

KLEINE, HEERLIJKE GENIETMOMENTEN \ RECEPTENBUNDEL

# Proef DE DAG



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

# VOORWOORD

## 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.**

**O**m ten volle te genieten van de kleine, heerlijke genietmomenten 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.

De hele dag door wachten bijzonder lekkere momenten je klanten op. Zo transformeert een vers gebakken koffiekoek het ontbijt in een moment van puur genot, fleurt een verfijnde, smaakvolle cake je dagelijkse koffie op of is een hartig gebak de perfecte afsluiter van je dag.

Prikkel je zintuigen en laat je inspireren door deze recepten.

Veel bakplezier!

### 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, elke lekkernij brengt een vleugje vreugde op tafel, in de broodtrommel of simpelweg on the go.

*John*

**John Brandes**  
baktechnisch adviseur

# BELGISCHE KOFFIEKOEKEN

## GEWIEK(S)TE ZOETEKAUW

Onze kraakverse molentjes wuiven je 's ochtends enthousiast tegemoet. Met hun zoete smaak en speelse vorm zijn ze de lieveling op elke ontbijt tafel.

## INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	%	Gram
Star Lagune	100	1.000
Suiker	4	40
Gist	5	50
Ijswater	50	500
Toerboter	40	400

### TIP!

Eventueel na iedere toer de buiken insnijden met een kartelmesje, dit om krimp (ronde hoeken) te voorkomen.

## WERKWIJZE

- Draaien** kort & koud, 3 minuten  
langzaam, 3 minuten snel
- Deegtemperatuur** 17 °C
- Uitrollen** deeg verdelen & in een trapezium in de koelkast leggen
- Boter** invouwen
- Toeren** 2x in 3en op 8 mm
- Rusten Toeren** 10 minuten in de diepvries  
In 3en op 8 mm
- Rusten** in de koelkast (grotere degen in de diepvries)
- Uitroldikte** 4 mm
- Snijmaat** 11 cm x 11 cm
- Opmaken** alle 4 de hoeken insnijden en steeds dezelfde hoek naar het midden vouwen
- Rijzen** 30 minuten
- Afwerken** dot gele room in het midden spuiten en abrikoos op leggen of later afwerken met vruchten
- Rijzen** opnieuw 30 minuten
- Bakken** 16 minuten op 220 °C met wat stoom. Laatste 4 minuten de schuif openen

Ontdek meer recepten van deze Belgische klassiekers



# ZOETE TURKSE PIDE

## BONTE SMAAKMAKER

Geef je dag nog meer smaak met deze zachte, Turkse lekkernij. Zijn dunne korst en luchtige kern maken van dit broodje een verrassende lunchgenoot.

## INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	%	Gram
Star Briofine	100	1.000
Gist	5	50
Water	54	540

## Decoratie

Parelsuiker P4

## WERKWIJZE

- Kneden** 3 minuten langzaam, vervolgens afknedend tot een soepel deeg. Met 50% water beginnen, de laatste 5% water onder het kneden bijwassen.
- Deegtemperatuur** 26 °C
- Verdelen & opbollen** 350 gram afwegen, opbollen en op gesmeerde bakplaten leggen
- Rijzen** 40 minuten in de rijskast
- Opmaken** bestrijken met ei, handen natmaken met eistrijksel, de bol platstrijken, met de vinger-toppen een 4-tal horizontale banen in het deeg zetten en daarna een 4-tal verticale banen maken zodat er een blokmotief verschijnt
- Narijs** 25 minuten
- Decoreren** de gedrukte bol iets groter trekken. Wat parelsuiker P4 bovenop het deeg strooien.
- Bakken** 13 minuten op 220 °C

## DE FAVORIET VAN JOHN, BAKTECHNISCH ADVISEUR

"De focaccia is niet meer weg te denken uit de bakkerij, maar met deze heerlijke, zoete variant spring je er als bakker echt wel uit. De afwerking met romige mascarpone gecombineerd met de zoete smaak van de Amarena kersen brengen je klanten meteen in Italiaanse sferen. Als je het mij vraagt brengt dit unieke recept de zon op tafel én in het hart van je klanten."

Zoete focaccia met mascarpone en Amarena kersen  
Ontdek het recept van deze zonneklopper op onze website



# TURKSE KAYIK PIDE

## HARTIGE HARTVERWARMER

Breek je dag met een smakelijke pide. Deze met tomaten gehaktsaus gevulde, bootvormige broodjes zijn perfect als volwaardige maaltijd en vullen jouw hart met liefde.

## INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	%	Gram
Star Briofine	100	1.000
Suiker	3	30
Gist	6	60
Margarine/boter	5	50
Water	44	440

Vulling variant 1	%	Gram
Mager rundsgehakt	50	500
Fijngemalen groenten: paprika, ui, knoflook, tomaten, selderij, peterselie, tomaat.. Peper, zout en een beetje komijnpoeder	50	500

Als de groenten zijn fijngehakt, het gehakt en de kruiden toevoegen en nog even laten mengen. Tip: het beste werkt dit met een keukenmachine met een cuttermes.

Vulling variant 2	%	Gram
Turkse witte kaas	66	660
Verse gewassen bladspinazie	33	330
Peper	Naar eigen smaak	
Witte kaas, spinazie en peper mengen.		

## WERKWIJZE

<b>Kneden</b>	deeg afkneden
<b>Deegtemperatuur</b>	27 °C
<b>Verdelen &amp; opbollen</b>	2.400 gram afwegen en opbollen
<b>Bolletjesrijs</b>	15 minuten
<b>Opbollen</b>	onder verdeel-opboller
<b>Bolletjesrijs</b>	10 minuten
<b>Opmaken</b>	uitrollen op de uitrolmachine (2 ¼), vulling in het midden aanbrengen, zijkant dichtvouwen als een bootje en bestrijken met eierdooier, de vulling moet na het dichtvouwen nog zichtbaar zijn.
<b>Narijs</b>	50 minuten
<b>Bakken</b>	15 minuten op 220 °C



## SIMMIT

Ontdek het recept van deze zoete sesamringen op onze website





# THE LONG FREAKING OUT

## VERUIT DE VERRUKKELIJKSTE

Languit lunchen of tussendoor snacken doe je met onze Long Freaking Out! Dit knapperig broodje, rijkelijk belegd met knakworst, groenten en Deense saus, is niet enkel onweerstaanbaar, het geeft ook een verrassende smaak aan je dag.

## INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	%	Gram
Star Briofine	100	1.000
Water	50	500
Gist	4	40

Vulling per pie plate	%	Gram
Soepgroenten	4,5	45
Gesneden knakworst	6	60
Kaas	3,5	35
Deense saus Epos	4,5	45

## WERKWIJZE

<b>Kneden</b>	4 minuten langzaam en daarna tot een soepel deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	27 °C
<b>Verdelen &amp; opbollen</b>	100 gram afwegen en opbollen
<b>Bolrijs</b>	20 minuten
<b>Uitrollen</b>	lengte van een pie plate
<b>Besmeren</b>	met Deense saus, 45 gram per deegplakje
<b>Tussenrijs</b>	5 minuten
<b>Afwerking</b>	per snack 45 gram soepgroenten, 1 ½ knakworst en 35 gram kaas erop strooien
<b>Narijs</b>	25 minuten
<b>Bakken</b>	14 minuten op 220 °C

## ZOMERFRUIT ROL MET PAPAYA, SINAASAPPEL EN ROZIJNEN

Ontdek het recept van dit fruitig rolgebak op onze website



# CARROT CAKE

## AARDIGE SNOEPER

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

### TIP!

Nadeel van wortel is dat deze oxideert. Meng de geraspte wortel even met citroensap of blancheer om dit te voorkomen.

## INGREDIËNTEN

Deegsamenstelling	%	Gram
Star Wienercake	100	300
Heel ei	50	150
Plantaardige olie	58	175
Geraspte wortel	33	100
Gehakte walnoot	7	20
Hersamengestelde sinaasappelstukjes	7	20
Kaneel	1	3
Parelsuiker P4	7	20

## Decoratie

Botercrème, geraspte wortel en walnoot

## WERKWIJZE

**Mengen** grondstoffen 1 minuut langzaam mengen, daarna 2 minuten in middelsnelheid draaien. Als laatste vulling doormengen in lage versnelling.

**Afwegen** ± 400 gram per cakeblik. Per recept van 300 gram Star Wienercake.

**Bakken** 60 minuten op 180 °C

**Afwerken** rijkelijk bestrijken met boterglazuur en bestrooien met geraspte wortel



## BARA BRITH CAKE

Ontdek het recept van deze Engelse fruitcake op onze website





# QUICHE MET BROCCOLI, CHAMPIGNONS EN SPEK

## VEELZIJDIGE GELUKSBRENGER

Zet je onze quiche op tafel, dan verwen je jezelf of je gasten met een grote portie geluk. Dit veelzijdig broodje met smeùige vulling schittert zowel als avondmaal, lunch of hartig tussendoortje.

## INGREDIËNTEN

Deegsamstelling	%	Gram
Star Briofine	100	1.000
Ongezouten boter	20	200
Melkpoeder	3	30
Water	43	430
Gist	4	40

Appareil	%	Gram
Slagroom	65	650
Eieren	105	1050
Peper, zout, nootmuskaat	Naar eigen smaak	

Geraspte kaas

Vulling	%	Gram
Spek	40	400
Gesneden broccoli	80	800
Gesneden champignons	35	350

## WERKWIJZE

**Kneden (met spiraal)** 4 minuten langzaam en dan tot een soepel deeg. De boter in gedeeltes toevoegen als de gluten zijn gevormd.

**Deegtemperatuur** 26 °C

**Afwegen** 200 gram voor een taartvorm Ø 20 cm

**Bolrijs** 15 minuten

**Uitrollen** 2,5 mm en gesmeerde taartpan bekleden van Ø 20 cm

**Vulling** spek uitbakken

**Opmaken** de gesneden broccoli en champignons klaarzetten. De beklede taartpan gameren met de gebakken spekjes, de kleine broccoliroosjes en champignons. Mengsel maken van de eieren, room, peper, zout en nootmuskaat. Mengsel storten op de spekjes en de groenten tot ¾ vol en bestrooien met geraspte kaas

**Bakken** in een voorverwarde oven 30 minuten op 190 °C



## PAIN DÉJEUNER

Ontdek het recept van deze ovenheerlijke lekkernij op onze website



# ONZE STAR MIXEN, HEERLIJK VEELZIJDIG



## STAR BRIOFINE

Star Briofine is de geschikte, gebruiksklare mengeling voor de bereiding van gerezen luxedegen op basis van eieren en boter. Met deze mix maak je hartige bereidingen, maar evengoed zoete verwennerijen zoals Belgisch rozijnenbrood, Turkse zoete pide, sandwiches, Zwitserse koeken, suikertaart en Luikse & Brusselse wafels.

## STAR LAGUNE

Knapperige en malse koffiekoeken en croissants bereid je met Star Lagune. Deze kwalitatieve mix voor getoerd gerezen degen is uiterst zorgvuldig samengesteld om tijdens de verwerking ervan krimpen te vermijden.



## STAR CREMALUX

Een topproduct voor de bereiding van gele room. Star Cremalux is de rijkste gele roommix van Dossche Mills in poedervorm voor de koude bereiding van banketbakkersroom. Ideaal voor het vullen van heerlijk gebak of werk het af met verse stukjes fruit.

## 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 groenten of fruit.



## STAR ASSORTIMENT:

### Banketmixen:

- Star Biscuitmax
- Star Wienercake

### Luxe deegmixen:

- Star Briofine
- Star Lagune

### Gele roommixen:

- Star Cremalux



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](mailto:info@dosschemills.com)  
[www.dosschemills.com](http://www.dosschemills.com)