

Receptenboekje Koekjesvormmachine



kalmeijer[®]

**Fruitweg 11-13
NL-2525 KE Den Haag**

Tel.: 00 31 70 3888 950

Fax: 00 31 70 3890 238

E-mail: info@kalmeijer.com

Website: www.kalmeijer.com

Inhoudsopgave

Deegbereiding algemeen	4
Invloeden van de hoofdgrondstoffen.....	6
Invloeden van de hulpgrondstoffen	10
Roomboterkoekjes:	
Allerhande	12
Boterbloemen	13
Boterstaafjes	14
Chocolade krakelingen.....	15
Gevulde koeken.....	16
Grote paashaas en kerstman	17
Jamkoekje.....	18
Jodenkoeken.....	19
Kerstfiguren.....	20
Kraakelingen	21
Kransjes.....	22
Paasfiguren	23
Spiritsstukken	24
Stroopkoeken.....	25
Tortelet	26
Wafeltjes.....	27
Zandkoekjes	28
Roomboterspeculaas:	
Dikke speculaas.....	29
Hasseltse speculaas	30
Speculaasjes 1	31
Speculaasjes 2	32
Speculaas harten en druiventros.....	33
Speciale recepten:	
Antwerpse handjes	34
Glutenvrije boterbloemen.....	35
Glutenvrije Jan-hagel	36
Kaaskoekje	37
Marsepein	38
Taarten:	
Abrikozentaartje	39
Appeltaartje	40
Gevulde boterkoek	41
Honing-amandeltaartje	42
Tamarillotaartje	43
Speciaalwalsen.....	44
Problemen oplossen	46

Deegbereiding algemeen

- Gekoelde boter/margarine mengen met de suikers, daarna vloeibare smaakstoffen en vochtbestanddelen toevoegen in de langzaamste versnelling tot een egale massa ontstaat.
- Bloem, met daarin de gezeefde bakpoeders en droge smaakstoffen toevoegen. In geval van ammonium dient u dit in het deegvocht op te lossen. Draaien tot er een soepel deeg is ontstaan en alles goed gemengd is (regelmatig bijkrabben).
- Draai niet langer dan nodig in verband met taai worden en temperatuurstijging, dus afslappen van het deeg.
- Bij verwerking op een later tijdstip, het deeg op een koele plaats (niet in de koeling) bewaren. Voor het verwerken, het deeg korte tijd in de mengmachine doordraaien.
- Vorm van het deeg een blok ter breedte van de invoerunit (25 cm.). Snij dan plakken met een groot mes met een dikte van ca. 8-15 mm, afhankelijk van de dikte van het deegfiguur. Ook kan men hier gebruik maken van de uitrolmachine.
- Plaats de figuurwals in de machine en verwarm deze voor op 2000 Watt, gedurende ongeveer een halve minuut. Zet deze daarna terug op 1000 Watt.
- Voer de deegplakken in totdat de voedingswals geheel voorzien is van een deegmantel.
- Stel de machine in op de juiste instellingen. Let hierbij op:
 - 1. De juiste snelheid;**
 - Te snel betekent scheuren van het deeg op de plaat.
 - Te langzaam betekent opkrullen van het deeg op de plaat.
 - 2. De hoogte van de deegtransportband;**
 - Te hoog betekent omvallen van kleinere deegfiguren.
 - Te laag betekent vooral bij figuren met een vulling, dat de onderkant van de band de vulling raakt. Ook kan de deegtransportband vuil worden, doordat deze langs de bakplaat loopt.

3. De dikte van de koekjes;

- Te dik betekent restdeeg aan de onderzijde van het figuur.
- Te dun betekent vervorming van het deegfiguur.

- Begin met invoeren van deeg en bakplaten.

Invloeden van de hoofdgrondstoffen

- Boter/margarine

Beïnvloed de smaak en de brosheid.
Meer boter betekent meer brosheid.

Na het bakken is dit goed te zien aan de structuur aan de onderkant van het koekje. De structuur is lossier naarmate meer boter toegevoegd wordt. Dit is één van de punten waarmee de warme bakker zich kan onderscheiden van de industrie. Reden hiervoor is dat de industrie veelal werkt met een systeem, waarbij de deegfiguren uit de figuurwals worden gezogen. Dit kan natuurlijk alleen met een stevig en dus vetarm deeg. Hierdoor bevat dit deeg nooit meer dan 40 % vetstof.

Bij de Kalmeijer koekjesvormmachine wordt niet gewerkt met een zuigsysteem, maar met een snijsysteem waardoor met minimaal 30% en maximaal zelfs 70% vetstof gewerkt kan worden.

Uit kostenoverwegingen kunt u boter door margarine vervangen. Echter voor de smaak en geur gaat de voorkeur naar echte boter uit.

Let op: - bij echte boter 1% zout toevoegen van het botergewicht.
- in de meeste margarines zit al zout.

- Suiker

Beïnvloed de kleur, smaak en de brosheid.
Dit is afhankelijk van de soort en hoeveelheid suiker die is toegevoegd.

1: melissuiker;

Deze suiker wordt weinig gebruikt voor koekjes, daar de suiker te grof is.

Grove suiker zal tijdens het bakken deels smelten en door de onregelmatige verdeling ervan zullen de structuur en de kleur ook erg onregelmatig zijn.

Daarom is fijne melissuiker ofwel castor suiker beter. Alleen heeft deze suiker het nadeel dat dit bijna geen vocht vasthoudt, door de afwezigheid van invertsuiker.

2: witte kandijnsuiker/zandsuiker;

Dit is eigenlijk een zeer fijne melissuiker met een toevoeging van 1,5 tot 2% invertsuiker. Deze invertsuiker heeft de eigenschap vocht op te nemen, waardoor het product langer bros zal blijven. Ook zal door deze toevoeging de kleuring iets toenemen, dit is de reden dat er vaak witte kandijnsuiker/zandsuiker gebruikt wordt voor koekjes. Ook wordt er voor sommige producten bruine kandijnsuiker/ zandsuiker gebruikt. Dit is eigenlijk witte kandijnsuiker, waaraan een carameloplossing is toegevoegd.

3: bloemsuiker;

Dit is gemalen melissuiker met eventueel een anti-klontermiddel. Deze zeer fijne suiker zorgt voor een zeer homogene verdeling in het deeg, waardoor een zanderig karakter en vaste bakaard wordt verkregen. Ook kleurt het koekje minder door de afwezigheid van invertsuiker. Bloemsuiker kleurt na het bakken langer door.

Melissuiker	Zeer krokant	Onregelmatige kleur	Matig vloeiend
Witte kandijnsuiker	Krokant	Regelmatige mooie kleur	Sterk vloeiend
Bruine kandijnsuiker	Krokant	Bruinere (donkerdere) kleur	Sterk vloeiend
Bloemsuiker	Zanderig	minder mooie kleur (vaal)	Weinig vloeiend

- Bloem

In het algemeen worden er twee soorten bloem gebruikt, namelijk broodbloem en inlandse bloem. De belangrijkste verschillen tussen deze twee soorten zijn: kleur, binding en verstijfseling. De keuze van de bloemsoort is daarom voor een belangrijk deel mede bepalend voor het meer of minder vloeiend of bindend karakter van het boterdeeg.

Broodbloem wordt gebruikt indien:

- Tijdens het bakproces het model moet worden behouden.
- De hoeveelheid vloeiende bestanddelen vrij groot is.
- Een blanker en frisser gekleurd product gewenst is.

Inlandse bloem wordt gebruikt indien:

- Het product moet drijven.
- Een lossere structuur gewenst is.
- Een brosser product gewenst is.
- Een valere kleurwenselijk is.

Er kan ook zetmeel aan een boterdeeg toegevoegd worden, waarbij dan een deel van de bloem vervangen wordt. Zetmeel maakt het product droger en brosser. Het nadeel hiervan is dat de plasticiteit (uitrolbaarheid) nadelig wordt beïnvloed. En ook de verwerking op de koekjesvormmachine wordt moeilijker. Er mag maximaal 8 % zetmeel worden toegevoegd. Komen er geen mooie deegfiguren uit de wals (brokkelig), dan moet het percentage zetmeel verminderd worden, of een percentage heel ei worden toegevoegd.

- **Vochtbestanddelen**

De hoeveelheid vochtbestanddelen is afhankelijk van de hoeveelheid en de stevigheid van de vetstof, alsmede van de kwaliteit van de bloem. Met de hoeveelheid vocht wordt de juiste deegconsistentie geregeld. Als een deeg te brokkelig (kort) is, moet er wat vocht toegevoegd worden. Ook kan de smaak iets worden bijgestuurd.

1: water;

De meest eenvoudige vorm van vochttoevoeging. Geeft een vloeiende bakaard.

2: melk;

Zelfde effect als water, maar geeft iets meer smaak en kleur door melksuiker.

3: eieren;

- Eieren geven meer homogeniteit en plasticiteit aan een deeg. Producten krijgen een mooiere kleur en een beter volume.
- Eierdooiers geven hetzelfde effect alleen sterker. Producten worden nog brosser. Mede door de lecithine in de dooier wordt de soepelheid van het deeg groter en de kleuring nog sterker.
- Eiwit geeft meer krokantheid direct na het bakken. Door de hygroscopische werking van het eiwit zal deze krokantheid snel verloren gaan.

Vaak zal dus voor een heel ei gekozen worden, eventueel aangevuld met dooiers.

- **Bakpoeders**

Beïnvloeden de structuur, de werking en de aromaontwikkeling van een koekje. Dit is afhankelijk van het soort en de mate van toevoeging van de bakpoeders.

1: natriumbicarbonaat;

Dit product wordt ook wel maagzout genoemd. De bakaard is te omschrijven als half stijgend en half drijvend. Aangeraden wordt niet meer dan 1% van het bloemgewicht toe te voegen. Bij grotere hoeveelheden zal het koekje na verloop van tijd een zeepachtige smaak en een groenige kleur krijgen.

2: ammoniumbicarbonaat;

Dit product wordt ook wel alkali genoemd. Dit product geeft een hele snelle werking in de oven en een maximale hoeveelheid gasvorming. Hierdoor ontstaat een zeer groot volume met een grove celstructuur, waardoor een zeer bros product het resultaat is. Aangeraden wordt niet meer dan 0,6% van het bloemgewicht toe te voegen (alkali in deegvocht oplossen).

3: kaliumcarbonaat;

Dit product wordt ook wel potas genoemd. Dit product heeft voor een volledige uitwerking een lange baktijd nodig. Hierdoor ontstaat een koekje met een vloeiende bakaard en een fijne structuur. Door de sterke kleuring wordt aangeraden dit product alleen in donkere degen te verwerken.

4: gemengde bakpoeders;

Dit zijn producten die samengesteld zijn uit meerdere soorten bakpoeders, aangevuld met zetmeel en een chemisch zuur. Gemengde bakpoeders hebben vaak de voorkeur omdat:

- Deze zorgen voor het juiste verloop van de koolzuurgas ontwikkeling, wat leidt tot een fijnere structuur.
- Ze ervoor zorgen dat het eindproduct langer houdbaar blijft, daar er weinig of geen residuen achterblijven.

Invloeden van de hulpgrondstoffen

- Smaak- en kleurstoffen

Beïnvloeding van smaak en kleur:

- Eigeel; soms kan het wenselijk zijn om iets eigeel toe te voegen, omdat bij gebruik van eieren de bakaard teveel verandert en een zachtgele kleur gewenst is.
- Speculaaskruiden
- Vruchtencompounds
- Cacaopoeder
- Mokka

Beïnvloeding van smaak:

- Citroenrasp; dit geeft een frissere smaak aan het koekje
- Kokos
- Gember
- Anijs
- Vanille

Naast deze voorbeelden van smaak- en kleurstoffen kan men ook een garnituur toevoegen zoals fijngemalen noten, orangeade of amandelspijs. Bij amandelspijs wel rekening houden in de receptuur met de verhouding suiker, omdat er 50 % suiker in amandelspijs zit. Bij gebruik van een garnituur moet deze wel fijngemalen zijn. Bij te grove stukjes blijven deze achter het mes van de koekjesvormmachine hangen. Indien de garnituur plakkerig is, zoals orangeade of gember is het gebruik van een teflonmes aan te raden.

- Wij wensen u veel succes en mocht u vragen hebben, kunt u contact opnemen met onze proefbakker. Telefoon: 0031 70 3888 950.

Notities

Allerhande

Recept

2000 gr boter/margarine	66,7 %
1600 gr witte kandij/zandsuiker	53,3 %
150 gr eierstruif	5 %
100 gr citroenrasp	3,3 %
3000 gr broodbloem	100 %
15 gr maagzout zout	0,5 %



Werkwijze

Deeg	: Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen	: Allerhande walsnr. 1120-900 (Ø 50 mm). Allerhande walsnr. 1120-901 (Ø 45 mm).
Strijken	: 2 maal met eistrijksel.
Decoreren	: Met halve amandel/schaafsel, bigarreaux, etc.
Bakken	: 180 graden.

Boterbloemen

Recept

1800 gr boter/margarine	60	%
1050 gr bloedsuiker	35	%
180 gr eierstruif	6	%
3000 gr broodbloem	100	%
90 gr citroenrasp	3	%
zout		



Werkwijze

Deeg	: Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen	: Boterbloemen walsnr. 1612-900.
Strijken	: Eventueel met eistrijksel.
Bakken	: 180 graden.

Boterstaafjes

Recept

2100 gr boter/margarine	70 %
1050 gr bloedsuiker	35 %
450 gr fijngemalen hazelnoot	15 %
150 gr eierdooier	5 %
3000 gr broodbloem	100 %
90 gr vanille	3 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen : Boterstaafjes walsnr. 1263-930.
Strijken : Met eistrijksel.
Decoreren : Met chocolade snippers of gebroken hazelnoten bestrooien voor het bakken.
Bakken : 180 graden.

Chocolade krakelingen

Recept

2100 gr boter/margarine	70 %
1200 gr bloedsuiker	40 %
370 gr eierstruif	12,3 %
3000 gr broodbloem	100 %
250 gr cacaopoeder	8,3 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Cacao tegelijk met suiker toevoegen.
- Vormen : Krakeling klein walsnr. 1383-912.
Krakeling groot walsnr. 1383-910.
- Strijken : Eventueel met eistrijksel.
- Bakken : 180 graden.
- Afwerken : Eventueel door de witte kandijsuiker/zandsuiker rollen.

Gevulde koeken

Recept

1650 gr boter/margarine	55 %
1500 gr witte kandij/zandsuiker	50 %
150 gr eierstruif	5 %
100 gr water	3,3 %
90 gr citroenrasp	3 %
3000 gr inlandse bloem	100 %
10 gr maagzout zout	0,3 %



Werkwijze

- Deeg** : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
- Vormen** : Mini gevulde koeken walsnr. 1120-910 (Ø 55 mm).
Gevulde koeken walsnr. 1120-912 (Ø 85 mm).
Gevulde koeken walsnr. 1120-913 (Ø 90 mm).
Gevulde koeken walsnr. 1120-914 (Ø 95 mm).
- Vulling** : Met spuitzak, een platte dop afgeslachte amandelspijs aanbrenge,
vervolgens voorzien van bovenplakje.
- Strijken** : Met zwaar eistrijksel. (1 ei en 2 dooiers).
- Decoreren** : Met één of meerdere halve amandelen.
Nogmaals strijken met eistrijksel en direct bakken.
- Bakken** : 250 graden.

Grote paashaas en kerstman

Recept

1700 gr boter/margarine	58,6 %
750 gr witte kandij/zandsuiker	25,9 %
750 gr bloedsuiker	25,9 %
500 gr amandelspijs	17,2 %
50 gr citroenrasp	1,7 %
300 gr amandelschaafsel (gebruleerd)	10,3 %
160 gr eierstruif	5,5 %
130 gr eierdooier	4,5 %
2900 gr broodbloem	100 %
zout	



Werkwijze

- deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Amandelspijs/schaafsel gelijk met de suiker toevoegen.
- Vormen : Paashaas walsnr. 1561-900.
Kerstman walsnr. 1504-900.
- Bakken : 180 graden.
- Afwerken : Met glazuur (bloedsuiker met eiwit afslappen tot spuitbare massa en eventueel kleuren) zie foto.

Jamkoekje

Recept

1600 gr boter/margarine	53,3 %
1600 gr witte kandij/zandsuiker	53,3 %
200 gr eierstruif	6,7 %
50 gr citroenrasp	1,7 %
3000 gr broodbloem	100 %
90 gr vanille	3 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen : Sandwichkoekjes walsnr. 1120-930 (Ø 45 mm).
Sandwichkoekjes walsnr. 1120-931 (Ø 50 mm).
Bakken : 180 graden.
Decoreren : De bovenkant met poedersuiker.
Vullen : Met jam en beide zijden op elkaar plakken.

Jodenkoeken

Recept

1500 gr boter/margarine	50 %
1500 gr witte kandij/zandsuiker	50 %
200 gr eierstruif	6,7 %
3000 gr inlandse bloem	100 %
60 gr kaneel	2 %
15 gr maagzout	0,5 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
- Vormen : Jodenkoeken walsnr. 1120-925 (Ø 80 mm).
Jodenkoeken walsnr. 1120-922 (Ø 90 mm).
- Strijken : Met eistrijksel.
- Decoreren : Voor het bakken met halve amandelen, greinsuiker, chocoladesnippers, etc.
- Bakken : 180 graden.

Kerstfiguren

Recept

1800 gr boter/margarine	60 %
1200 gr witte kandij/zandsuiker	40 %
120 gr eierstruif	4 %
450 gr amandelspijs (fijn)	15 %
3000 gr broodbloem	100 %
90 gr vanille	3 %
zout	



Werkwijze

Deeg	: Zetten volgens algemene bereidingswijze. Spijs gelijk met de suiker toevoegen.
Vormen	: Kerstfiguren walsnr. 1123-910.
Strijken	: Met eistrijksel.
Decoreren	: Met halve amandel, bigarreux, etc.
Bakken	: 180 graden.

Krakelingen

Recept

1800 gr boter/margarine	60 %
1800 gr witte kandij/zandsuiker	60 %
200 gr eierstruif	6,7 %
30 gr citroenrasp	1 %
3000 gr broodbloem	100 %
20 gr kaneel	0,7 %
30 gr maagzout	1 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen : Krakeling klein walsnr. 1383-912.
Krakeling groot walsnr. 1383-910.
Strijken : Eventueel met eistrijksel.
Decoreren : Eventueel met kaneelsuiker.
Bakken : 180 graden.
Afwerken : Eventueel deels door de chocolade halen.

Kransjes

Recept

2000 gr boter/margarine	66,7 %
2000 gr witte kandij/zandsuiker	66,7 %
150 gr eierstruif	5 %
3000 gr broodbloem	100 %
15 gr gemengde bakpoeder	0,5 %
45 gr vanille	1,5 %
45 gr citroenrasp	1,5 %
zout	



Werkwijze

Deeg	: Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen	: Kerstkrans klein walsnr. 1123-900 (Ø 55 mm). Kerstkrans groot walsnr. 1123-905 (Ø 90 mm).
Strijken	: Met eistrijksel.
Decoreren	: Met melissuiker/greinsuiker en geschaafde amandelen.
Bakken	: 180 graden.

Paasfiguren

Recept

2000 gr boter/margarine	62,5 %
850 gr witte kandij/zandsuiker	26,6 %
850 gr bloedsuiker	26,6 %
100 gr eierstruif	3,1 %
50 gr citroenrasp	1,6 %
3200 gr broodbloem	100 %
7 gr maagzout	0,2 %
96 gr vanille zout	3 %



Werkwijze

Deeg	: Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen	: Paasfiguren walsnr. 1600-910.
Strijken	: Eventueel met eistrijksel.
Decoreren	: Op het oogje een stukje bigarreaux.
Bakken	: 180 graden.

Spritsstukken

Recept

1950 gr boter/margarine	65 %
1350 gr witte kandij/zandsuiker	45 %
150 gr eierstruif	5 %
30 gr citroenrasp	1 %
3000 gr broodbloem	100 %
15 gr maagzout	0,5 %
90 gr vanille	3 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
- Vormen : Spritsstukken walsnr. 1270-900.
Gesorteerde sprits walsnr. 1120-920.
- Bewerken : Eventueel voor het bakken jam in het midden spuiten.
- Bakken : 175 graden
- Snijden : Direct na het bakken op de gewenste lengte snijden (7-9 cm).
- Afwerken : Eventueel door de chocolade halen.
- Let op : Voor een vloeiende bakaard de bakplaten extra invetten.**

Stroopkoeken

Recept

1500 gr boter/margarine	50 %
1500 gr witte kandij/zandsuiker	50 %
300 gr water	10 %
150 gr eierstuif	5 %
3000 gr inlandse bloem	100 %
15 gr gemengde bakpoeder	0,5 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
- Vormen : Wafel walsnr. 1123-940.
- Bakken : 180 graden.
- Vullen : Met stroop vulling.
1000 gr. keukenstroop verwarmen tot ± 80 °C, daarna 100 gr. kandijzuiker toevoegen en 150 gr. roomboter toevoegen.
Stroop laten afkoelen. Is de stroop te slap dan iets meer boter toevoegen. Met de spuitzak aanbrenge.

Tortelet

Recept

1500 gr boter/margarine	50 %
1200 gr bloedsuiker	40 %
400 gr eierstruif	13,3 %
3000 gr broodbloem	100 %
90 gr citroenrasp	3 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen : Tortelet walsnr. 1120-919.
Vullen : Voor het bakken eventueel met jam, vlaaivulling, frangipane, cakebeslag, kokosmassa, etc.
Bakken : 200 graden.

Wafeltjes

Recept

2100 gr boter/margarine	70 %
1700 gr witte kandij/zandsuiker	56,7 %
100 gr eierstruif	3,3 %
3000 gr broodbloem	100 %
5 gr maagzout	0,2 %
90 gr vanille zout	3 %



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze
Eventueel 10% van het bloemgewicht vervangen door chocoladesnippers.
- Vormen : Wafeltjes walsnr. 1263-920.
- Decoreren : Vlak voor het bakken bestrooien met fijne melissuiker.
- Bakken : 180 graden.

Zandkoekjes

Recept

2100 gr boter/margarine	70 %
1500 gr witte kandij/suiker	50 %
75 gr eierstruif	2,5 %
3000 gr broodbloem	100 %
90 gr vanille	3 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
- Vormen : Zandkoekjes walsnr. 1120-910 (Ø 55 mm).
Sandwichkoekjes walsnr. 1120-931 (Ø 50 mm).
Sandwichkoekjes walsnr. 1120-930 (Ø 45 mm).
- Strijken : 2 keer strijken met eistrijksel.
- Decoreren : Voor het bakken met halve amandel, kokos, greinsuiker, gebroken noten, chocoladesnippers, etc.
- Bakken : 180 graden.
- Afwerken : Eventueel door de chocolade halen.

Dikke speculaas

Recept

1600 gr boter/margarine	53,3 %
1650 gr witte kandij/zandsuiker	55 %
200 gr water	6,7 %
120 gr eierstruif	4 %
70 gr citroenrasp	2,3 %
2100 gr inlandse bloem	70 %
900 gr broodbloem	30 %
120 gr speculaaskruiden	4 %
20 gr maagzout	0,7 %
zout	



Werkwijze

- Deeg** : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Eventueel amandelen breken en weken (1 uur in lauw water), droogwrijven en vervolgens gelijk met de bloem toevoegen.
- Vormen** : Speculaasrok walsnr. 1384-900.
Speculaaspop walsnr. 1515-910 (62 gram).
Speculaaspop walsnr. 1515-911 (135 gram).
Speculaaspop walsnr. 1515-913 (285 gram).
Mannekes walsnr. 1500-900.
Sint-Nicolaas walsnr. 1503-901 (29 gram).
Sint-Nicolaas walsnr. 1503-903 (60 gram).
Sint-Nicolaas walsnr. 1503-905 (175 gram).
- Strijken** : Eventueel met eistrijksel.
- Bakplaten** : Met amandelschaafsel bestrooien.
- Bakken** : 160 graden.

Hasseltse speculaas

Recept

1000 gr boter/margarine	33,3 %
2000 gr bruine kandij/zandsuiker	66,7 %
550 gr eierstruif	18,3 %
300 gr water	10 %
3000 gr broodbloem	100 %
40 gr kaneel	1,3 %
15 gr maagzout	0,5 %
30 gr bakpoeder	1 %
25 gr zout	0,8 %



Werkwijze

Deeg	: Zetten volgens algemene bereidingswijze. Eventueel geschaafde amandelen door het deeg draaien.
Vormen	: Hasseltse speculaas walsnr. 1140-900.
Bakken	: 170 graden.

Speculaasjes 1

Recept

1500 gr boter/margarine	50 %	
1800 gr witte kandij/zandsuiker	60 %	
600 gr karnemelk	20 %	} 2 uur weken
600 gr kruimels	20 %	
3000 gr inlandse bloem	100 %	
90 gr speculaaskruiden	3 %	
30 gr maagzout	1 %	
zout		



Werkwijze

- Deeg** : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Geweekte kruimels gelijk met de boter doordraaien.
- Vormen** : Speculaasjes walsnr. 1505-900 (11 gram).
Speculaasjes walsnr. 1505-902 (15 gram).
Speculaas stukwerk walsnr. 1515-900 (25 gram).
Speculaas stukwerk walsnr. 1515-901 (35 gram).
Mannetjes walsnr. 1502-931.
- Bakplaten** : Met amandelschaafsel bestrooien.
- Bakken** : 170 graden.

Speculaasjes 2

Recept

1800 gr boter/margarine	60 %
1800 gr witte kandij/zandsuiker	60 %
180 gr eierstruif	6 %
30 gr citroenrasp	1 %
3000 gr inlandse bloem	100 %
120 gr speculaaskruiden	4 %
20 gr maagzout	0,7 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
- Vormen : Speculaasjes walsnr. 1505-900 (11 gram).
Speculaasjes walsnr. 1505-902 (15 gram).
Speculaas stukwerk walsnr. 1515-900 (25 gram).
Speculaas stukwerk walsnr. 1515-901 (35 gram).
Mannetjes walsnr. 1502-931.
- Bakplaten : Met amandelschaafsel bestrooien.
- Bakken : 170 graden.

Speculaas harten en druiventros

Recept

1500 gr boter/margarine	50 %
1500 gr witte kandij/zandsuiker	50 %
3000 gr broodbloem	100 %
36 gr maagzout	1,2 %
12 gr alkali	0,4 %
90 gr eierstruif	3 %
90 gr botermelk	3 %
90 gr speculaaskruiden	3 %



Werkwijze

Deeg	: Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen	: Harten walsnr. 1343-900. Druiventros walsnr. 1613-900.
Bakken	: 170 graden.

Antwerpse handjes

Recept

2100 gr boter/margarine	70	%
1950 gr castor suiker	65	%
150 gr eierstruif	5	%
3000 gr broodbloem	100	%
zout		



Werkwijze

Deeg	: Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen	: Antwerpse handjes walsnr. 1380-900.
Bakken	: 180 graden.

Glutenvrije boterbloemen

Recept

1000 gr boter/margarine	44,4 %
850 gr witte kandij/zandsuiker	37,8 %
850 gr bloedsuiker	37,8 %
2250 gr wheatex 9010	100 %
150 gr eierstruif	6,7 %
250 gr honing	11,1 %
68 gr vanille	3 %
zout	



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Honing gelijk met de boter en suiker toevoegen.
- Vormen : Boterbloemen walsnr. 1612-900.
- Strijken : 2 maal met sterk strijksel.
- Bakken : 180 graden (op bakpapier).
- Let op : Zorg dat alle materialen, zoals kneders, werkbank, weegschaal absoluut bloemvrij zijn, alsook de machine en de walsen.**

Glutenvrije Jan-hagel

Recept

1000 gr boter/margarine	50 %
1000 gr wheatex 9010	50 %
1000 gr rijstemeel	50 %
1500 gr bruine kandij/zandsuiker	75 %
250 gr keukenstroop	12,5 %
20 gr zout	1 %
20 gr kaneel	1 %



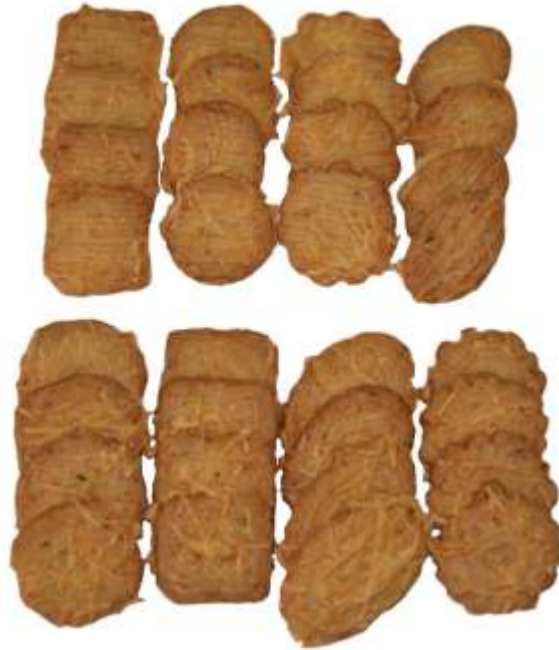
Werkwijze

- Deeg** : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Stroop gelijk met de boter en suiker toevoegen.
- Vormen** : Continu plak walsnr. 1263-900.
- Strijken** : Met sterk eistrijksel.
- Bewerken** : bestrooien met amandelschaafsel en greinsuiker (vastrollen).
- Bakken** : 180 graden.
- Snijden** : direct na het bakken (3 bij 8 cm).
- Let op** : **Zorg dat alle materialen, zoals kneders, werkbank, weegschaal absoluut bloemvrij zijn, alsook de machine en de walsen.**

Kaaskoekje

Recept

1800 gr boter/margarine	60 %
1200 gr blanke stroop	40 %
120 gr eierdooier	4 %
300 gr poederkaas	10 %
600 gr parmezaanse kaas	20 %
3000 gr broodbloem	100 %
30 gr zout	1 %
12 gr kruiden (bonenkruid, peper, tijm, majoraan)	0,4 %



Werkwijze

- Deeg** : Meng de boter, stroop en dooiers door elkaar. Meng daarna de droge bestanddelen door elkaar en voeg dit toe aan het botermengsel.
- Vormen** : Gesorteerde figuren walsnr. 1100-910.
Gesorteerde figuren walsnr. 1612-910.
- Decoreren** : Bestrooien met parmezaanse kaas.
- Bakken** : 175 graden ca. 15 minuten met de schuif open.

Marsepein



Werkwijze

Deeg : Marsepein type 1:1, 1:2 of 1:3 (verhouding amandelen:suiker)
Anderen typen marsepein in overleg.

Verwerking : Voedingswals uitnemen en met uitgeslagen borstel licht vochtig maken en voorgerolde plakken marsepein van 2 cm dik op de voedingswals leggen en vastdrukken. Alles terugplaatsen.

VERWARMING UITSCHAKELEN.

Voorgerolde plakken van 4 tot 6 mm dik invoeren, afhankelijk van dikte marsepeinfiguur.

Vormen : Krakeling klein walsnr. 1383-912.
Kattentongen walsnr. 1383-901.

Speciaal wals met bijv. rozenblaadjes of andere motieven.

Let op : Machine voorzien van teflonmes en voedingswals met noppenprofiel.

Abrikozentaartje

Recept

1200 gr boter/margarine	40 %
2000 gr witte kandij/zandsuiker	66,7 %
30 gr citroenrasp	1 %
250 gr melk	8,3 %
200 gr eierstruif	6,7 %
3000 gr broodbloem	100 %
15 gr gemengde bakpoeder	0,5 %
500 gr kruimels	16,7 % (weken in deegvocht)

P.s. aantal taartjes afhankelijk van de grootte.

vulling

amandelspijs
abrikozen



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Kruimels gelijk met de suiker toevoegen.
- Vormen : Bodemplak walsnr. 1100-936 (Ø 182 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-932 (Ø 205 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-931 (Ø 235 mm).
- Vullen : Met dun laagje spijs. Leg hierop de in parten gesneden abrikozen.
- Bovenkant : Raster walsnr. 1100-935 (Ø 175 mm).
Raster walsnr. 1100-940 (Ø 235 mm).
Raster wals met eigen logo, zie speciaalwalsen p.43.
- Strijken : Met eistrijksel.
- Bakken : 185 graden.
- Afwerken : Met abrikozenjam.

Appeltaartje

Recept

1200 gr boter/margarine	40 %
2000 gr witte kandij/zandsuiker	66,7 %
3000 gr broodbloem	100 %
30 gr citroenrasp	1 %
250 gr melk	8,3 %
200 gr eierstruif	6,7 %
15 gr gemengde bakpoeder	0,5 %
500 gr kruimels	16,7 % (weken in deegvocht)

appelvulling

4600 gr appelen
300 gr rozijnen
300 gr suiker
100 gr citroenrasp
50 gr koud bindmiddel
1 eetlepel kaneel

P.s. aantal taartjes afhankelijk van de grootte.



Werkwijze

- Deeg** : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Kruimels gelijk met de suiker toevoegen.
- Vormen** : Bodemplak walsnr. 1100-936 (Ø 182 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-932 (Ø 205 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-931 (Ø 235 mm).
- Vullen** : Met de appelvulling (eventueel laagje spijs op de bodemplak aanbrenge(n)).
- Afwerken** : Raster walsnr. 1100-935 (Ø 175 mm).
Raster walsnr. 1100-940 (Ø 235 mm).
- Bakken** : 200 graden.
- Afwerken** : Met abrikozen jam.

Gevulde boterkoek

Recept

2100 gr boter/margarine	70 %
1050 gr witte kandij/zandsuiker	35 %
150 gr eierdooier	5 %
3000 gr broodbloem	100 %
90 gr vanille	3 %
zout	

vulling

amandelspijs



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen : Bodemplak walsnr. 1100-936 (Ø 182 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-932 (Ø 205 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-931 (Ø 235 mm).
Vullen : Met amandelspijs.
Bovenkant : Voorzien van bovenplak.
Strijken : Met eistrijksel.
Decoreren : Met amandelen beleggen en nogmaals strijken met ei.
Bakken : Gevuld op 190 graden.
Ongevuld op 220 graden (2 lagen deeg).

Honing-amandeltaartje

Recept

1200 gr boter/margarine	40 %
2000 gr witte kandij/zandduiker	66,7 %
3000 gr broodbloem	100 %
30 gr citroenrasp	1 %
250 gr melk	8,3 %
200 gr eierstruif	6,7 %
15 gr gemengde bakpoeder	0,5 %
500 gr kruimels	16,7 % (weken in deegvocht)

honing-amandelvulling

250 gr melissuiker
250 gr boter
140 gr honing
500 gr amandelschaafsel



Werkwijze

- Deeg** : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Kruimels gelijk met de suiker toevoegen.
- Vormen** : Bodemplak walsnr. 1100-936 (Ø 182 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-932 (Ø 205 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-931 (Ø 235 mm).
- Vulling** : Kook de suiker, boter en honing en voeg dan het amandelschaafsel toe. Laat het geheel afkoelen en vul de taartjes ermee.
- Bakken** : 190 graden.
- Afwerken** : met bigarreux en afdekgelei.

Tamarillotaartje

Recept

1650 gr boter/margarine	55 %
1500 gr witte kandij/zandsuiker	50 %
300 gr eierstruif	10 %
120 gr water	4 %
3000 gr broodbloem	100 %
6 gr gemengde bakpoeder	0,2 %
30 gr zout	1 %

vulling

frangipane
tamarillo (tropische vrucht)



Werkwijze

- Deeg : Zetten volgens algemene bereidingswijze.
Vormen : Bodemplak walsnr. 1100-936 (Ø 182 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-932 (Ø 205 mm).
Bodemplak walsnr. 1100-931 (Ø 235 mm).
Vullen : Met laag frangipane, leg hierop de in parten gesneden tamarillo (ontdoen van schil door kort in kokend water te leggen).
Tip : Probeer ook eens carambola.
Bakken : 180 graden.

Speciaalwalsen

Ook bestaat er de mogelijkheid een wals te laten maken met een eigen figuur. Van deze wals wordt eerst een tekening gemaakt in overleg met de bakker. Na goedkeuring van de bakker zal de wals gemaakt worden.

Enkele gegevens die bekend moeten zijn om de tekening te maken zijn:

Afmetingen;

- vierkant, rond, ovaal, enz.

Deeggewicht;

- maximaal 400 gram.

Recept;

- boterdeeg, speculaasdeeg, taaideeg, enz.

Voorbeeld van het figuur;

- logo, deegfiguur, enz.

Dikte;

- maximaal 10 % van de diameter.

Deze gegevens kunnen rechtstreeks naar Kalmeijer worden gestuurd, of aan uw rayonvertegenwoordiger meegegeven worden.



Notities

Problemen oplossen

Probleem	Oorzaak	Advies
Het plakken van deeg aan de figuurwals.	Het deeg is pas gemaakt.	Leg het deeg gedurende 6-12 uur op een koele plaats. (15-18 °C)
	Temperatuur van het deeg is te laag.	Het deeg niet in de koelkast bewaren of het deeg eerder uit de koelkast halen en doorwerken.
	Figuurwals is niet (voldoende) warm.	Alvorens het deeg in de koekjesvormmachine in te voeren eerst de figuurwals voorverwarmen op 2000 Watt gedurende 1 minuut (niet langer). Tijdens het draaien op 1000 Watt zetten. Voor bepaalde degen als taaideeg of marsepein de verwarming uitschakelen.
	Het deeg is te zacht.	Minder boter of vochtbestanddelen toevoegen.
Deegfiguren worden kleiner of ovaal tijdens het snijden.	Het deeg is te zacht.	Kneed 10% extra bloem door het deeg, of maak een nieuw deeg met 25 tot 35% minder vochtbestanddelen/vet.
Deegfiguren zijn aan de bovenkant niet goed gevormd (onregelmatig op de bakplaat).	Het deeg is te stijf.	Kneed het deeg nogmaals onder toevoeging van meer water/eieren, of maak een nieuw deeg met extra vochtbestanddelen (water, melk of eieren).
	Opstuwning en te veel deeg voor de figuurwals.	Maak dunnere deegplakken (dikte 8 mm) en gebruik eventueel de uitrolmachine.
	Deeg is te kort en daardoor brokkelig.	Meer vocht toevoegen.
Deegfiguren aan de zijkant zijn niet goed gevormd.	De ingevoerde deegplakken zijn niet breed genoeg.	Zorg dat de deegplakken voldoende breed zijn.

Probleem	Oorzaak	Advies
“Voetje” of rafels aan de deegfiguren.	Het mes is op meer dan de maximale dikte ingesteld.	Met de stelknop “dikte” 1 of 2 standen terugzetten richting de 0.
Deegfiguren breken als ze op de bakplaat vallen.	Transportbaan staat te hoog.	Zet de transportbaan lager.
	Deeg is te stijf.	Kneed het deeg nogmaals onder toevoeging van extra vocht.
Opstropen van deeg op het mes.	Deeg is te warm.	Koel het deeg, werk het eventjes door en probeer het opnieuw.
	Het mes is niet geschikt voor dit type deeg.	Voor bepaalde degen als taaideeg of degen met stroop, honing of een garnituur een teflonmes gebruiken.
Deegfiguren breken tijdens het snijden.	Deeg is te stijf.	Kneed het deeg nogmaals onder toevoeging van extra vocht.
	Boter is te zacht geweest.	Gebruik gekoelde boter, zachte boter zorgt voor een ‘kort’ deeg.
Deegfiguren vallen om als ze op de bakplaat vallen.	Transportbaan staat te hoog.	Zet de transportbaan lager.
		Zet een optionele opzetbeugel op de machine (voor kleinere koekjes).
Koekjesvorm geeft veel deegkruimels bij figuurwals.	Deeginvoerunit zit los als de figuurwals vastgeklemd is met de walshaken.	Ruimte tussen de deeginvoerunit en figuurwals afstellen met de steunas.
	Deeginvoerunit is versleten of de punten zijn beschadigd.	Deeginvoerunit vervangen.