



Draai geopende zakken steeds dicht om uitdroging te vermijden.



Oven niet vol? Leg een bakplaat boven de producten.



Let op de correcte bakvolgorde indien je verschillende soorten samen afbakt.



Als de bakplaat niet vol ligt, kan het bakpapier opwaaien over de producten.



Snij in dat geval een stukje van het bakpapier af of leg gewichtjes op de lege plekken.

De kneepjes van het vak



- Als je weinig producten moet afbakken, plaats dan een **lege plaat** boven de producten om te vermijden dat ze te snel kleuren
- Indien je verschillende producten samen wil bakken, plaats dan de producten die meer **kleur** vragen **bovenaan** de oven
- Een product met **decor** (zoals suiker of chocolade) neemt sneller en meer kleur. Plaats deze niet op de warmste plek in de oven
- Probeer zoveel mogelijk **dezelfde soort producten** op een plaat te leggen. Heb je van een bepaalde soort minder producten? Leg ze dan op een half bakpapier of plaats gewichten op het papier
- Elke oven is anders; pas zo de nodig de **instellingen** aan
 - Producten te donker maar wel uitgebakken? *Temperatuur verlagen*
 - Producten te donker en niet uitgebakken? *Temperatuur verlagen en meer baktijd geven*
 - Producten te licht maar wel uitgebakken? *Temperatuur verhogen*
 - Producten te licht en niet uitgebakken? *Temperatuur verhogen en iets meer baktijd geven*
- Indien je de producten al een dag op voorhand in de koelkast wil steken, trek dan **plastic folie** over de kar om te vermijden dat ze te snel uitdrogen
- Indien je producten uit de zak in de diepvries haalt, zorg er dan voor dat je de zak altijd weer goed **sluit** zodat de producten niet uitdrogen
- Laat de producten voldoende **afkoelen** voor je ze in mandjes stopt om te vermijden dat ze in elkaar zakken
- Indien je te **weinig tijd** hebt om de producten volledig te laten ontdooien, is het aangeraden om ze iets langer af te bakken op een lagere temperatuur met meer stoom



Een optimaal resultaat!

Gids vol handige tips voor het afbakken van onze Viennoiserie en Danish Pastries



Gourmand Pastries
Gourmand S.A. · Drève Gustave Fache 6, 7700 Mouscron - Belgium
T. + 32 (0)56 85 90 90 · info@gourmandpastries.com

www.gourmandpastries.com

Beste klant,

Kwaliteit en smaak zijn onze kernwaarden. Elke dag zetten we ons in om de beste producten op de markt te zetten. Wanneer de diepgevroren producten bij ons de fabriek verlaten, dan vertrouwen we op jullie om die smaak en kwaliteit over te brengen naar de consument. Het kan simpel lijken om de diepvriesproducten in de oven te steken, maar dat is het helaas niet. Bij het verkeerd bakken van de producten, kan het beoogde eindresultaat al eens tegenvallen. Afbakken van viennoiserie is een kunst op zich. Maar bij inachtname van een aantal simpele voorschriften, wordt het kinderspel. Deze gids vol tips is er om je te helpen om onze producten perfect af te bakken en te presenteren aan je klanten. Hou ze in acht en geniet van een optimaal eindresultaat!

Frank Dossche
CEO Gourmand Pastries

Algemene tips

De tips in deze folder zijn generiek. Voor al onze producten zijn er **specifieke bakinstructies** beschikbaar. Die worden meegestuurd met de producten en zijn te vinden op onze website www.gourmandpastries.com.

→ Bewaren

- Bewaar de producten bij -18°C: het is belangrijk dat de temperatuur zo constant mogelijk blijft
- Ontdooide producten mogen **nooit** opnieuw worden ingevroren
- Bewaar de producten steeds in een gesloten zak en vermijd dat ze uitdrogen
- Respecteer de "First Expired First Out" regel: gebruik eerst de producten met de kortste houdbaarheid

→ 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, plaats je je 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 je de oven best **30° à 40°C hoger** dan de aanbevolen baktemperatuur aangezien de temperatuur daalt wanneer de producten in de oven worden geplaatst. **Verdeel** de producten **gelijmatig** 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 verschillen van oven tot oven.

Als de producten te donker of te licht bakken, wijzig je best de baktijd of baktemperatuur.

Voor een **krokanter** product met een mooie korst kun je een kleine hoeveelheid stoom toevoegen aan het begin van het bakproces. Laat 5 min. voor het einde van de baktijd de stoom ontsnappen voor een optimale krokantheid. Gebruik nooit stoom bij Danish Pastries.

Laat de producten voldoende **afkoelen** op de bakplaat voordat je ze serveert. Voeg, indien gewenst, na afkoelen nog een topping toe als persoonlijke toets. Uitzondering: bij maple pecan wordt de siroop aangebracht op het product net nadat het uit de oven komt.



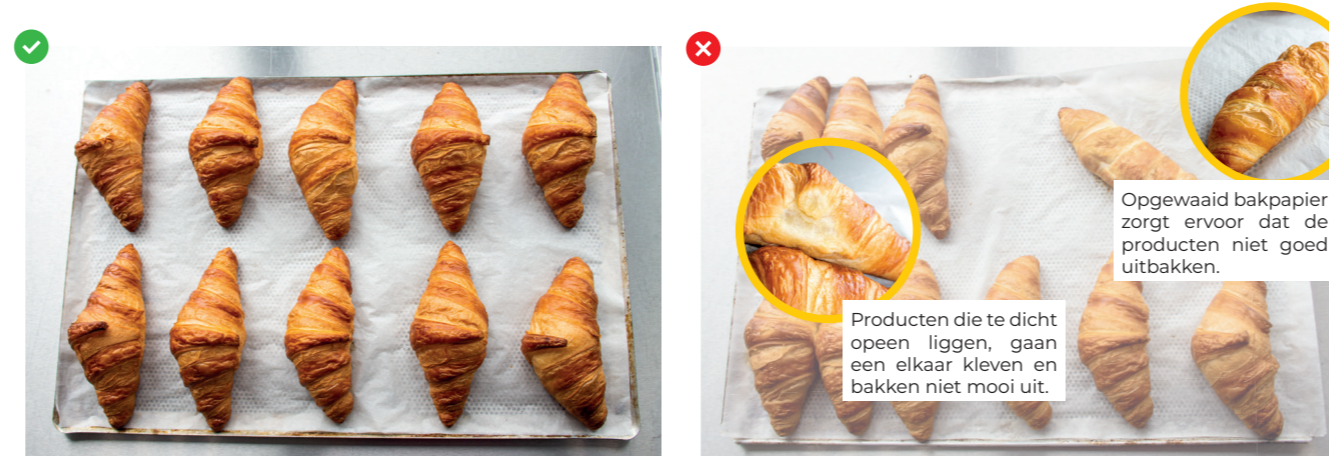
Viennoiserie

Vorbereitung



- Gemiddeld passen er zo'n **10** grote en **22** kleine producten op een bakplaat van 60cm x 40cm
- Leg de **bakplaat niet te vol**. Bij het bakken zetten de producten wat uit. Als ze te dicht op een liggen, dan kunnen de producten aan elkaar gaan kleven of kunnen ze hun vorm gaan verliezen
- Zorg ervoor dat het **bakpapier** niet kan opwaaien in de oven
- Leg de producten op **platen** en niet op roosters. Op die manier bakken de producten mooi uit en heb je geen ingevallen producten
- Laat de producten minimaal 30 min **ontdooien** op kamertemperatuur
- Verwarm de oven voor op **220° - 230°C** (30° à 40°C hoger dan de gewenste baktemperatuur)

Afbakken

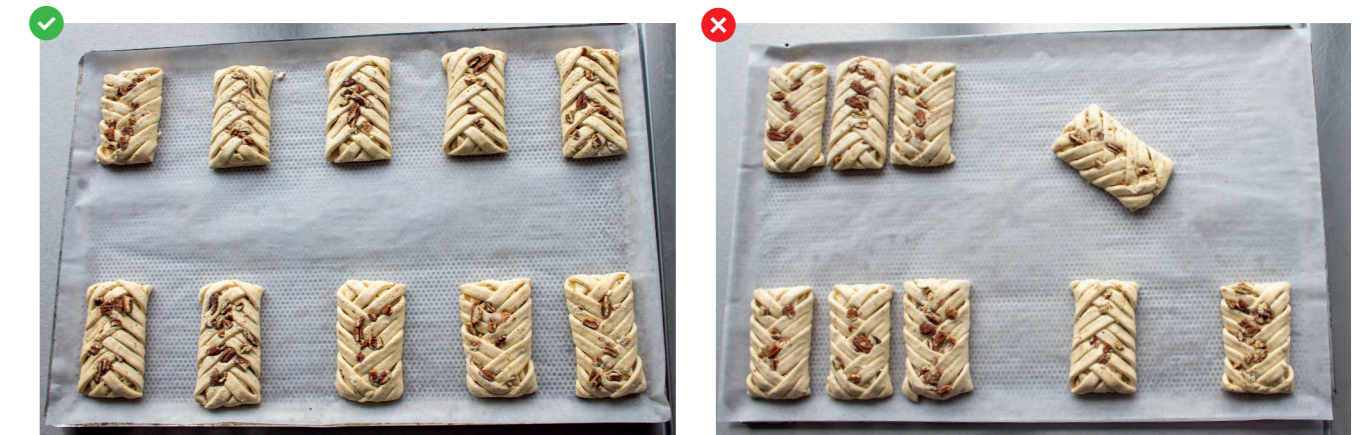


- Beperk het **warmteverlies** en steek de producten zo snel mogelijk in de oven
- Bak op het **hete lucht** programma
- Geef een klein beetje **stoom** (20 - 50ml voor een oven van 5 platen)
- Bak 10 min op 170° - 180°C met gesloten dampseutels
- Bak 6 - 8 min op 175° - 185°C met geopende dampseutels
- Bak de mini croissants een viertal minuten minder lang

Noodgeval en geen tijd om de producten te ontdooien? Verwarm de oven voor op 220° - 230°C, steek de producten zo snel mogelijk in de oven, bak op hete lucht maar geef **dubbel zo veel stoom** (om de korstvorming zo lang mogelijk uit te stellen). Bak 13 min op 165° - 175°C met gesloten dampseutels. Bak 10 min op 162° - 172°C met open dampseutels.

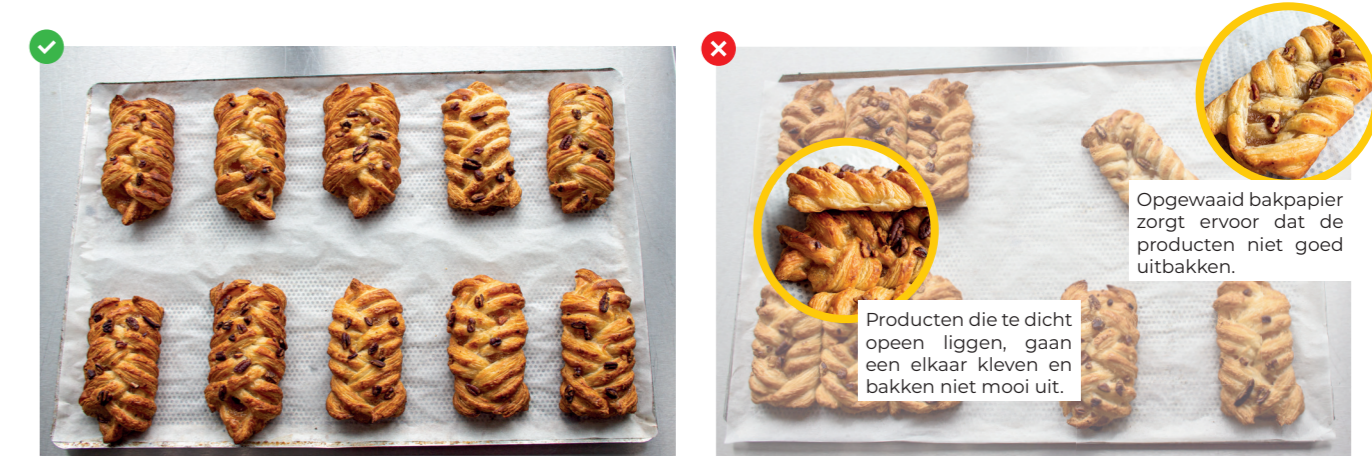
Danish Pastries

Vorbereitung



- Gemiddeld passen er zo'n **10** grote en **22** kleine producten op een bakplaat
- Leg de **bakplaat niet te vol**. bij het bakken zetten de producten wat uit. Als ze te dicht op een liggen, dan kunnen de producten aan elkaar gaan kleven of kunnen ze hun vorm gaan verliezen
- Zorg ervoor dat het **bakpapier** niet kan opwaaien in de oven
- Leg de producten op **platen** en niet op roosters. Op die manier bakken de producten mooi uit en heb je geen ingevallen producten
- **Ontdooi de producten NIET**
- Verwarm de oven voor op **220° - 230°C** (30° à 40°C hoger dan de gewenste baktemperatuur)

Afbakken



- Beperk het **warmteverlies** en steek de producten zo snel mogelijk in de oven
- Bak op het **hete lucht** programma
- Geef **GEEN stoom** om de koek krokant te houden
- Bak 5 min op 175° - 180°C met gesloten dampseutels
- Bak 13 min op 180° - 185°C met geopende dampseutels
- Bak de mini's een viertal minuten minder lang