

## Tips & Tricks

voor het verwerken van de diepgevroren koekjesdegen in rollen en staven

### Algemeen

- De staven/rollen ongeveer 5 min laten ontdooien alvorens te snijden met een scherp chef-mes.
- Deegplakjes op een dunne bakplaat, belegd met bakpapier leggen, of (beter) siliconen baktapijt. Afstand +/-1,5 cm.
- Na volledig ontdooien kunnen de degen gemerkt met \*ook uitgerold worden.
- Oventemperatuur en baktijd zijn indicatief en afhankelijk van het type oven en de grootte van het product. Ventilator steeds aanzetten.
- Na het verstrijken van  $\frac{3}{4}$  van de baktijd de ovendeur of dampklep even openen om de dampspanning te laten ontsnappen.

### Onze klassieke collectie koekjes

#### Antwerp délice\*



Plakjes snijden van 3-4 mm dikte. Dun bestrijken met los geklopt eiwit en eventueel bestrooien met licht geroosterde fijne geschaafde amandelen.

Bakken op 175°C +/- 10'

Na afkoeling eventueel dippen in chocolade.

#### Sablé Breton\*



Na 5 min. ontdooien dun bestrijken met eiwit en in de ruwe rietsuiker of fijne suiker rollen. Snijden 3-4 mm. Bakken op 175°C +/- 10'-12'

#### Gembertje



5 tot 7 min ontdooien en snijden op 3 of op 5 mm. Naar wens. Bestrijken met eiwit en eventueel bestrooien met fijne zaadjes of beleggen met een fijn stukje gekonfijte gember. Bakken op 175-180° gedurende +/-10'

### Speculaas van bij ons\*



5' ontdooien en snijden 3-4 mm. Bakken op 170-180° gedurende +/- 10'  
Voor figuren te maken (printen) : Na volledig ontdooien een stuk deeg even bewerken en lang rollen op formaat van de speculaasplank, bv.70 g. deeg voor vorm van 20 cm.

### Amandelbrood



Slechts enkele minuten laten ontdooien en dun snijden max 2 mm. met een scherp chef-mes. Beter met een elektrische snijmachine. Amandelbrood moet dun zijn.  
Bakken op 175°C gedurende +/- 6'-8'

## Onze nutritieve collectie koekjes

### Boekweit met moerbeien



5 min. ontdooien en eventueel dun bestrijken met eiwit en in o.a. rijstvlokken of boekweitvlokken rollen. Snijden 6-8 mm. Bestrijken met eiwit.  
Bakken op 180°C gedurende +/-10'

### Tegeltjes, speltmeel, cranberries, rozijnen, cardamon.



3-5 min. ontdooien en snijden met een scherp chef-mes, plakjes van 3-4 mm.  
Dun bestrijken met eiwit. Bakken op 175-180° gedurende +/-10'

### Walnoot-chocolade



3-5 min. ontdooien en snijden met een scherp chef-mes, plakjes van 3-4 mm. Dun bestrijken met eiwit. Bakken op 175-180° gedurende +/-10'

### Kastanje-krenten-quinoa



5 min. ontdooien en eventueel dun bestrijken met eiwit en in quinoavlokken rollen. Snijden +/- 4 mm. Bestrijken met eiwit. Bakken op 180°C gedurende +/-10'

### Oats & Co, (haver-en maismeel, havermout, noten, granen, cranberries)



5 min laten ontdooien eventueel dun bestrijken met eiwit en in de maisbloem of havermout rollen, naar wens. Snijden met scherp chef-mes 4-5 mm. Dun bestrijken met eiwit. Bakken op 180°C. +/- 10'

Ambachtelijk vervaardigd in België met de beste natuurlijke grondstoffen, zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen.

