Gourmand
PASTRIES

Catalogus

NL

Gourmand

PASTRIES

Inhoud

Algemene informatie P. 02 - 05

- Over Gourmand Pastries
- Kwaliteitsnormen
- Handige tips over bewaren, ontdooien en bakken
- Informatie over de gebruikte vetstoffen
- Overzicht van de gebruikte symbolen

Product details P. 06 - 58

- Croissants met Zoete Vulling
- Croissants met Hartige Vulling
- Danish Pastries
- Zoete Specialiteiten
- Hartige Specialiteiten
- Natuurcroissants
- Chocoladebroodjes
- Overzicht

Over Gourmand Pastries

Gourmand Pastries, A taste for quality

De passie om heerlijk smakende viennoiserie-, Danish- en bladerdeegproducten te ontwikkelen ligt aan de basis van alles wat we doen. Smaak drijft en motiveert ons, elke dag opnieuw.

De missie van Gourmand Pastries is om producten te ontwikkelen die onze klanten helpen succesvol te zijn. We streven naar actieve klantenrelaties voor de lange termijn en gaan op zoek naar opportuniteiten in de markt. Hierdoor zijn we specialist geworden in het detecteren van trends, het ontwikkelen van nieuwe producten en cocreatie.

Wereldwijd tevreden klanten

Consumenten in meer dan 35 landen genieten van onze bakkerijproducten. Onze zoete en hartige lekkernijen worden verdeeld via supermarkten, foodservice, bakkerijen en on-the-go-kanalen. Alles wordt geproduceerd op onze hoogtechnologische site in Moeskroen.

Inzetten op kwaliteit

We volgen strenge kwaliteitsstandaarden en procedures die op regelmatige basis worden gecontroleerd door externe partijen. Onze productieprocedures voldoen dan ook aan de standaarden van BRC, IFS en FDA.

Een kleine hap geschiedenis

Gourmand Pastries ontstond in de jaren '80 toen Christian Moulin een bakkerij opende in het centrum van Moeskroen. Niet veel later begon hij met de export van bakkerijproducten, wat uiteindelijk leidde tot de ontwikkeling van de eerste industriële voorgerezen croissant in Europa.

Christian geloofde in de opportuniteit om op grote schaal halfafgewerkte producten te produceren. Hij richtte Gourmand op in 1984 en specialiseerde zich in gelamineerde producten. Gourmand pionierde opnieuw en bracht als eerste een industriële gevulde croissant op de markt.

In 1991 werd Gourmand overgenomen door de Dossche Group, een familiebedrijf opgericht in 1875 en actief in de voedingsindustrie. Gourmand slaagde erin om snel internationaal uit te breiden dankzij investeringen in productontwikkeling, uitbreiding van de capaciteit en doorgedreven automatisatie. Deze investeringen hebben Gourmand gemaakt tot het succesverhaal dat het vandaag is.

Tips en Tricks

Bewaren

1. Bewaar de producten bij -18°C.
2. Ontdooide producten mogen nooit opnieuw worden ingevroren.
3. Bewaar de producten steeds in een gesloten zak. De luchtcirculatie in de vriezer kan uitdroging veroorzaken.
4. Respecteer de “First Expired First Out” regel (producten met de kortste vervaldag worden als eerste verbruikt) voor een optimaal voorraadbeheer van uw gevroren producten.

Ontdooien

Gelieve steeds de productspecifieke informatie over het ontdooien te raadplegen. Houd daarbij ook in gedachten dat Danish pastries nooit ontdooid mogen worden. Deze producten moeten van de vriezer meteen in de oven worden geplaatst.
Om te controleren of de producten ontdooid zijn, plaatst u uw duim zachtjes in het midden van het deeg. Als het zacht aanvoelt, is het klaar om te bakken.

Bakken

Zorg ervoor dat de oven voorverwarmd is. Tijdens het voorverwarmen zet u best de oven 25°C hoger dan de aanbevolen baktemperatuur aangezien de temperatuur daalt wanneer de producten in de oven worden geplaatst.
Verdeel de producten gelijkmatig over de bakplaat (met telkens ± 5 cm tussenruimte) en gebruik bakpapier zodat de producten gemakkelijk van de bakplaat komen.

De vermelde baktemperatuur wordt enkel meegegeven als richtlijn en kan licht verschillen van oven tot oven.

Als de producten te donker of te licht bakken wijzigt u best de baktijd of baktemperatuur.

Voor een krokanter product met een mooie korst kunt u stoom toevoegen aan het begin van het bakproces. Laat 5 min. voor het einde van de baktijd de stoom ontsnappen voor een optimale krokantheid.

Laat de producten voldoende afkoelen op de bakplaat voordat u ze serveert. Voeg, indien gewenst, na afkoelen nog een topping toe als persoonlijke toets.

Vetstoffen en Symbolen

Getextureerde boter*
Vetstof gemaakt op basis van melk of room die door middel van een geoptimaliseerd proces resulteert in een boter met minstens 82% melkvet, een hoge plasticiteit en een homogene verspreiding van water. Geeft een superieure smaak, krokantheid, bladering en mondgevoel in vergelijking met producten op basis van andere vetstoffen

SuperBlend
Vetstof gemaakt op basis van geconcentreerde boter** en margarine.
- Nieuwe generatie van boteralternatieven
- Uitgesproken botersmaak
- Vergelijkbare bladering, krokantheid en mondgevoel als bij boterproducten
- Optimale prijs-kwaliteitverhouding

Deense Margarine
Vetstof afkomstig uit Denemarken en gemaakt op basis van plantaardige vetten.
De ideale vetstof voor Danish pastries omwille van de specifieke bladering die de gebakjes licht en krokant maakt.

Besprenkel de maple pecan plait onmiddellijk na het bakken met **ahornsiroop**

Werk, eens de producten afgekoeld zijn, af met **glazuur** of een andere topping naar wens.

Bereiden met **stoom**

Producten die gegarandeerd **NAFNAC** zijn.
NAFNAC staat voor No Artificial Flavours, No Artificial Colours (geen kunstmatige smaakstoffen, geen kunstmatige kleurstoffen)

Product met **Belgische Chocolade**

* We gebruiken bijna uitsluitend getextureerde boter voor boterproducten.
** Geconcentreerde boter is een in hoge mate geconcentreerde boterolie die een vetgehalte van 98% garandeert.

Croissants
met zoete vulling

- Mini Pralinécroissant P. 08
- Pralinécroissant P. 08
- Suikercroissant P. 09
- Mini Abrikooscroissant P. 10
- Abrikooscroissant P. 10
- Framboosscroissant P. 11
- Mini Croissant met Italiaanse Crème P. 12
- Croissant met Italiaanse Crème P. 12
- Meergranencroissant Bosbes P. 13
- Amandelcroissant P. 13
- Mix Mini Croissants (Praliné, Abrikoos) P. 14
- Mix Mini Gevulde Croissants (Amandel, Praliné, Abrikoos) P. 14

Croissants
met zoete vulling

	Mini Pralinécroissant	Pralinécroissant	
vetstof	16% Boter	SuperBlend	SuperBlend
gewicht	45 g	45 g	85 g
topping	Chocolade	Chocolade	Chocolade
code	1325.1045	1327.1045	1327.0085
stuks/doos	108 (3x36)	108 (3x36)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,86 kg	4,86 kg	5,10 kg
dozen/pallet	88	88	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	15 - 17 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	19 - 21 min	20 - 25 min

Pralinécroissant

15% Butter
90 g
Chocolade
1325.2090
60 (2x30)
5,40 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Boter

15% Boter
100 g
Chocolade
1325.0000
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Suikercroissant

18% Boter
100 g
Suiker
1355.0000
60 (2x30)
6,00 kg
56

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Croissants
met zoete vulling

	Mini Abrikooscroissant		Abrikooscroissant	
vetstof	16% Boter	SuperBlend	SuperBlend	15% Boter
gewicht	45 g	45 g	85 g	90 g
topping	Gele suiker	Gele suiker	Gele suiker	Gele suiker
code	1365.0045	1367.1045	1367.1085	1365.0090
stuks/doos	108 (3x36)	108 (3x36)	60 (2x30)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,86 kg	4,86 kg	5,10 kg	5,40 kg
dozen/pallet	88	88	64	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	15 - 17 min	18 - 20 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	19 - 21 min	20 - 25 min	20 - 25 min

Frambooscroissant

15% Boter
90 g
Roze suiker
1385.0090
60 (2x30)
5,40 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Croissants
met zoete vulling

Mini Croissant
met Italiaanse Crème

Croissant
met Italiaanse Crème

vetstof	16% Boter	17% Boter
gewicht	45 g	90 g
topping	Suiker	Suiker
code	1345.0145	1345.0190
stuks/doos	108 (3x36)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,86 kg	5,40 kg
dozen/pallet	88	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	20 - 25 min

Meergranencroissant Bosbes

SuperBlend
85 g
Suiker
1417.5085
60 (2x30)
5,10 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Amandelcroissant

14% Boter
100 g
Amandelschilfers
1335.0000
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Croissants
met zoete vulling

Mix Mini Croissants
(Praliné, Abrikoos)

Mix Mini Gevulde Croissants
(Amandel, Praliné, Abrikoos)

vetstof	SuperBlend	16% Boter	SuperBlend
gewicht	45 g	45 g	45 g
topping	Chocolade & Gele suiker	Amandelschilfers, Chocolade & Gele suiker	
code	1997.2045	1995.3045	1997.1045
stuks/doos	72 (2x36)	108 (3x36)	108 (3x36)
gewicht/doos	3,24 kg	4,86 kg	4,86 kg
dozen/pallet	96	88	88

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	20 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	15 - 17 min	15 - 17 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	19 - 21 min	19 - 21 min

Croissants
met hartige vulling

- Mini Ham- en Kaascroissant P. 18
- Ham- en Kaascroissant P. 18
- Kaascroissant P. 19

Croissants
met hartige vulling

Mini Ham- en Kaascroissant
met hamblokjes en Goudakaas

Ham- en Kaascroissant
met plakje ham en Goudakaas

vetstof	SuperBlend	14% Boter
gewicht	40 g	100 g
topping	Geraspte kaas	Geraspte kaas
code	1477.0040	1465.4000
stuks/doos	108 (3x36)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,32 kg	6,00 kg
dozen/pallet	88	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	20 - 25 min

Kaascroissant

15% Boter
100 g
Geraspte kaas en basilicum
1455.2000
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Kaascroissant

SuperBlend
100 g
Geraspte kaas
1457.0000
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Danish Pastries

- Kaneelsuisse P. 22
- Mini Maple Pecan Plait P. 22
- Maple Pecan Plait P. 23
- Bladerdeeggebakje met Bosbessen en Banketbakkersroom P. 23
- Mini Deense Kroon met Banketbakkersroom P. 24
- Deense Kroon met Banketbakkersroom P. 24
- Mini Deense Kroon met Appel P. 25
- Mini Deense Kroon met Framboos P. 25
- Mix Mini Danish Pastries (Mix met Deense Kaneelsuisse) P. 26
- Mix Danish Pastries P. 26

Danish Pastries

2X

Kaneelsuisse

2X

Mini Maple Pecan Plait

vetstof	Deense margarine	Deense margarine
gewicht	85 g	42 g
topping	-	Pecannoten
code	1506.0585	1596.0542
stuks/doos	48 (4x12)	120 (5x24)
gewicht/doos	4,08 kg	5,04 kg
dozen/pallet	96	96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	-	-
baktemperatuur	-	-
baktijd	-	-

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	190°C	190°C
baktijd	17 - 20 min	14 - 17 min

Maple Pecan Plait

Deense margarine
95 g
Pecannoten
1596.0595 / 1596.0095
48 (4x12) / 48 (1x48)
4,56 kg
88 / 96

-
-
-

190°C
17 - 20 min

Bladerdeeggebakje met Bosbessen en Banketbakkersroom

SuperBlend
100 g
Pecannoten
1597.0000
48 (1x48)
4,80 kg
96

-
-
-

190°C
17 - 20 min

Deense margarine
100 g
Suiker
1576.0000
48 (1x48)
4,80 kg
96

-
-
-

190°C
17 - 20 min

Danish Pastries

2X

Mini Deense Kroon met Banketbakkersroom

2X

Deense Kroon met Banketbakkersroom

vetstof	Deense margarine	Deense margarine
gewicht	42 g	100 g
topping	Hazelnoot	Hazelnoot
code	1536.0542	1536.0500
stuks/doos	120 (5x24)	48 (4x12)
gewicht/doos	5,04 kg	4,80 kg
dozen/pallet	96	96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	-	-
baktemperatuur	-	-
baktijd	-	-

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	190°C	190°C
baktijd	14 - 17 min	17 - 20 min

2X

Mini Deense Kroon met Appel

Deense margarine
42 g
-
1516.0542
120 (5x24)
5,04 kg
96

-
-
-

190°C
14 - 17 min

2X

Mini Deense Kroon met Framboos

Deense margarine
42 g
-
1526.0542
120 (5x24)
5,04 kg
96

-
-
-

190°C
14 - 17 min

Danish Pastries

1X 1X

Mix Mini Danish Pastries

(Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan Plait, Deense Kaneelsuisse)

1X 1X

Mix Danish Pastries

(Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan)

vetstof	Deense margarine	Deense margarine
gewicht	42 g	100 g
topping	-	-
code	1996.0542	1996.0500
stuks/doos	120 (5x24)	48 (4x12)
gewicht/doos	5,00 kg	4,74 kg
dozen/pallet	96	96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	-	-
baktemperatuur	-	-
baktijd	-	-

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	190°C	190°C
baktijd	14 - 17 min	17 - 20 min

Zoete Specialiteiten

- Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 30
- Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 30
- Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 31
- Mini Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom P. 31
- Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom P. 32
- Boterkoek P. 32
- Boterkoek met Rozijnen P. 33
- Amandelbroodje met Roomvulling P. 33
- Suisse Karamel met Zoute Boter P. 34
- Mix Mini Viennoiserie P. 34

Zoete Specialiteiten

Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom

Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom

vetstof	13% Boter	SuperBlend	14% Boter	SuperBlend
gewicht	30 g	30 g	100 g	100 g
topping	-	-	-	-
code	1205.0030	1207.0030	1205.0000	1207.2000
stuks/doos	150 (2x75)	150 (2x75)	60 (2x30)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,50 kg	4,50 kg	6,00 kg	6,00 kg
dozen/pallet	88	88	64	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	12 - 14 min	20 - 22 min	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	20 - 25 min	20 - 25 min

Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom

13% Boter
100 g
-
1215.0000
75 (3x25)
7,50 kg
40

30 min
180°C
20 - 22 min

165°C
20 - 25 min

Mini Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom

11% Boter
45 g
-
1345.0045
100 (2x50)
4,50 kg
96

20 min
180°C
15 - 17 min

165°C
19 - 21 min

Zoete Specialiteiten

Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom

Boterkoek

vetstof	11% Boter	24% Boter
gewicht	90 g	75 g
topping	-	-
code	1345.0090	1135.1075
stuks/doos	50 (2x25)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,50 kg	4,50 kg
dozen/pallet	88	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	20 - 22 min	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	20 - 25 min	20 - 25 min

Boterkoek met Rozijnen

21% Boter
85 g
-
1135.1185
60 (2x30)
5,10 kg
64

30 min
180°C
20 - 22 min

165°C
20 - 25 min

Amandelbroodje met Roomvulling

SuperBlend
100 g
Amandelen en suiker
1347.0200
60 (2x30)
6,00 kg
64

30 min
180°C
20 - 22 min

165°C
20 - 25 min

Zoete Specialiteiten

NIEUW

Suisse Karamel met Zoute Boter

Mix Mini Viennoiserie

(Croissant, Suisse, Chocoladebroodje)

vetstof	SuperBlend	22% - 13% - 19% Boter
gewicht	95 g	30 g
topping	-	-
code	1207.0195	1995.1030
stuks/doos	60 (2x30)	225 (3x75)
gewicht/doos	6,00 kg	6,30 kg
dozen/pallet	64	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min	20 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	20 - 22 min	12 - 14 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	20 - 25 min	18 - 20 min

Hartige Specialiteiten

- Jalapeño & Cheddar Suisse P. 38
- Goudabroodje P. 38
- Broodje met Spinazie en Ricotta P. 39

Hartige Specialiteiten

Jalapeño
& Cheddar Suisse

Goudabroodje

vetstof	SuperBlend	SuperBlend
gewicht	105 g	105 g
topping	-	Geraspte kaas
code	1227.1005	1457.0005
stuks/doos	75 (3x25)	60 (2x30)
gewicht/doos	7,88 kg	6,30 kg
dozen/pallet	48	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	20 - 22 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	22 - 27 min	20 - 25 min

Broodje met Spinazie en Ricotta

SuperBlend
105 g
-
1487.1005
60 (2x30)
6,30 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Croissants
natuur

- Mini Botercroissant P. 42
- Botercroissant P. 42
- Premium Botercroissant P. 43
- Gebogen Croissant P. 44
- Croissant Reale P. 45
- Mini Rechte Croissant P. 46
- Rechte Croissant P. 46
- Mini Meergranencroissant P. 47
- Meergranencroissant P. 47

Croissants
natuur

Mini Botercroissant

Botercroissant

vetstof	22% Boter	22% Boter	18% Boter	22% Boter
gewicht	25 g	42 g	65 g	67 g
topping	-	-	-	-
code	1115.0025	1115.0042	1115.0065	1115.1067
stuks/doos	150 (2x75)	90 (2x45)	80 (2x40)	80 (2x40)
gewicht/doos	3,75 kg	3,78 kg	5,20 kg	5,36 kg
dozen/pallet	88	88	64	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	12 - 14 min	18 - 20 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	19 - 21 min	20 - 25 min	20 - 25 min

Botercroissant

20% Boter
80 g
-
1115.0080
90 (3x30)
7,20 kg
48

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Premium Botercroissant

24% Boter
55 g
-
1115.0055
105 (3x35)
5,78 kg
48

30 min
180°C
16 - 18 min

165°C
20 - 25 min

Croissants
natuur

Gebogen Croissant

Gebogen Croissant

vetstof	22% Boter	22% Boter	24% Boter
gewicht	70 g	80 g	90 g
topping	-	-	-
code	1125.0070	1125.0080	1125.1090
stuks/doos	80 (2x40)	90 (3x30)	60 (2x30)
gewicht/doos	5,60 kg	7,20 kg	5,40 kg
dozen/pallet	64	48	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	20 - 25 min	20 - 25 min	20 - 25 min

Croissant Reale

SuperBlend
80 g
Suiker
1177.1080
90 (3x30)
7,20 kg
48

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Croissants
natuur

	Mini Rechte Croissant	Rechte Croissant
vetstof	SuperBlend	SuperBlend
gewicht	25 g	70 g
topping	-	-
code	1117.2025	1117.1070
stuks/doos	150 (2x75)	80 (2x40)
gewicht/doos	3,75 kg	5,60 kg
dozen/pallet	88	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	20 - 25 min

Mini Meergranencroissant

18% Boter
25 g
-
1155.0025
150 (2x75)
3,75 kg
88

20 min
180°C
12 - 14 min

165°C
18 - 20 min

Meergranencroissant

19% Boter
42 g
-
1155.0042
90 (2x45)
3,78 kg
88

20 min
180°C
12 - 14 min

165°C
19 - 21 min

Meergranencroissant

19% Boter
80 g
-
1155.0080
60 (2x30)
4,80 kg
64

30 min
180°C
18 - 20 min

165°C
20 - 25 min

Chocoladebroodjes

- Mini Chocoladebroodje P. 50
- Chocoladebroodje P. 50
- Chocoladebroodje met Banketbakkersroom P. 52

Chocoladebroodjes

BELGISCHE CHOCOLADE

Mini Chocoladebroodje

BELGISCHE CHOCOLADE

Chocoladebroodje

vetstof	19% Boter	SuperBlend	SuperBlend
gewicht	30 g	30 g	75 g
topping	-	-	-
code	1265.0030	1267.0030	1267.1075
stuks/doos	150 (2x75)	150 (2x75)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,50 kg	4,50 kg	4,50 kg
dozen/pallet	88	88	88

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	12 - 14 min	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	20 - 25 min

BELGISCHE CHOCOLADE

Chocoladebroodje

19% Boter
85 g
-
1265.0085
90 (3x30)
7,65 kg
48

30 min
180°C
20 - 22 min

165°C
20 - 25 min

Chocoladebroodjes

BELGISCHE CHOCOLADE

Chocoladebroodje

BELGISCHE CHOCOLADE

Chocoladebroodje met Banketbakkersroom

vetstof	Margarine	15% Boter
gewicht	120 g	90 g
topping	-	-
code	1266.0020	1275.0090
stuks/doos	80 (2x40)	60 (2x30)
gewicht/doos	9,60 kg	5,40 kg
dozen/pallet	48	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	20 - 22 min	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	20 - 25 min	20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te bakken

Croissants met zoete vulling

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Mini Pralinécroissant - 45 g							
	16%	1325.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Mini Pralinécroissant - 45 g							
	SuperBlend	1327.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Pralinécroissant - 85 g							
	SuperBlend	1327.0085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Pralinécroissant - 90 g							
	15%	1325.2090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Pralinécroissant - 100 g							
	15%	1325.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Suikercroissant - 100 g							
	18%	1355.0000	60 (2x30)	6,00 kg	56	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Mini Abrikooscroissant - 45 g							
	16%	1365.0045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Mini Abrikooscroissant - 45 g							
	SuperBlend	1367.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Abrikooscroissant - 85 g							
	SuperBlend	1367.1085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Abrikooscroissant - 90 g							
	15%	1365.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Frambooscroissant - 90 g							
	15%	1385.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Mini Croissant met Italiaanse Crème - 45 g							
	16%	1345.0145	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Croissant met Italiaanse Crème - 90 g							
	17%	1345.0190	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Meergranencroissant Bosbes - 85 g							
	SuperBlend	1417.5085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Amandelcroissant - 100 g							
	14%	1335.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Mix Mini Croissants (Praliné, Abrikoos) **- 45 g**							
	SuperBlend	1997.2045	72 (2x36)	3,24 kg	96	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Mix Mini Gevulde Croissants (Amandel, Praliné, Abrikoos) **- 45 g**							
	16%	1995.3045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Mix Mini Gevulde Croissants (Amandel, Praliné, Abrikoos) **- 45 g**							
	SuperBlend	1997.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min

Croissants met hartige vulling

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Mini Ham- en Kaascroissant (met hamblokjes en Goudakaas) **- 40 g**							
	SuperBlend	1477.0040	108 (3x36)	4,32 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Ham- en Kaascroissant (met plakje ham en Goudakaas) **- 100 g**							
	14%	1465.4000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Kaascroissant - 100 g							
	15%	1455.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Kaascroissant - 100 g							
	SuperBlend	1457.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Danish Pastries

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Kaneelsuisse - 85 g							
		1506.0585	48 (4x12)	4,08 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Mini Maple Pecan Plait - 42 g							
		1596.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Maple Pecan Plait - 95 g							
		1596.0595	48 (4x12)	4,56 kg	88	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Maple Pecan Plait - 95 g							
		1596.0095	48 (1x48)	4,56 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Maple Pecan Plait - 100 g							
	SuperBlend	1597.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Bladerdeeggebakje met Bosbessen en Banketbakkersroom - 100 g							
		1576.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Mini Deense Kroon met Banketbakkersroom - 42 g							
		1536.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Deense Kroon met Banketbakkersroom - 100 g							
		1536.0500	48 (4x12)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
	Mini Deense Kroon met Appel - 42 g							
		1516.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Mini Deense Kroon met Framboos - 42 g							
		1526.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Mix Mini Danish Pastries (Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan Plait, Deense Kaneelsuisse) **- 42 g**							
		1996.0542	120 (5x24)	5,00 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
	Mix Danish Pastries (Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan) **- 100 g**							
		1996.0500	48 (4x12)	4,74 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min

Zoete Specialiteiten

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 30 g							
	13%	1205.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 30 g							
	SuperBlend	1207.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	14%	1205.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	SuperBlend	1207.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Lange suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	13%	1215.0000	75 (3x25)	7,50 kg	40	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Mini Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom - 45 g							
	11%	1345.0045	100 (2x50)	4,50 kg	96	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
	Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom - 90 g							
	11%	1345.0090	50 (2x25)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Boterkoek - 75 g							
	24%	1135.1075	60 (2x30)	4,50 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Boterkoek met Rozijnen - 85 g							
	21%	1135.1185	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te bakken

Zoete Specialiteiten

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Amandelbroodje met Roomvulling - 100 g							
	SuperBlend	1347.0200	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Suisse Karamel met Zoute Boter - 95 g							
	SuperBlend	1207.0195	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Mix Mini Viennoiserie (Croissant, Suisse, Chocoladebroodje) **- 30 g**							
	22-13-19%	1995.1030	225 (3x75)	6,30 kg	64	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min

Hartige Specialiteiten

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Jalapeño & Cheddar Suisse - 105 g							
	SuperBlend	1227.1005	75 (3x25)	7,88 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 22 - 27 min
	Goudabroodje - 105 g							
	SuperBlend	1457.0005	60 (2x30)	6,30 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Broodje met Spinazie en Ricotta - 105 g							
	SuperBlend	1487.1005	60 (2x30)	6,30 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min

Croissants natuur

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Mini Botercroissant - 25 g							
	22%	1115.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Botercroissant - 42 g							
	22%	1115.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 19 - 21 min
	Botercroissant - 65 g							
	18%	1115.0065	80 (2x40)	5,20 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Botercroissant - 67 g							
	22%	1115.1067	80 (2x40)	5,36 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Botercroissant - 80 g							
	20%	1115.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Premium Botercroissant - 55 g							
	24%	1115.0055	105 (3x35)	5,78 kg	48	30 min	180°C / 16 - 18 min	165°C / 20 - 25 min
	Gebogen Croissant - 70 g							
	22%	1125.0070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Gebogen Croissant - 80 g							
	22%	1125.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Gebogen Croissant - 90 g							
	24%	1125.1090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Croissant Reale - 80 g							
	SuperBlend	1177.1080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te bakken

Croissants natuur

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Mini Rechte Croissant - 25 g							
	SuperBlend	1117.2025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Rechte Croissant - 70 g							
	SuperBlend	1117.1070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Mini Meergranencroissant - 25 g							
	18%	1155.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Meergranencroissant - 42 g							
	19%	1155.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 19 - 21 min
	Meergranencroissant - 80 g							
	19%	1155.0080	60 (2x30)	4,80 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min

Chocoladebroodjes

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken: ontdooitijd	Ontdooien & bakken: baktemperatuur baktijd	Diepgevroren in oven: baktemperatuur baktijd
	Mini Chocoladebroodje - 30 g							
	19%	1265.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Chocoladebroodje - 30 g							
	SuperBlend	1267.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Chocoladebroodje - 75 g							
	SuperBlend	1267.1075	60 (2x30)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje - 85 g							
	19%	1265.0085	90 (3x30)	7,65 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje - 120 g							
		1266.0020	80 (2x40)	9,60 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje met Banketbakkersroom - 90 g							
	15%	1275.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te rijzen

Croissants met hartige vulling

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	ontdooitijd	Rijzen & Bakken rijstemperatuur rijstijd	 baktemperatuur baktijd
	Ham- en Kaascroissant - 100 g							
	15%	1460.0000	100 (2x50)	10 kg	64	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min

Zoete Specialiteiten

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	ontdooitijd	Rijzen & Bakken rijstemperatuur rijstijd	 baktemperatuur baktijd
	Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	13%	1200.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min
	Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
	14%	1210.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min

Hartige Specialiteiten

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	ontdooitijd	Rijzen & Bakken rijstemperatuur rijstijd	 baktemperatuur baktijd
	Kaassuise - 100 g							
	13%	1220.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min
	Worstenbrood - 165 g							
		1481.8065	80 (4x20)	13,2 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 18 - 20 min

Croissants natuur

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	ontdooitijd	Rijzen & Bakken rijstemperatuur rijstijd	 baktemperatuur baktijd
	Premium botercroissant - 70 g							
	24%	1110.0070	200 (4x50)	14 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min
	Gebogen Croissant - 60 g							
	21%	1120.0060	200 (4x50)	12 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min
	Gebogen Premiumcroissant - 60 g							
	24%	1120.1060	200 (4x50)	12 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min

Chocoladebroodjes

	vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	ontdooitijd	Rijzen & Bakken rijstemperatuur rijstijd	 baktemperatuur baktijd
	Chocoladebroodje - 70 g							
	18%	1260.0070	200 (4x50)	14 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min

Member of

Dossche
Food for Generations

Gourmand Pastries maakt deel uit van Dossche groep
samen met Dossche Mills (bakkerijgrondstoffen),
Flinn (hittebehandelde bloem) en Mexma Food (tortilla's).
Samen goed voor zo'n 550 medewerkers, wereldwijd.

Dossche Mills
Since 1875

Flinn

Gourmand
PASTRIES

meXma
THE TORTILLA BAKERY

Gourmand
PASTRIES

Hoofdkantoor
Gourmand N.V. • Drève Gustave Fache 6, 7700 Moeskroen - België
T. + 32 (0)56 85 90 90 • info@gourmandpastries.com

www.gourmandpastries.com

www.creatief.be