




CORMAN
SINCE 1935

**Together,
we're more
efficient.**

De recepten en tips
van onze chefs.

 **Better
Together**

Together, we're more efficient.



Kortere bereidingstijden, minder verspilling, een hoger rendement...
Natuurlijk kan jij dat smaken. Met de tips en advies van onze chefs kan
je efficiënter en duurzamer werken.

Wil je bijvoorbeeld minder onverkochte croissants en brood verspillen?
In onze recepten kan je ze hergebruiken voor nieuwe producten. Hoe
dat mogelijk is? Simpel. Omdat de kwaliteit van onze grondstoffen voor
het oorspronkelijke product bijzonder hoog is.

Meer weten?

Kijk op corman.pro/be/nl/chefs/better-together/efficiency



Macroissant	p. 4
Big Mac(aron)	p. 6
Xuixo de Corman	p. 8
Brownie-chocoladebroodjes	p. 10
Broodjes met limoencake	p. 12
Luxecroissant	p. 14
Croffle	p. 16
Pastéis de Corman	p. 18
Bladerdeegtaartjes met fruit	p. 20
Roomsoesje 2.0	p. 22
Perentaartje met chocolade	p. 24
Zandkoekje met rozijnen	p. 26



Efficiency tip

Efficiënt werken, dat is ook nieuwe recepten bedenken op basis van onverkochte producten. Hieronder volgen alvast enkele eenvoudig in de praktijk te brengen voorbeelden:

Onverkochte croissants kunnen op veel manieren worden gebruikt. Ze vullen of er poeder van maken, zijn slechts twee mogelijkheden om ze creatief te gebruiken. Croissantpoeder kan bijvoorbeeld een ingrediënt zijn voor macarons. Zonder vulling kan je de macarons gebruiken als

versiering voor jouw taarten. Bedek ze met een laagje chocolade en je hebt koekjes die lang houdbaar zijn voor verkoop.

Onverkocht brood: voor sommige bereidingen, zoals cookies of muffins, kan je een groot percentage (tussen 25% en 50%) van het gewicht aan bloem vervangen door een broyage op basis van verschillende soorten droog brood.

Macroissant

Door Rony Parijs

Gebruik van onverkochte croissants

Recept voor ongeveer 25 stuks

Met de 'macroissant' geef je onverkochte croissants een tweede leven. Dit innoverende recept, geïnspireerd op de traditionele macaron, vervangt het grootste deel van de broyage door croissantpoeder. Het resultaat is een macaron die de smaak en de textuur van het origineel benadert, maar die economischer is en afval en verspilling vermijdt.

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Macaronbeslag

165 g	croissantpoeder (±4 stuks)
25 g	puur amandelpoeder
200 g	poedersuiker
150 g	eiwitten
100 g	suiker
1	snuifje zout

Snijd de croissants in plakken en laat ze 20 minuten drogen in de oven op 140 °C, tot ze goudbruin (niet te bruin) en goed droog zijn. Laat ze volledig afkoelen en mix ze tot poeder. Meng het croissantpoeder met het amandelpoeder en de poedersuiker. Mix tot een fijn poeder. Zeef het gemixte poeder om het nog fijner te maken. Hoe fijner het poeder, hoe beter het resultaat.

Klop de eiwitten stijf met een snufje zout en voeg er in drie beurten de suiker aan toe. Werk het poeder door het schuimdeeg en meng tot een gladde massa. Net als in het klassieke macaronrecept mag de massa niet te vloeibaar en niet te vast zijn.

Spuut macarons van 4,5 cm op een met bakpapier bedekte en geperforeerde bakplaat. Tik de plaat een paar keer op tafel om mooi ronde macarons te krijgen. Laat de macarons 2 uur korsten in de winter, of 1 uur in de zomer. Bak de macarons 18 minuten in een op 140 °C voorverwarmde heteluchtoven. Laat de macarons afkoelen voor je ze garneert.

Karamel

50 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.
150 g	Corman room Sélection 35% V.G.
200 g	suiker
75 g	water

Maak in een kookpan een karamel met het water en de suiker. De karamel mag niet te sterk gekleurd zijn. Breng intussen de room aan de kook. Giet de warme room op de karamel en meng tot een gladde massa. Roer de in blokjes verdeelde boter door de massa, tot ze volledig opgenomen is. Laat afkoelen tot 50 °C.

Chocoladeganache

50 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.
200 g	Corman room Sélection 35% V.G.
150 g	melkchocolade
100 g	pure chocolade
25 g	honing

Verwarm de room in een kookpan tot 85 °C. Laat de twee soorten chocolade voor de helft smelten. Giet de warme room op de chocolade, voeg de honing toe en maak een mooie emulsie. Laat afkoelen tot 42 °C. Voeg de in blokjes verdeelde boter toe en meng tot ze volledig opgenomen is. Mix de ganache 90 seconden met een staafmixer om de emulsie fijner te maken. Laat afkoelen tot 40 °C.

Karamel-chocoladevulling

Meng de karamel met de chocoladeganache tot een gladde massa. Laat afkoelen tot op een temperatuur waarop je de massa kan spuiten met een spuitzak. Vul de macarons met de massa. Laat de macarons 12 uur rusten in een koelkast op 15 °C.

Tips voor het recept

- ☺ Het croissantpoeder blijft nog enkele dagen goed in een hermetisch gesloten pot, maar de botersmaak is beter als het meteen wordt gebruikt.
- ☺ De macarons kan je zonder probleem invriezen. Neem ze een dag voor verkoop uit de diepvriezer en laat ze ontdooien in de koelkast. Op kamertemperatuur blijven ze tot twee dagen goed.



Big Mac(aron)

Door Rony Parijs

Gebruik van onverkochte croissants

Recept voor ongeveer 21 stuks

De 'BigMac(aron)' is de grote broer van macroissant. Gevuld met lekkere mascarponecrème en gearneerd met vers fruit, en kan je hem het hele jaar door met fruit van het seizoen eten.

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Macaronbeslag

310 g	croissantpoeder (±8 stuks)
50 g	zuiver amandelpoeder
400 g	poedersuiker
300 g	eiwitten
200 g	suiker
1	snuifje zout

Ga op dezelfde manier te werk als in het vorige recept, maar spuit nu macarons van 8-9 cm diameter op een met bakpapier bedekte en geperforeerde bakplaat.

Mascarponecrème

435 g	Corman room Sélection 35% V.G.
80 g	suiker
110 g	eierdooiers
½	vanillestokje
40 g	gelatinemassa
180 g	mascarpone

Verwarm de room met de vanille in een kookpan. Klop de eierdooiers met de suiker tot het mengsel als een lint van de garde loopt. Roer het mengsel onder de kokende room. Meng goed en zet weer op een laag vuur.

Verwarm tot 83 °C en maak een crème Anglaise. Neem van het vuur en voeg de gelatinemassa toe. Meng goed.

Laat afkoelen en bedek het oppervlak met vershoudfolie. Zet 12 uur in de koelkast.

Maak de mascarponecrème en de crème Anglaise zacht. Meng beide tot een gladde crème.

Samenstelling en afwerking

QS frambozen

Zoek twee even grote halve macarons. Spuit 30 g mascarponecrème in het midden van een van de twee helften. Leg de frambozen rond de crème. Spuit er nog 10 g crème op, om de vulling hoger te maken. Sluit met de tweede halve macaron.

Tips voor het recept

- ☺ Je kan de mascarponecrème een aroma geven met bijvoorbeeld pistache of rozen, twee smaken die goed bij de frambozen passen.
- ☺ Je kan ook ander fruit dan frambozen gebruiken. Frambozen hebben wel het voordeel dat ze erg weinig water verliezen.



Efficiency tip

Efficiënt werken, dat is het werk goed organiseren. Plan een vaste dag om je gevulde croissants te maken en te verkopen. Dit product is perfect voor het weekend en kan jouw 'specialiteit van de dag' worden – een afspraak die je klanten niet willen missen. Om het werk optimaal te organiseren, bewaar je op het eind van elke weekdag de onverkochte croissants in de diepvriezer. Op zaterdag ontdooi je de croissants, leg je ze twee minuten in de oven en vul je ze met een garnituur naar keuze. Zodra ze gevuld zijn kan je ze – afhankelijk van de vulling – nog 24 uur verkopen. Als je de onverkochte croissants liever niet invriest, kan je ze in plasticfolie wikkelen en in de koelkast bewaren tot de volgende dag.

Xuixo de Corman

Door Rony Parijs

Gebruik van onverkochte croissants

Recept voor ongeveer 28 stuks

Xuixo is een verrukkelijke Catalaanse specialiteit uit het Spaanse Gerona. De oorspronkelijke versie wordt gemaakt op basis van een gefrituurde croissant, gevuld met crema catalana en bestrooid met suiker. Deze versie van Corman is minder zwaar dan het origineel, want ze zijn gevuld met lichte vanillecrème. Weer een creatief recept om je onverkochte croissants eenvoudig te recyclen.

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Lichte vanillecrème

500 g	melk
50 g	suiker (1)
50 g	suiker (2)
75 g	eierdooiers
50 g	maïzena
40 g	gelatinemassa
1	vanillestokje
50 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.
175 g	Corman Sculpture 31% V.G.

Breng de melk aan de kook met de vanille en de suiker (1). Meng de suiker (2), de maïzena en de eierdooiers tot een gladde massa. Giet dit mengsel op de kokende melk en maak een banketbakkerscrème. Roer de in blokjes verdeelde boter en de gelatinemassa door de warme crème. Meng tot een mooi geheel. Mix gedurende 1 minuut met een staafmixer en bedek het oppervlak met vershoudfolie. Laat tot 32 °C afkoelen in de koelkast.

Maak de banketbakkerscrème weer zacht en voeg de opgeklopte Sculpture toe.

Meng goed met een pannenkoek tot een gladde massa.

Versiering met boter en suiker

100 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.
200 g	fijne kristalsuiker

Laat de boter smelten. Ze moet vloeibaar, maar koud zijn.

Samenstelling en afwerking

Vul de croissants langs 2 gaatjes in de onderkant. Laat de gevulde croissants afkoelen in de koelkast voor je ze garneert. Breng met een kwastje een laag gesmolten boter aan. Rol tot slot de bovenkant van de croissant door de fijne kristalsuiker.



Tip voor het recept

☞ Als je zeste van sinaasappel aan de crème toevoegt, krijg je een versie die meer op het origineel lijkt.



Efficiency tip

Efficiënt werken, dat is tijd winnen. Elke minuut is kostbaar. Hieronder volgen enkele voorbeelden om tijd te winnen in het atelier.

Kies de juiste toerboter: met Corman Express 82% V.G. is je (gerezen) bladerdeeg in een recordtijd klaar. De boter is op 8 mm voorgelamineerd en kan recht uit de koelkast in het deeg worden verwerkt. Je hoeft ze dus niet uit te rollen of te persen voor het toeren.

Brownie- chocoladebroodjes

Door Rony Parijs

Gebruik van onverkochte brownies

Recept voor ongeveer 60 stuks van ±75 g

Met zijn bladerdeeg met pure boter – knapperig en zacht tegelijk – en zijn lekkere chocolade is het chocoladebroodje een van de grote sterren van de viennoiserie. Met een vulling van onverkochte brownies zorg je voor een opwaardering én meer variatie in je assortiment. Tot groot plezier van jouw klanten!

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Croissantdeeg

1770 g	sterke bloem (min. 13%)
870 g	water
90 g	melkpoeder
90 g	gist
140 g	suiker
45 g	invertsuiker
160 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G. – blok
36 g	zout
26 g	verbeteraar (voor meer dan 10 dagen invriezen)
1000 g	Corman Express Toerboter 82% V.G.

Los de gist op in het water. Meng de bloem, de suikers, het zout, de traditionele boter, het melkpoeder en de in water opgeloste gist gedurende 5 minuten op de 1e snelheid. Kneed gedurende 6-7 minuten op de 2e snelheid om het deeg op 24-25 °C te krijgen.

Rol uit in een rechthoek van 40 x 60 cm en zet gedurende 20 minuten in de koelkast om het deeg zo snel mogelijk af te koelen. Laat vervolgens temperen in de koelkast op 3 °C.

Verwerk de toerboter in het deeg. Geef 2 dubbele toeren en laat 30 minuten rusten en afkoelen in de koelkast.

Vulling van chocoladebrownies

Snijd de onverkochte brownies in staafjes van 8 x 1 x 1 cm.

Cacaopunch

120 g	water
100 g	suiker
35 g	cacaopoeder
15 g	chocolade 58%

Maak een siroop met de ingrediënten. Laat de siroop afkoelen voor gebruik. Dompel de browniestaafjes in de siroop. Leg ze op een Silpat® siliconemat en bewaar ze in de diepvriezer tot je ze gebruikt.

Samenstelling en afwerking

60 staafjes pure chocolade

Rol het croissantdeeg uit tot 2,8 mm dik en maak een rechthoek van 33 cm breed. Verdeel in rechthoeken van 8 x 16 cm. Leg een staafje diepgevroren brownie op de korte basis van elke rechthoek. Rol het deeg lichtjes op en leg op elke rechthoek een staafje chocolade om de chocoladesmaak te versterken en de broodjes knapperig te maken.

Laat gedurende 1 uur 45 minuten rijzen op 28 °C en 78% vochtigheid.

Bak gedurende 15-18 minuten in een heteluchtoven op 175 °C. Laat afkoelen en versier met een laagje getemperde chocolade, voor een knapperig effect. Bestrooi met wat cacaopoeder.

Tips voor het recept

- ⊗ Als je notenbrownies hebt, versier je ook de broodjes met noten. Het is dan duidelijk dat het product noten bevat, wat belangrijk is voor klanten met een allergie.
- ⊗ Je kan wat alcohol toevoegen aan de cacaopunch om de smaak te versterken.

Gebruik het juiste materiaal: gebruik een croissantsnijder en een draad om je deeg te snijden. Zo kleeft het deeg niet aan de croissantsnijder en kan je sneller werken.

Hergebruik de onverkochte producten uit jouw assortiment: gebruik onverkochte cakes en brownies om nieuwe producten te maken. Week ze in een vloeistof om ze weer zacht te maken en vul er chocoladebroodjes of andere producten mee. Zo bespaar je heel wat tijd en vermijd je afval!



Efficiency tip

Om efficiënt te werken, moet je de best mogelijke productmix aanbieden. Zo verhoog je jouw rendement. Begin met een analyse van jouw huidige aanbod en antwoord op de volgende vragen:

- Wat zijn de best verkochte producten?
- Wat zijn de meest rendabele producten?
- Welke producten verkopen goed, maar zijn weinig rendabel?
- Welke producten blijven aan het eind van de dag het vaakst liggen?

Na deze eerste analyse focus je op de prijs van elk product:

- Kan je de prijs van bepaalde producten verhogen? Bijvoorbeeld door het recept te verrijken.
- Kan je de prijs van bepaalde producten verlagen? Bijvoorbeeld door middel van schaalvergroting (dezelfde bereiding/ ingrediënten in verschillende producten) of door onverkochte producten te hergebruiken (zero waste).

Broodjes met limoencake

Door Rony Parijs

Gebruik van onverkochte cakes

Recept voor ongeveer 60 stuks van ±80 g

Nog een origineel recept dat oude cakes gebruikt om een nieuwe lekkernij te maken... met het chocoladebroodje als inspiratie! De 'broodjes met limoencake' zijn gevuld met in limoensiroop gedrenkte cake en een lichte limoencrème: een perfect voorbeeld van upcycling met twee basisproducten uit je assortiment.

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Croissantdeeg

1770 g	sterke bloem (min. 13%)
870 g	water
90 g	melkpoeder
90 g	gist
140 g	suiker
45 g	invertsuiker
160 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G. – blok
36 g	zout
26 g	verbeteraar (voor meer dan 10 dagen invriezen)
1000 g	Corman Express Toerboter 82% V.G.

Los de gist op in het water. Meng de bloem, de suikers, het zout, de traditionele boter, het melkpoeder en de in water opgeloste gist gedurende 5 minuten op de 1e snelheid. Kneed gedurende 6-7 minuten op de 2e snelheid om het deeg op 24-25 °C te krijgen.

Rol uit in een rechthoek van 40 x 60 cm en zet gedurende 20 minuten in de koelkast om het deeg zo snel mogelijk af te koelen. Laat vervolgens temperen in de koelkast op 3 °C. Verwerk de toerboter in het deeg. Geef 2 dubbele toeren en laat 30 minuten rusten en afkoelen in de koelkast.

Cakevulling

Snijd de onverkochte cakes in staafjes van 8 x 1 x 1 cm.

Limoensiroop

100 g	suiker
250 g	limoensap

Maak een siroop met de ingrediënten. Laat de siroop afkoelen voor gebruik. Dompel de cakestaafjes in de lauwe siroop. Leg ze op een Silpat® siliconemat en bewaar ze in de diepvriezer tot je ze gebruikt.

Lichte limoencrème

1200 g	banketbakkerscrème
150 g	limoencrème
450 g	Corman Sculpture 31% V.G.

Meng de banketbakkerscrème met de limoencrème tot een glad geheel. Voeg de opgeklopte Sculpture toe en meng tot je een lichte crème krijgt.

Samenstelling en afwerking

Rol het croissantdeeg uit tot 2,8 mm dik en maak een rechthoek van 33 cm breed. Verdeel in rechthoeken van 8 x 16 cm. Leg een staafje limoencake op de korte basis van elke rechthoeken rol ze dan op.

Laat gedurende 1 uur 45 minuten rijzen op 28 °C en 78% vochtigheid. Bak gedurende 15-18 minuten in een heteluchtoven op 175 °C.

Laat volledig afkoelen. Vul de broodjes langs een gaatje in de onderkant met de lichte limoencrème. Versier met fijne lijntjes fondantsuiker en zeste van limoen.

Tips voor het recept

- ☺ De limoensiroop versterkt de smaak in zijn geheel en zorgt dat het cakestaafje zacht blijft tijdens het bakken.
- ☺ Gebruik de limoencrème (of citroencrème) die je op voorraad hebt.
- ☺ Aarzel niet om te variëren met andere citrusmaken, zoals sinaasappel.



Luxecroissant

Door Rony Parijs

Gebruik van onverkochte croissants

Recept voor ongeveer 28 stuks

Met de 'luxecroissant', gevuld met frambozengelei en gegarneerd met smeùige mascarponecrème, vermijd je afval door de croissants van de vorige dag te hergebruiken.

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Mascarponecrème

435 g	Corman room Sélection 35% V.G.
80 g	suiker
110 g	eierdooiers
½	vanillestokje
40 g	gelatinemassa
180 g	mascarpone

Verwarm de room met de vanille in een kookpan. Klop de eierdooiers met de suiker tot het mengsel als een lint van de garde loopt. Roer het mengsel onder de kokende room. Meng goed en zet weer op een laag vuur.

Verwarm tot 83 °C en maak een crème Anglaise. Neem van het vuur en voeg de gelatinemassa toe. Meng goed.

Laat afkoelen en bedek het oppervlak met vershoudfolie. Zet 12 uur in de koelkast.

Maak de mascarponecrème en de crème Anglaise zacht. Meng beide tot een gladde crème.

Frambozengelei

300 g	frambozenpuree
200 g	frambozenstukjes
100 g	suiker
7 g	pectine NH
4 g	citroenzuuroplossing (50%)

Meng de pectine en de suiker. Verwarm de frambozenpuree op 40 °C en voeg het mengsel van suiker en pectine toe. Doe de frambozenstukjes erbij en laat 2 minuten koken. Voeg de oplossing van citroenzuur toe om de pectine te activeren. Meng goed, bedek met vershoudfolie en laat volledig afkoelen. Maak de gelei voor gebruik weer zacht tot ze een gladde consistentie heeft.

Samenstelling en afwerking

Leg de croissants twee minuten in een oven van 160-180 °C voor je ze vult.

Maak een insnijding in de lengte. Spuit een portie frambozengelei in de volledige lengte van de croissant. Spuit de mascarponecrème op de frambozengelei. Werk af met een mooie versiering van mascarponecrème en een crumble (streusel) van speculaas op de croissant. Bestrooi 1 van de 2 kanten met poedersuiker.

Tips voor het recept

- ☺ Heb je geen speculaas? Gebruik dan een crumble (streusel) van zandkoekjes.
- ☺ Verkiezen jouw klanten andere smaakcombinaties? Geen probleem! Breng de mascarponecrème op smaak (bijvoorbeeld met pistache, hazelnoot of speculaas) of gebruik een andere gelei – de mogelijkheden zijn eindeloos. Laat je creativiteit de vrije loop!

Efficiency tip

Efficiënt werken, dat is grondstoffen van goede kwaliteit gebruiken. Met de toerboter Corman Extra 82% V.G. haal je een beter rendement. Deze boter in plakvorm is bijzonder goed bestand tegen het krimpen van het deeg, zodat je de croissants gemakkelijker kan vormen en er meer

van kan maken. Uiteindelijk zal het deeg zijn vorm beter behouden en minder 'werken' in de breedte toenemen dan met een andere boter. Je hebt dan minder resten aan de randen van het deeg. Met deze boter maak je dus meer croissants* van mooi bladerdeeg, goed ontwikkeld, knapperig en lekker.

*Uit vergelijkende tests onder deurwaarderstoezicht blijkt dat je met 5 plakken van 2 kg Corman Extra 82% V.G. 20 croissants meer maakt, in dezelfde gebruiks- en werkomstandigheden als met een andere boter. Rusttijd tussen de 2e en de 3e toer: 15 min. Gemiddeld gewicht van een gebakken croissant: 62 g.





Croffle

Door Rony Parijs

Gebruik van restjes croissantdeeg

De 'croffle' – een kruising tussen croissant en wafel – is de ideale oplossing voor restjes croissantdeeg: heel gemakkelijk en supersnel te maken.

Croissantdeeg, suiker en een wafelijzer: meer heb je niet nodig.

Croffles zijn niet alleen ongelooflijk lekker, maar ook lichter, minder vet en knapperiger dan wafels.

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Werkwijze

Verzamel ongeveer 80 g restjes croissantdeeg om een wafel te maken. Rol de restjes niet in een bol, zodat de boter niet opwarmt.

Laat het deeg gedurende 1 uur à 1 uur 15 minuten rijzen op 26 °C. Haal de wafels net voor het bakken aan weerszijden door suiker, parelsuiker of een mengsel van suiker en kaneel, zodat ze mooi karamelliseren.

Bak de wafels in een wafelijzer.

Tips voor het recept

- ☺ Anders dan een klassieke wafel behoudt een croffle zijn lichte textuur op elke temperatuur. Toch wordt hij best lauw gegeten. Leg de croffle dus 15 seconden in de magnetron voor je hem aan de klant serveert.
- ☺ Wil de klant hem meenemen? Raad dan aan om hem thuis op te warmen.

Efficiency tip

Een goed georganiseerde winkel, een slim ingericht atelier,... soms kunnen enkele kleine aanpassingen een heel verschil maken.

Het is belangrijk de ruimtes in de winkel en het atelier goed te verdelen, zodat iedereen voldoende plaats heeft om efficiënt te werken.

Organiseer het atelier zodat uitrusting en machines overeenstemmen met de manier van werken. Zo vermijd je onnodig heen-en-weergeloopt en werk je sneller en beter. Bekijk ook de uitrusting. Met een grote diepvriezer bijvoorbeeld, kan je een groot aantal bereide producten bewaren, die je alleen maar hoeft te ontdooien wanneer je ze nodig hebt. Tijdswinst gegarandeerd!

In de winkel is de opstelling van de verschillende elementen dan weer heel belangrijk. De verkoopruimte wordt meestal in twee zones verdeeld. De eerste zone is de meest zichtbare, met de ingang van de winkel, de hoofdvitrine of de plaats net naast de kassa. Daar plaats je bijvoorbeeld de viennoiserie voor de impulsaankopen, of nieuwigheden en seizoensproducten. De tweede, minder goed geplaatste zone (hoge of lage rekken, achterkant van de winkel enz.) dient veeleer voor de producten die jouw klanten vaak kopen of waarop je een kleinere marge hebt.



 **Efficiency tip**

Om efficiënt te werken, moet je rekening houden met het hergebruik van grondstoffen. In veel gevallen kan je hetzelfde basisdeeg, dezelfde room of hetzelfde fruit in verschillende producten van je assortiment gebruiken. Ook restjes deeg, overschotten van crème en heel wat andere grondstoffen kan je meenemen in nieuwe producten. Op die manier kan je besparen én verspilling vermijden. Hiernaast volgen alvast een paar voorbeelden.

Pastéis de Corman

Door Rony Parijs

Gebruik van restjes bladerdeeg

Recept voor ongeveer 27 stuks van 60 g

Het beroemdste Portugese gebakje in een versie tegen verspilling! Dit recept tovert jouw restjes bladerdeeg om tot 'pastéis de Corman'. Een lekkernij van knapperig bladerdeeg en crème met warme smaken, voor smulplezier op elk moment van de dag.

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Crème voor pastéis

1000 g	melk
200 g	suiker
200 g	eierdooiers
100 g	maïzena
1	vanillestokje
	zeste van 1 citroen
1	kaneelstokje
100 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.

Verwarm de melk, de helft van de suiker, het kaneelstokje, het vanillestokje en de citroenzeste op 50 °C. Laat 30 minuten trekken. Meng de eierdooiers met de rest van de suiker en de maïzena. Giet de melk door een puntzeef, zodat je alleen de op smaak gebrachte melk overhoudt. Breng de melk aan de kook en giet een kleine hoeveelheid op het mengsel van eierdooiers. Meng goed en giet alles op de kokende melk. Maak een banketbakkerscrème. Voeg de boter in blokjes toe en meng tot ze volledig in de warme massa is opgenomen. Mix gedurende 2 minuten. Laat lauw worden.

Samenstelling en afwerking

Leg de restjes bladerdeeg op elkaar, met wat water ertussen. Rol uit tot 5 mm en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Rol uit tot 3,5 mm en laat opnieuw 30 minuten rusten in de koelkast. Rol uit tot maximaal

1,5 mm (de laatste dikte) en laat 15 minuten rusten in de koelkast. Hou je aan de maximale dikte van 1,5 mm, om te vermijden dat er te veel bladerdeeg in de bakvormen komt te zitten. Steek het deeg uit in cirkels van 10 cm diameter en leg ze in bakvormen voor pastéis de Nata. Druk lichtjes aan en laat rusten. Druk vervolgens stevig aan om het deeg goed te spreiden in de vormen. Snijd het eventuele teveel aan deeg weg. Zet de bakvormen in de diepvriezer. Maak de pastéiscrème zacht en spuit ongeveer 60 g in elke diepgevroren vorm.

Bak in de heteluchtoven gedurende 6 minuten op 210 °C, en nog eens 6 minuten op 180 °C.

Laat een paar minuten afkoelen in de bakvormen. Haal de pastéis uit de vormen en laat verder afkoelen op een rooster.

Tips voor het recept

- ☺ Om de pastéis mooi te doen glanzen, versier ze met een verwarmde neutrale nappage of een zware siroop.
- ☺ Door andere aroma's te gebruiken, pas je de smaak aan het seizoen aan.
- ☺ Ook restjes banketbakkerscrème kan je opwaarderen met aroma's om verspilling te vermijden. Met de vormen in de diepvriezer is het gebak snel klaar en altijd vers!
- ☺ De pastéis de Corman blijven enkele dagen goed. Maar vers en lauw zijn ze op hun best!

Beschadigd fruit: bewaar beschadigd fruit in de diepvriezer. Zodra je een voldoende grote hoeveelheid hebt, kan je er confituur van maken die je dan weer in andere bereidingen kan gebruiken, zoals gevulde croissants.

Restjes banketbakkerscrème: overschotten banketbakkerscrème kan je op allerlei manieren gebruiken. Een van de mogelijkheden: laat rozijnen weken in een mengsel van suikersiroop en rum, en meng ze vervolgens met een overschotje banketbakkerscrème. Gebruik de crème als vulling voor een

ongebakken taartbodem van bladerdeeg en bak ze samen. Je hebt nu een nieuw product, 100% zero-waste, dat op flan lijkt en dat je in stukken kan verkopen.

Grote resten bladerdeeg: deze zijn ideaal om taarten te bakken – blind of samen met hun vulling. Voor dit type taarten heb je niet het beste bladerdeeg of veel volume nodig, zodat je kan besparen én afval kan vermijden.



Bladerdeegtaartjes met fruit

Door Rony Parijs

Gebruik van restjes bladerdeeg

Recept voor ongeveer 27 stuks van 60 g

Dezelfde basis maar een andere garnituur – ook met dit recept hergebruik je kleine en grote resten bladerdeeg, maar dan in de vorm van ‘bladerdeegtaartjes met fruit’. De bladerdeegnestjes worden gevuld met heerlijke mascarponecrème en versierd met vers fruit. Dit recept kan je het hele jaar door gebruiken met seizoensfruit!

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Mascarponecrème

435 g	Corman room Sélection 35% V.G.
80 g	suiker
110 g	eierdooiers
½	vanillestokje
40 g	gelatinemassa
180 g	mascarpone

Verwarm de room met de vanille in een kookpan. Klop de eierdooiers met de suiker tot het mengsel als een lint van de garde loopt. Roer het mengsel onder de kokende room. Meng goed en zet weer op een laag vuur.

Verwarm tot 83 °C en maak een crème Anglaise. Neem van het vuur en voeg de gelatinemassa toe. Meng goed.

Laat afkoelen en bedek het oppervlak met vershoudfolie. Zet 12 uur in de koelkast.

Maak de mascarponecrème en de crème Anglaise zacht. Meng beide tot een gladde crème.

Samenstelling en afwerking

QS Fruit van het seizoen

Leg de resten bladerdeeg op elkaar, lichtjes bevochtigd tussen de lagen. Rol uit tot 5 mm en laat 30 minuten rusten in de koelkast. Rol uit tot 3,5 mm en laat opnieuw 30 minuten rusten in de koelkast. Rol uit tot maximaal 1,5 mm (de laatste dikte) en laat 15 minuten rusten in de koelkast. Hou je aan de maximale dikte van 1,5 mm, om te vermijden dat er te veel bladerdeeg in de bakvormen komt te zitten. Snijd het deeg in cirkels van 10 cm diameter en leg ze in kleine bakvormen.

Druk lichtjes aan en laat rusten. Druk vervolgens stevig aan om het deeg goed te spreiden in de vormen.

Snijd het eventuele teveel aan deeg weg.

Bak het deeg 10 minuten blind in de heteluchtoven op 190 °C. Verwijder de keramische bakbonen en bak nog eens 5-7 minuten op 175 °C. Laat na het bakken een paar minuten afkoelen en haal de nestjes uit de bakvormen. Laat volledig afkoelen.

Spuit vervolgens 40 g mascarponecrème in de taartjes. Werk af met fruit van het seizoen.



Roomsoesjes 2.0

Door Giambattista Montanari

Gebruik van onverkocht brood

Recept voor 120 stuks

Brood is een van de meest onverkochte producten in de bakkerij. Het is dan ook heel interessant om het in nieuwe producten om te zetten! Dit soesjesrecept vervangt een deel van de bloem door tot paneermeel verwerkt brood. Het paneermeel heeft geen invloed op de structuur van het deeg en maakt het eindproduct zachter. Met dit recept maak je een lekkernij met een lagere kostprijs en zonder afval!

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Soesdeeg

240 g	water
120 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.
5 g	zout
50 g	paneermeel
100 g	sterke bloem
220 g	hele eieren

Breng het water aan de kook met het zout en de boter. Doe de bloem en het paneermeel erbij en laat drogen op het vuur.

Laat het deeg nog enkele minuten draaien met de spatel in de machine en werk vervolgens de eieren er onder. Spuit het beslag op een beboterde bakplaat.

Breng de uitgestoken schijfjes krokant aan op de gespoten soesjes. Bak 2 minuten in de heteluchtoven op 200 °C met gesloten dampslutegel, en nog eens 18 minuten op 180 °C met open dampslutegel.

Krokant

300 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.
360 g	suiker
180 g	paneermeel
180 g	amandelpoeder

Meng de droge ingrediënten in een kom. Verwarm ondertussen de boter tot 45 °C, voeg ze toe aan de droge ingrediënten en meng tot een homogeen deeg.

Rol het deeg uit, tussen twee vellen bakpapier, tot 2,5 mm dikte en laat gedurende 12 uur rusten op 4 °C. Steek cirkels uit die net iets groter zijn dan de gespoten soesjes.

Efficiency tip

Efficiënt ondernemen, dat betekent goed communiceren. Een recept met zero afval, gemaakt van onverkochte producten, moet zeker niet goedkoper zijn. Dat product heeft extra werk gekost en is van goede kwaliteit. Wees er trots op en valoriseer het in de communicatie naar je klanten! Bovendien is zero afval een opkomende

trend en zullen jouw klanten wellicht aangenaam verrast zijn dat je bepaalde ingrediënten hergebruikt om voedselverspilling te vermijden.

Bijvoorbeeld: «Deze heerlijke soesjes zijn gemaakt met paneermeel om verspilling tegen te gaan.»



Efficiency tip

Efficiënt ondernemen, dat betekent minder energie verbruiken.
Dat kan op enkele eenvoudige manieren.

Het energieverbruik van de oven verlagen: als chef moet je een groot aantal recepten bereiden, elk op een andere temperatuur. Om energie te besparen, begin je met het bakken van de producten die de hoogste temperatuur nodig hebben, om vervolgens de temperatuur van de oven geleidelijk te verlagen. Wanneer je gebruikelijke producten gebakken zijn, is de oven nog warm genoeg voor andere bereidingen, zoals rijstpap, of om onverkochte producten te drogen. Je kan bijvoorbeeld het brood dat in de

recepten van dit boekje wordt gebruikt op lage temperatuur drogen om er paneermeel van te maken. Op dezelfde manier kan je in plakken gesneden onverkochte croissants drogen met de restwarmte van de oven, om er croissantpoeder van te maken.

Het energieverbruik van de snelkoeler verlagen: open de deur zo weinig mogelijk, om temperatuurschommelingen te vermijden. Dat kan door alle bereidingen tegelijkertijd in de snelkoeler te plaatsen. Zorg er bovendien voor dat ze net lang genoeg (en niet langer dan nodig) in de snelkoeler blijven, zodat je hem sneller kan uitschakelen.

Perentaartje met chocolade

Door Giambattista Montanari

Gebruik van onverkocht brood

Recept voor 3 taarten

Dit onweerstaanbare recept op basis van brood combineert een smeùige hazelnootcrème met een zachte taart met chocolade en peer en een knapperige crumble. Het paneermeel, dat in de plaats van bloem wordt gebruikt in de basis, neemt de vloeistoffen beter op zonder de vorming van gluten te beïnvloeden. Dat werkt gemakkelijker én je spaart tijd en geld.

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Basis van chocolade en peer

750 g	Corman room Sélection 35% V.G.
150 g	paneermeel
45 g	cacao
90 g	fijne kristalsuiker
30 g	acaciahoning
10 g	bakpoeder
210 g	hele eieren
125 g	perenmoes
30 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.

Meng het paneermeel, de cacao, de suiker, de honing en de bakpoeder met de room. Klop de eieren, de perenmoes en de boter tot een gladde textuur. Voeg er tot slot het mengsel van de eerste ingrediënten aan toe.

Hazelnootcrème

150 g	melkchocolade 46%
65 g	hazelnootpasta

Smelt de chocolade naar 45 °C, voeg de hazelnootpasta toe en temperer naar 26 °C.

Crumble

500 g	sterke bloem
390 g	rietsuiker
100 g	hazelnootmeel
4 g	bakpoeder
6 g	geraspte citroen
2	vanillestokjes
450 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.

Mix de eerste 6 ingrediënten in de machine met de platte menghaak. Smelt de boter op 45 °C en giet al roerend over de andere ingrediënten. Het mengsel 12 uur in de koelkast bewaren voor gebruik. Voor het bakken door een grove zeef zeven, op bakpapier leggen en op 175 °C gedurende ongeveer 16 minuten bakken.

Samenstelling

Giet het mengsel van chocolade en peer in vormen van 18 cm diameter (480-500 g per vorm) en bak ongeveer 50 minuten op 180 °C. Zet na het bakken in de koelkast en haal het afgekoelde mengsel vervolgens uit de vormen.

Giet 60 g hazelnootcrème in dezelfde vormen en bedek met de afgekoelde basis van chocolade en peer. Zet in de koelkast. Haal de taarten uit hun vorm en keer ze om, zodat de hazelnootcrème bovenaan komt, en versier ze met crumble en een plakje gedroogde peer.



Zandkoekje met rozijnen

Door Giambattista Montanari en Rony Parijs

Gebruik van onverkocht rozijnenbrood

Recept voor ongeveer 33 stuks van 14 g

Dit recept is een originele variant van het zandkoekje, waarin een deel van de bloem wordt vervangen door poeder van onverkocht rozijnenbrood. Met hun smaken van sinaasappel en geroosterd rozijnenbrood zijn deze koekjes ideaal in het winterseizoen. Je klanten zullen er dol op zijn, en ze passen perfect in jouw assortiment!

#ZEROWASTE #RECYCLING #UPCYCLING

Werkwijze

275 g	Corman Traditionele Boter 82% V.G.
10 g	geraspte sinaasappelschil
1 g	vanille
125 g	demi-confit van sinaasappel of ander citrusfruit
100 g	Corman room Sélection 35% V.G.
325 g	zwakke bloem
50 g	poedersuiker
250 g	poeder van geroosterd rozijnenbrood
2 g	bakpoeder
3 g	natriumbicarbonaat
QS	eiwit
QS	blonde cassonade

Meng voor de demi-confit 1 l water met 1 kg suiker en 1 kg in stukjes gesneden sinaasappelen of ander citrusfruit. Kook dit mengsel gedurende 1 tot 1,5 uur op een laag vuur. Mix en giet het mengsel door een puntzeef. Bewaar in een goed gesloten doos.

Meng de boter, de geraspte schil, de vanille en de demi-confit. Voeg de room toe. Zeef de droge ingrediënten met het natriumbicarbonaat en de bakpoeder in het mengsel en meng.

Vorm rollen van 245 g tot 350 g en 40 cm lang en laat ze opstijven in de koelkast. Strijk ze in met eiwit en haal ze door de cassonade.

Snijd het deeg in schijven van 1 cm tot 2 cm dik en bak ze op 180 °C, met de dampslutegel open, gedurende 12 tot 15 minuten naargelang de dikte van de koekjes.

Tip voor het recept

☞ De demi-confit blijft in een goed gesloten doos tot 1 jaar goed in de koelkast.



Efficiency tip

Om efficiënter en rendabeler te werken, kies je best voor grote hoeveelheden. Als je meer producten in één keer kan maken, verlaagt je kostprijs*. De producten die je niet meteen nodig hebt, kan je dan nog altijd invriezen. Geef bijvoorbeeld voor croissants de voorkeur

aan een grote hoeveelheid deeg. Laat de croissants die je nodig hebt, rijzen en vries het deel dat je niet meteen nodig hebt, in. De volgende dagen kan je de gewenste hoeveelheid ingevroren croissants ontdooien, ze laten rijzen en dan bakken. Zo spaar je tijd én geld.

*de kostprijs wordt grotendeels bepaald door de arbeid die nodig is om iets te maken.



*Gegarandeerd succes
voor de chef*

Meer recepten en tips
vind je op onze website



@corman_be



corman.pro/be/nl/chefs