



3 MINUTEN INFO

Bewaar- en serveertips

BANKET

ZO'N OVERHEERLIJKE SLAGROOMSOES VAN JE AMBACHTELIJKE (BANKET)BAKKER OF EEN LEKKER WARM WORSTENBROODJE EET JE NATUURLIJK HET LIEFSTE DIRECT OP. SOMS MOET JE ECHTER EVEN WACHTEN. TOTDAT HET BEZOEK IS GEARRIVEERD OF HET EINDELIJK LUNCHTIJD IS. HOE BEWAAR JE DE LEKKERNIJEN VAN DE BANKETBAKKER? EN HOE SERVEER JE DEZE OP HUN BEST?

Koekjes

Roomboterkoekjes blijven het lekkerst in een afgesloten trommel. Gemberkoekjes en speculaas mogen nooit bij andere koekjes in de trommel, omdat zij hun smaak en geur kunnen overdragen. Amandelspijkskoekjes en theebanket kun je het beste gekoeld bewaren, maar dien je wel op kamer-

temperatuur te presenteren. Haal ze daarom een uur van tevoren uit de koeling.

Gebak en taart

Gebakjes bewaar je het beste in de doos waarin je ze hebt gekocht of onder een taartstolp in de koelkast.

GROOTMOEDERS TIP

Zijn je koekjes van amandelspijs slof geworden? Stop een bruine boterham in de trommel.

De volgende dag smaken de koekjes weer heerlijk vers!

Gebakjes met crème mogen niet te koud worden gegeten. Breng deze daarom een uurtje voordat je ze wilt serveren buiten de koelkast op kamertemperatuur. Slagroom- en vruchtengebakjes dien je wel direct uit de koelkast te presenteren. Je banketbakker stelt hoge eisen aan zijn koeltemperatuur. Ook als consument dien je je koelkast regelmatig te controleren op de juiste temperatuur. Voor gebakjes en taarten is een bewaar temperatuur van 4-5°C aan te bevelen. Wees daarom voorzichtig met bewaren in een kelder, berging buitenshuis of trapkast. Temperaturen kunnen hier nogal onvoorspelbaar zijn door weersomstandigheden of een CV-ketel die aanslaat.

Cake

Cake kun je het beste bewaren in een goed sluitende verpakking. Wikkel hem bijvoorbeeld in met folie en verpak de cake nog extra



SAMEN AANSNIJDEN!

Je banketbakker heeft zijn (dessert) taart met zorg gedecoreerd en met smaak afgewerkt. Presenteer hem daarom eerst in zijn geheel aan je visite en snijd de taart vervolgens in hun bijzijn aan. Gebruik hiervoor een kartelmes, dat je iedere keer voor het snijden in warm water dompelt.

in een plastic zak. Zo kan er geen lucht of vocht bij komen. In deze verpakking kan cake ook uitstekend worden ingevroren. In de vriezer is het product ongeveer drie maanden houdbaar. Haal de cake de avond voor gebruik uit de vriezer en laat



cacao, horen wel in een afgesloten verpakking in de koelkast thuis.

Je hoort ze net niet op kamertemperatuur te serveren.

Pudding en desserts

Bavaroises, mousses en puddingen bewaar je in de koelkast of de diepvries. Om een dessert uit de koelkast mooi uit zijn vorm te krijgen, kun je de verpakking het beste met inhoud en al een paar seconden tot

hem in zijn verpakking ontdooien. Onverwachts bezoek? Cake kan heel goed versneld worden ontdooid in de magnetron.

Chocolade

In de handgemaakte bonbons van je ambachtelijke banketbakker worden hoogwaardige grondstoffen zonder conserveringsmiddelen verwerkt. Hierdoor zijn de bonbons beperkt houdbaar. Chocoladeproducten behoor je niet in de koelkast te bewaren, maar op een koele, bij voorkeur donkere plaats. Laat bonbons of chocolade ruim voor het presenteren op kamertemperatuur komen. Slagroomtruffels, met een romige vulling in een jasje van

INVRIEZEN

Lang houdbare producten, zoals roomboterkoeken, banketproducten met slagroom en roomboterkoekjes zijn niet geschikt om in te vriezen. Banketproducten zonder slagroom kunnen ongeveer een maand in de vriezer worden bewaard bij minimaal -18°C . Langer bewaren kan, maar dan verslechtert de kwaliteit van het product.





de rand in warm water zetten. Keer de vorm vervolgens om op een schaal en prik bovenin de vorm een paar luchtgaatjes. Laat de pudding voor het serveren goed op temperatuur komen. Een dessert uit de diepvries heeft een ontdooitijd van tenminste vier uur.

Hartige producten

Saucijzen- en worstenbroodjes, pizza's, quiches en pasteitjes kun je thuis, afhankelijk van de grootte, tien tot twintig minuten opwarmen in een matig warme oven van ongeveer 150°C. Ingevroren producten hebben twintig tot dertig minuten nodig om warm te worden. Warm deze nooit in de magnetron op; dan wordt het bladerdeeg slap.

Boterletters, kerstkransen en room-boter amandelstaven kun je het beste enkele minuten in een voorverwarmde oven (150°) verwarmen. Pas dan komen de smaak en het aroma tot hun recht. Verwarm deze producten nooit in de magnetron: het bladerdeeg wordt slap en het amandelspijs kan verbranden.

Hapjes die met hartige crème zijn gevuld, zoals bijvoorbeeld soesjes, worden op kamertemperatuur geserveerd. Zoutjes en kaaskoekjes dien je afgesloten te bewaren en kun je eventueel warm presenteren door ze circa tien minuten op te warmen in een oven van 150°C.

Vragen?

Vraag je ambachtelijke (banket)bakker om meer tips over het bewaren en serveren van banketproducten.



Deze informatie wordt u aangeboden door uw ambachtelijke (banket)bakker