

Bonne Brioche

Veelzijdig lekker,
in luxe genieten!

◀ Productinfo

Recepten ▶




IREKS



❖ 1 Uitgerolde deegplakken afstrijken met ei.

❖ 2 Decoreren met victoriabeslag.

❖ 3



Tarte du Soleil

met BONNE BRIOCHE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE	2.500 g.
Boter	1.000 g.
Zout	190 g.
Gist	400 g.
Water	± 4.800 g.

Uitkomst: ± 125 stuks

Werkwijze:

- Kneettijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 150 g.
- Bolrijs: 10 min.
- Uitrollen: 3 mm.
- Op bakplaten met papier leggen.
- Afstrijken met heel ei en decoreren met victoriabeslag.
- Narijs: ± 90 min.
- Bakken: 220°C.
- Baktijd: ± 15 min.
- Na voldoende afkoeling de plakken doorsnijden.
- Op de onderplak aardbeien of een ander vers fruitsoort aanbrengen.
- Per brood 200 g. crème suisse op de onderplak spuiten op smaak gebracht met Marasquin likeur.
- Bovenplak erop plaatsen en afpoederen met decoreersuiker.



Na voldoende afkoeling de plakken doorsnijden.



4 Aardbeien op onderplak aanbrengen en met crème suisse rozetten opvullen.



5 Bovenplak erop plaatsen en afpoederen met decoreersuiker.



Belgische Sandwiches

met BONNE BRIOCHE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE	2.500 g.
Boter	300 g.
Zout	190 g.
Gist	500 g.
Water	± 5.400 g.

Werkwijze:

- Kneedtijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.650 g.
- Bolrijs: 15 min.
- Verdelen en opbollen.
- Bolletjesrijs: 10 min.
- Puntjes vormen en op bakplaten zetten.
- Narijs: ± 110 min.
- Voor het bakken de broodjes evt. afspreiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
- Bakken: 240°C.
- Baktijd: ± 8 min.

Roombroodjes

met BONNE BRIOCHE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE	2.500 g.
Boter	300 g.
Zout	190 g.
Gist	500 g.
Water	± 5.400 g.

Werkwijze:

- Kneettijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.400 g.
- Bolrijs: 10 min.
- Verdelen en opbollen.
- Bolletjesrijs: 10 min.
- Uitrollen: op ± 2 mm.
- Licht met olie bestrijken en dichtvouwen.
- Narijs: ± 70 min.
- Bakken: 230°C.
- Baktijd: ± 8 min.
- Afboteren.
- Na voldoende afkoeling de broodjes vullen met crème suisse, op smaak gebracht met Marasquin likeur.
- Afpoederen met decoreersuiker.





❖ ❶ Op de uitgerolde deegplakken de yoghurtroom spuiten.

❖ ❷ Evt. vulling aanbrengen en afspreiden met water.





Streuseltaler

met BONNE BRIOCHE
en GOLDEN FANTASIE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000	g.
BONNE BRIOCHE	2.500	g.
Boter	300	g.
Zout	190	g.
Gist	500	g.
Water	± 5.400	g.

Yoghurtroom:

Water	3.800	g.
Yoghurt	3.800	g.
Instant gele roompoeder	2.300	g.
Citroensap	75	g.

(Het geheel onder elkaar roeren)

Uitkomst: ± 315 stuks

Werkwijze:

- Kneadtijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.800 g.
- Bolrijs: 10 min.
- Verdelen en opbollen.
- Bolletjesrijs: 10 min.
- Deegbolletjes uitrollen: ± 2,5 mm.
en op bakplaten met siliconenpapier leggen.
- Per stuk ± 30 g. yoghurtroom opspuiten.
Of als variatie 20 g. yoghurtroom
met daarop een 30 g. aangemaakte vulling
van bijv.: appel, kersen of abrikozen.
- Vervolgens de randen licht bevochtigen en de plak
bestrooien met ± 30 g. kruimels.

- Narijs: ± 60 min.
- Bakken: 210°C.
- Baktijd: ± 15 min.
- Eventueel na afkoeling de streuseltaler
afglaceren met witte fondant of bestrooien
met decoreersuiker of kaneelsuiker.

Receptuur boterkruimels:

GOLDEN FANTASIE	5.000	g.
Tarwebloem	2.500	g.
Roomboter	2.800	g.
Ei	400	g.

Evt. citroenrasp

Werkwijze:

- Boter soepel draaien.
- Ei en citroenrasp toevoegen.
- Vervolgens de GOLDEN FANTASIE
en de bloem toevoegen.
- Net zolang draaien tot de voor u
gewenste kruimelgrootte is ontstaan.



3 Bestrooien met boterkruimels.

4 Streuseltaler afglaceren met afgeslachte witte fondant.

5 Streuseltaler met vulling evt. afpoederen met decoreersuiker of kaneelsuiker.



Chocobammetje

met BONNE BRIOCHE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE	2.500 g.
Boter	400 g.
Zout	190 g.
Gist	650 g.
Water	± 5.500 g.

Vulling:

Bakvaste chocolade druppels (melk)	3.000 g.
------------------------------------	----------

Werkwijze:

- Kneedtijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Vulling doordraaien.
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.200 g.
- Bolrijs: 15 min.
- Alleen verdelen.
- 3 x 8 stuks op een bakplaatje van 60 x 20 cm. leggen.
- Narijs: ± 90 min.
- Bakken: 230°C.
- Baktijd: ± 10 min.
- Afboteren.

Tip:

- Maak een karrenwiel door de broodjes zo van de verdeelplaat op een bakplaat met siliconenpapier te schuiven.

Bolussen

met BONNE BRIOCHE

Rolsuiker:

Basterdsuiker	10.000 g.
Citroenrasp	500 g.
Kaneel	100 g.

Werkwijze:

- Kneedtijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.650 g.
- Bolrijs: 10 min.
- Verdelen en opbollen.
- Bolletjesrijs: 10 min.
- In etappes de strengels, in de suiker, op lengte rollen.
- Vormen en op bakplaten met siliconenpapier zetten.
- Narijs: ± 60 min.
- Bakken: 230°C.
- Baktijd: ± 8 min.

Receptuur:

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE	2.500 g.
Boter	400 g.
Zout	190 g.
Gist	650 g.
Water	± 5.500 g.





❖ 1 De afgeslachte spijs op de uitgerolde deegplak strijken en amarena kersen erop leggen.

❖ 2 Deegplak met enig stand oprollen.





Cerise de Luxe

met BONNE BRIOCHE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000	g.
BONNE BRIOCHE	2.500	g.
Boter	300	g.
Zout	190	g.
Gist	600	g.
Water	± 5.600	g.

Vulling 1:

Rozijnen	6.500	g.
----------	-------	----

Vulling 2:

Amandelspijs KK	6.000	g.
Heel ei	1.100	g.
Amarena kersen	3.500	g.

Decoratie:

Korstdeeg

Uitkomst: ± 80 stuks

Werkwijze:

- Kneettijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Vulling 1 doordraaien.
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.600 g.
- Voorslag: 15 min.
- Deeg uitrollen tot 2,75 mm. dik en 35 cm. breed.
- De amandelspijs met het heel ei afslappen en per deegplak ± 450 g. bestrijken.
- Per plak ± 220 g. amarena kersen erop strooien.
- Deegplak oprollen en in 5 stukken snijden.
- De deegstukken decoreren met een raster van korstdeeg en in de bakvormen leggen.
- Narijs: ± 80 min.
- Afspuiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
- Bakken: 220°C. aflopend.
- Baktijd: ± 45 min.



3 Deegpil in gelijke stukken snijden.

4 De deegstukken decoreren met een raster van korstdeeg.

5 Cerise de luxe, puur ambacht!



Appelberries

met BONNE BRIOCHE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE	2.500 g.
Zout	190 g.
Gist	700 g.
Water	± 5.500 g.

Vulling:

Cranberries	2.000 g.
Verse appelblokjes	3.000 g.

Werkwijze:

- Kneedtijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Vulling doordraaien.
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.800 g.
- Bolrijs: 10 min.
- Verdelen, opbollen en op bakplaten met papier, met voldoende tussen ruimte leggen.
- Bolletjesrijs: ± 30 min.
- Bolletjes plat drukken.
- Narijs: ± 40 min.
- Bakken: 220°C.
- Baktijd: ± 10 min.
- Afboteren.
- Na voldoende afkoelen de broodjes afpoederen met decorsuiker.

Brioche au Chocolat

met BONNE BRIOCHE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE	2.500 g.
Boter	2.000 g.
Zout	190 g.
Gist	400 g.
Water	± 4.800 g.

Werkwijze:

- Kneedtijd: 5 min. langzaam.
5 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 25°C.
- Afwegen: in gemakkelijk verwerkbaar stukken.
- Voorslag: 15 min.
- Deeg uitrollen tot 3,0 mm.
- Deegplak met korstfiets snijden in plakjes van 10 x 10 cm.
- Op ieder deegplakje 2 bakvaste chocolade staafjes aanbrengen.
- Deegplakje als een chocoladebroodje opvouwen en op bakplaten met papier leggen.
- Narijs: ± 100 min.
- Afspreiden met een mengsel van eidooier en water (1:1).
- Bakken: 230°C.
- Baktijd: ± 10 min.
- Na voldoende afkoeling de broodjes decoreren met chocolade streepjes en witte fondant streepjes.





❖ 1 Botermassa luchtig kloppen.

❖ 2 De uitgerolde deegplak prikken.



Butterkuchen

met BONNE BRIOCHE

(Recept voor 2 bakplaatjes van 60 x 40 cm.)

Receptuur:

Tarwebloem	1.500 g.
BONNE BRIOCHE	375 g.
Zout	30 g.
Gist	100 g.
Water	± 825 g.

Botermassa:

Boter	800 g.
Suiker	130 g.
Eigeel	70 g.

Werkwijze:


- Kneettijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.400 g. en in een voorslag wegleggen.
- Voorrijs: 15 min.
- Botermassa: luchtig kloppen.
- Deegstukken uitrollen ter grootte van het bakplaatje: ± 4 mm. en op het gesmeerde bakplaatje leggen.
- De deegplak prikken.
- Botermassa in doppen op de deegplak spuiten (± 500 g.)
- Victoriabeslag over de deegplak strooien (± 250 g.)
- Narijs: ± 60 min.
- Bakken: 210°C.
- Baktijd: ± 18 min.



3 Opgeklopte botermassa in doppen op de deegplak spuiten.

4 Bestrooien met victoriabeslag.

5 Butterkuchen op de gewenste grootte snijden.



Veelzijdig lekker,
in luxe genieten!



BONNE BRIOCHE VOOR AMBACHTELIJK ONDSCHIED MET FLAIR

BONNE BRIOCHE is de verzamelnaam voor een product dat geschikt is voor het maken van luxe, zachte, luchtige boterdeegachtige producten met een vleugje vanille.

Met **BONNE BRIOCHE** kunt u op eenvoudige wijze diverse onderscheidende producten maken die de karakteristieke eigenschappen van deze producten in zich dragen zoals een echte Duitse "Butterkuchen", Nederlandse "Roombroodjes", Belgische "Sandwiches" of een overheerlijke Franse "Brioche".

In deze brochure vindt u een verzameling van een 11- tal recepturen van zowel klassieke traditionele producten als exclusieve producten waarmee u uw consumenten echt onderscheidende producten kunt bieden. De mogelijkheden met **BONNE BRIOCHE** zijn echt onbeperkt en laten naast onze productideeën, voldoende ruimte voor uw eigen creativiteit.

BONNE BRIOCHE heeft een toevoeging van 25 % op de bloem en bevat geen zout.

BONNE BRIOCHE geeft u:

Plastische degen die gemakkelijk te vormen zijn.
Voldoende rijstabiliteit via diverse verwerkingsmethodes.
Degen die zowel handmatig als machinaal te verwerken zijn.

Producten met een lichtgele boterachtige kruimkleur.
Producten met een zachte wollige kruim en lange malsheid.
Producten met onderscheidend vermogen en luxe uitstraling met een vanille/boter aroma.





Productomschrijvingen:



1. TARTE DU SOLEIL

De heerlijke Franse zomer verwenner. Een victoriabrioche gevuld met overheerlijke crème suisse en aardbeien, licht bestoven met poedersuiker.

2. BELGISCHE SANDWICHES

Belgische sandwiches, lekkere zachte broodjes die bereid zijn met boter en een licht zoete vanille smaak hebben.

3. ROOMBROODJES

Traditionele roombroodjes gemaakt met BONNE BRIOCHE zijn heerlijk van smaak, hebben een korte afbeet en blijven aangenaam lang mals.

4. STREUSELTALER

Een populaire Duitse bakkerssnack gemaakt van een heerlijk boterdeeg gevuld met gele room en/of kersen, appel of abrikoos. Rijkelijk bestrooid met boterkruimels.

Een ideaal product om ongebakken in de vriezer te bewaren en dagelijks vers af te bakken.

5. CHOCOBAMMETJE

Het chocolade broodje uit het vuistje voor jong en oud. Een lekker zacht chocolade broodje gevuld met druppels van melkchocolade.

6. BOLUSSEN

Het typische Nederlands zoete knoopbroodje.

Bereid met BONNE BRIOCHE laat deze bolus zich gemakkelijk verwerken en heeft daarbij als eindproduct een lange malsheid, korte afbeet en een voortreffelijke smaak.

In combinatie met de kaneelsuiker een product om je vingers bij af te likken.

7. CERISE DE LUXE

Een luxe gevuld broodje wat alleen al door z'n uiterlijk onderscheidend is en er overheerlijk uitziet. Het broodje is gevuld met rozijnen, amarena kersen en amandelspijs en vervolgens afgewerkt met een raster van roomboter korstdeeg.

Ideaal als weekend verwenner of als luxe feestbrood voor Pasen of Kerst. Laat uw klanten proeven van deze traktatie en ze zijn meteen verkocht.

8. APPELBERRIES

De combinatie van appel met cranberries geeft dit broodje een heerlijke fris zure smaak. Lekker anders!

9. BRIOCHE AU CHOCOLAT

Echte Franse chocolade broodjes gemaakt van brioche deeg. Chocoladebroodjes die uw klant over meerdere dagen kan eten.

10. BUTTERKUCHEN

De heerlijke Duitse boterkoek die afgewerkt is met victoria-beslag. Makkelijk en snel te maken en uw klant kan de gewenste grootte bepalen doordat u de koek eenvoudig in de winkel kunt aansnijden.

11. BRIOCHE

Bij luxe broodmaaltijden hoort een Brioche brood. Verwen uw klanten en laat ze genieten van een heerlijk Frans Brioche brood.



Bon appétit!



Brioche

met BONNE BRIOCHE

Receptuur:

Tarwebloem	10.000 g.
BONNE BRIOCHE	2.500 g.
Boter	1.500 g.
Zout	190 g.
Gist	600 g.
Heel ei	500 g.
Water	± 4.000 g.

Werkwijze:

- Kneedtijd: 5 min. langzaam.
6 min. snel. (afhankelijk van het type kneder)
- Deegtemperatuur: 26°C.
- Afwegen: 1.650 g. of 110 g. (twee bolletjes op elkaar) voor vlechtbrood.
- Bolrijs: 10 min.
- Verdelen en opbollen.
- Busbroodje: 6 bolletjes in een cakevorm leggen.
Vlechtbroodje: 3 strengels langrollen, een drievlecht maken en op platen met siliconenpapier zetten.
- Narijs: ± 80 min.
- Afspuiten met een mengsel van eidooier en water (1:1).
- Decoreren met suiker nibs, P2.
- Bakken: 220°C. aflopend.
- Baktijd: ± 20 min.




IREKS

IREKS GmbH
p/a Dupon Nederland B.V.
Industrieweg 81
5591 JL Heeze
NEDERLAND
Tel.: +31 40 226 38 00
Fax: +31 40 226 40 32
info@ireks.nl
www.ireks.nl