLETJES VOL GELUK

Ze smelten in je mond, hebben een aangename structuur en zijn natuurlijk zoet. Hierdoor zijn deze bolletjes met sinaasappel en rozijnen niet enkel onweerstaanbaar, ze geven ook een verrassende smaak aan je dag.

INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	Gram
Star Briobeurre*	100
Water (koud)	450-480
Gist	50-60

Vulling	Gram
Parelsuiker	140
Geconfijte appelsienen	140
Zoete rozijnen	140

*Star Briobeurre bevat reeds zout.

WERKWIJZE

Kneden	5 minuten langzaam, 6-7 minuten snel
Mengen	direct na kneden vulling onder het deeg mengen
Afwegen	2 stukken van 1050 gram opbollen
Deegtemperatuur	25-26 °C
Voorrijs	15 minuten
Afwegen	verdelen in 30 bolletjes van 35 gram
Narijs	60-70 minuten op 28 °C & 75% RV
Decoreren	bestrijken met ei
Bakken	6 minuten op 220 °C

TIP

Heerlijk met (gezouten) roomboter of een ideale match bij een kaasplank.



ONZE STAR MIXEN, HEERLIJK VEELZIJDIG



STAR BRIOBEURRE

De rijk samengestelde, hoogkwalitatieve Star Briobeurre mix op basis van echte boter en ei is 100% gebruiksklaar voor de bereiding van gerezen luxedegen zoals suiker-, chocolade- en zacht kleinbrood.

STAR BRIOFINE

Star Briofine is de geschikte, gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen luxedegen op basis van eieren en boter, zoals o.a. heerlijk rozijnenbrood, sandwiches, Zwitserse koeken, suikertaart en Luikse & Brusselse wafels.



STAR PACROPLUS

De kant-en-klare samenstelling van Star Pacroplus is ideaal voor de bereiding van tamelijk suikerrijk gerezen bladerdeeg en verschillende soorten patisserie. Door de krachtige bloemsamenstelling kan het deeg gegarandeerd 2 tot 3 weken in de diepvries worden bewaard.



STAR VIENNA

Star Vienna is een uiterst veelzijdige mix die kan worden gebruikt voor broodbereidingen naar wens. Z'n stevige textuur is perfect voor het maken van hamburgerbroodjes, gesneden brood, viennoiserie (met of zonder chocolade), pain de mie of sandwiches

STAR WIENERCAKE

Snel en eenvoudig een heerlijke plaatcake bakken, doe je met de gebruiksklare Star Wienercake mix. Door de malse, sappige afbeet is het meteen ook de ideale basis voor andere cakebereidingen, met of zonder fruit.



STAR ASSORTIMENT:

Luxe deegmixen:

- Star Briobeurre
- Star Briofine
- Star Briogold
- Star Briovit
- Star Silver
- Star Vienna

Gele roommixen:

- Star Cremalux
- Star Crematradi

Bladerdeegmixen:

- Star croissantmix Lagune
- Star Pacrobeurre
- Star Pacroplus
- Star Pacrovit

Banketmixen:

- Star Biscuitmax
- Star Biscovit
- Star Etna
- Star Frangipanemix
- Star Genoise
- Star Wienercake



Ontdek het volledige Star assortiment



Clemence Dosschestraat 1
9800 Deinze, België
T. +32 (0) 9 381 44 44

Brielselaan 115
3081 AB Rotterdam, Nederland
T. +31 (0) 10 42 38 911

info@dosschemills.com
www.dosschemills.com