

# INHOUDSTAFEL

<b>WOORD VOORAF</b>	<b>3</b>		
<b>HOOFDSTUK 1</b>			
<b>HYGIËNE</b>	<b>15</b>		
1 Persoonlijke hygiëne	17		
1.1 Bepaling	17		
1.2 Doel	17		
1.3 Gevolgen	17		
1.4 Persoonlijke hygiëne	17		
1.5 Toepassingen in de praktijk	17		
2 Het belang van hygiëne	18		
2.1 Wat verstaan we onder hygiëne?	18		
2.2 Wat heeft gebrek aan hygiëne voor gevolg?	18		
2.3 Welke zijn de meest voorkomende vergiftigingen?	18		
2.3.1 Salmonella	18		
2.3.2 Stafylokokken	18		
3 Risicoanalyse in de banketbakkerij	19		
<b>HOOFDSTUK 2</b>			
<b>KLEIN MATERIAAL</b>	<b>21</b>		
<b>HOOFDSTUK 3</b>			
<b>BASISGRONDSTOFFEN</b>	<b>25</b>		
1 Bloem	27		
1.1 Functie: bereiden van beslag en deeg	27		
1.2 Gebruik voor banketbakkerij	27		
1.2.1 Voorbeeld: biscuitbeslag	27		
1.3 Juiste gewicht van bloem in een receptuur	27		
2 Water	27		
3 Suiker	28		
3.1 Chemische samenstelling van suiker	28		
3.2 Sacharose	28		
3.3 Bietsuiker	28		
3.3.1 Bepaling	28		
3.3.2 Eigenschappen van suiker in banketgebak	29		
3.3.3 Het productieproces van bietsuiker	29		
3.3.4 Handelsproducten op basis van bietsuiker	29		
3.4 Glucose	30		
3.4.1 Glucosestroop	30		
3.4.2 Glucosepoeders	31		
3.5 Invertsuikerstroop	31		
3.6 Overzicht van samenstelling en zoetkracht	31		
3.7 Ander suikersoorten	31		
4 Zuivel, afgeleiden en alternatieven	31		
4.1 Melk en afgeleiden	31		
4.1.1 Rauwe melk	31		
4.1.2 Volle melk	32		
4.1.3 Halfvolle melk	32		
4.1.4 Magere melk	32		
4.1.5 Gebruik	32		
4.1.6 Melkpoeder	32		
4.1.7 Gecondenseerde melk en geëvaporeerde melk	32		
4.2 Room, slagroom, verdunde room	32		
4.2.1 Room	33		
4.2.2 Slagroom	33		
4.2.3 Verdunde room	33		
4.3 Boter	33		
4.3.1 Bepaling	33		
4.3.2 Wat weten we nu over boter!	33		
4.3.3 Samenstelling	33		
4.3.4 Soorten boter	33		
4.3.5 Bewaren van boter	34		
4.4 Margarine	35		
4.4.1 Bepaling	35		
4.4.2 Samenstelling	35		
4.4.3 Wetgeving	35		
4.4.4 Emulsieproces	35		
4.4.5 Besluit	35		
4.4.6 Soorten volgens vastheid	35		
4.5 Plantaardige alternatieven voor zuivel producten	36		
4.5.1 Plantaardig alternatief voor melk	36		
4.5.2 Plantaardig alternatief voor room	36		
5 Eieren	37		
5.1 Bepaling	37		
5.2 Samenstelling	37		
5.3 Eiwit en eidooier	37		
5.4 Kenmerken van een vers ei	38		
5.5 De ouderdom van een ei bepalen	38		
5.5.1 Proef 1	38		
5.5.2 Proef 2	38		
5.6 Indeling volgens kwaliteit	38		
5.7 Indeling volgens gewichtsklasse	38		
5.8 Bewaren van eieren	38		
5.9 HACCP	38		
5.10 Handige tips	39		
6 Noten	39		
6.1 Amandelen	39		
6.1.1 Waar komt de amandel vandaan?	39		
6.1.2 Hoe groeit de amandel?	40		
6.1.3 Waar groeit de amandel?	40		
6.1.4 Bittere amandelen	40		
6.1.5 Het bewaren van de amandelen	40		
6.1.6 Samenstelling van de amandel	40		
6.1.7 Handelsproducten en gebruik	41		
6.2 Andere soorten	41		
6.3 Bewaren van noten algemeen	43		
6.4 Halffabricaten op basis van noten	43		
6.4.1 Broyage	43		
6.4.2 Marsepein	43		
6.4.3 Onderscheid tussen broyage, amandeldeeg en marsepein	43		
6.4.4 Pasta	43		
7 Chocolade en cacaofantasie	44		
7.1 Wat is chocolade?	44		
7.2 Basissamenstelling van chocolade	44		
7.2.1 Hoofdgrondstoffen	44		
7.2.2 Hulpgrondstoffen	44		
7.2.3 Van cacao massa tot chocolade	45		
7.2.4 Bewaren van chocolade en mogelijke problemen	45		
8 Fruit	45		
8.1 Seizoenskalender	45		
9 Additieven	45		
9.1 Wat zijn additieven?	45		
9.1.1 Categorieën van additieven	46		

9.2	Smaakstoffen	47	11.1	Garneren met de hanglijn	66
9.2.1	Vormen van voorkomen	47	11.1.1	Techniek om te garneren met een hanglijn	66
9.2.2	Kruiden en specerijen	47	11.1.2	Garneren met de schrijflijn	67
9.3	Kleurstoffen	48	11.2	Interessante weetjes	67
9.3.1	Wat zijn kleurstoffen	48	12	Definitie maskeren	67
9.3.2	Gebruik van kleurstoffen	48	13	Met welke producten kan je maskeren?	68
9.3.3	Nadelen van natuurlijke kleurstoffen	48	14	Welk materiaal heb je nodig om te maskeren?	68
9.3.4	Voordelen van synthetische kleurstoffen	48	15	Hygiëne bij rond maskeren	68
9.3.5	Vormen van voorkomen en gebruik	49	16	Techniek om een taart te maskeren	69
9.4	Bindmiddelen en geleermiddelen	49	17	Techniek om kleine gebakjes te maskeren	70
9.4.1	Zetmeel	49	17.1	Vierkante gebakjes	70
9.4.2	Gelatine	50	18	Definitie boetseren	70
9.4.3	Pectinen	52	19	Met welke producten kan je boetseren?	70
9.4.4	Agar-agar	53	19.1	Marsepein	70
9.4.5	Johannesbroodpitmeel	53	19.1.1	Oorsprong van marsepein	70
9.5	Bakpoeders of chemische rijsmiddelen	53	19.1.2	Eigenschappen van goede marsepein	71
9.5.1	Wat zijn bakpoeders of chemische rijsmiddelen?	53	19.1.3	Grondstoffen	71
9.5.2	Soorten bakpoeders	53	19.1.4	Toepassing van marsepein	72
9.5.3	Bespreking bakpoeders	54	19.1.5	Bereiding van marsepein	72
9.5.4	Samengestelde bakpoeders	54	19.1.6	Soorten marsepein	74
9.5.5	Overzicht	54	19.1.7	Verskillende verhoudingen suiker/amandelen	74
9.5.6	Afgeleide producten	55	19.2	Plastische chocolade	74
<b>HOOFDSTUK 4</b>			19.2.1	Samenstelling	74
<b>GARNEREN, DRESSEREN,</b>			19.3	Wit modelleerdeeg	75
<b>MASKEREN EN BOETSEREN</b>			19.3.1	Recept	75
<b>57</b>			19.3.2	Bereiding	75
1	Definities	59	19.4	Dood brooddeeg	75
1.1	Garneren	59	20	Hygiëne bij boetseren	75
1.2	Dresseren	59	21	De hygiëne rond de amandelen	75
2	Doel in de bakkerij/banketbakkerij	59	22	De hygiëne in de werkplaats	76
2.1	Garneren	59	23	Marsepein kleuren	76
2.2	Dresseren	59	23.1	Marsepein kleuren	76
3	Met welke producten kan je garneren?	59	23.1.1	Volledig	76
3.1	Garneerglazuur	59	23.1.2	Marsepein kleuren met airbrush	77
3.2	Chocolade	59	23.2	Verdelen van marsepein	77
3.2.1	Garneermassa	60	23.2.1	Met verdeellat	77
3.2.2	Cacaofantasie (coating)	60	23.2.2	Met snijapparaat	77
4	Met welke producten kan je dresseren?	60	23.2.3	Met ronde uitstekers	78
5	Welk materiaal heb je nodig om te garneren?	60	23.2.4	De bollenmachine	78
5.1	Garneerzakje	60	23.3	Hulpmiddelen om te modelleren	78
6	Welk materiaal heb je nodig om te dresseren?	61	23.3.1	Materiaal	78
6.1	Spuitzak	61	23.3.2	Vormpjes maken	78
6.1.1	Gebruiken van een spuitzak	61	23.3.3	Het maken van een vormpje	79
7	Hygiëne bij garneren en dresseren	61	23.4	Oogjes in figuren maken	80
8	Dresseren met een spuitzak	62	23.5	Het spuiten van de oogjes	80
8.1	Voorbeelden van spuitbuisjes	62	23.5.1	Tips	80
8.2	Dresseren: Rozas, Puntjes, Klauw, Gedraaide klauw	62	24	Modelleertechnieken	81
8.3	Dresseren: Waves, Shell, Star dip, Wavy sheets Victoria, Fasty, Cloud, Dip, Swirl	63	24.1	Grondregels	81
9	Het maken van garneerglazuur	64	24.2	Vormen	81
9.1	Voorbereidend werk	64	24.3	Marsepein bestuiven met kleurstof	83
9.2	Recept	64	24.3.1	Welke techniek gebruiken	83
9.3	Werkwijze	64	24.4	Toepassingen: aardappeltjes, kersen en paddenstoelen	84
9.4	Opmerking	64	24.4.1	Nodig	84
10	Grondstofbespreking	64	24.5	Toepassingen: fruitfiguren in marsepein	86
10.1	Eiwit (eieren) (zie p. 37)	64	24.5.1	De appel	86
10.2	Bloemsuiker of poedersuiker (zie p. 28)	64	24.5.2	De peer	87
11	Technieken om te garneren	65	24.5.3	De raap	88
			24.5.4	De banaan	88
			24.5.5	De wortel	90

24.6	Figuren in twee delen	91	7	Het bakproces	118
24.6.1	Paddenstoel	91	8	Veel voorkomende fouten bij soezenbeslag	119
24.7	Dierenfiguren	92	8.1	Het beslag is te slap	119
24.7.1	De muis	92	8.1.1	Tip	119
24.7.2	De kikker	93	8.2	Ingevallen soezen	119
24.7.3	De rups	94	8.2.1	Tip	119
24.7.4	De liggende hond op buik	95	8.3	Te kleine soezen	119
24.7.5	De liggende hond op rug	96	8.3.1	Tip	119
24.7.6	De zittende hond	97	9	Halffabrikaten	119
24.7.7	De olifant	98	9.1	Banketbakkersroom (zie p. 278)	119
24.7.8	De varkenskop	99	9.1.1	Recept en bereiding (zie p. 278)	119
24.7.9	Het varken (op buik)	100	9.1.2	Bewaren van banketbakkersroom	119
24.7.10	Het varken (op zijde)	101	9.1.3	Bereiding met mixen	120
25	Bescherming tegen uitdrogen	102	9.1.4	Bewaren van banketbakkersroom	120
25.1	Bestuiven met cacao boter	102	9.2	Slagroom	120
25.2	Bestuiven met een mengsel van cacao boter en chocolade	102	9.2.1	Bepaling en samenstelling van room, slagroom en verdunde room (zie p. 32)	120
25.3	Producten om figuren mooier te maken	102	9.2.2	Eigenschappen van goede slagroom	120
25.4	Voorbeelden van uitsnijwerk	103	9.2.3	Bereiding van slagroom	120
25.5	Marsepein gecombineerd met chocolade	103	9.2.4	Slagroom en Haccp	121
25.6	Voorbeelden van bloemen	103	10	Toepassingen	121
25.6.1	De roos	104	10.1	Eclairs	121
25.6.2	De paasbloem	104	10.2	Soezen	122
25.6.3	De anjer	105	10.3	Tijgersoezen	124
25.6.4	De dahlia	106	10.4	Zwaantjes	125
25.6.5	De cactusdahlia	106	10.5	Malakoff	127
25.6.6	De edelweiss	107	10.6	Trianons	128
25.6.7	De aronskelk	107	10.7	Banaantjes	130
25.6.8	Het viooltje	108	10.8	Boomstammetjes	131
25.6.9	De anemoon	108	10.9	Tarte Maison	133
25.6.10	Kastanje met blad	109	10.10	St. Honoré	134
25.6.11	Tulp	109	10.11	Profiterol	136
25.7	Interessante weetjes	110	10.12	Florentiners	138
26	Toepassingen op dessertkoekjes	110	11	Vaktermen	139
26.1	Marsepeindessert	110	11.1	Doreren	139
26.2	Marsepein wafels	111	11.2	Vorkslag	139
			11.3	Maskeren	139
			11.4	Pralin	139
<b>HOOFDSTUK 5</b>			<b>HOOFDSTUK 6</b>		
<b>GEKOOKTE DEGEN</b>	<b>113</b>		<b>VETDEGEN/BOTERDEGEN</b>	<b>141</b>	
1	Bepaling	115	1	Indeling naar samenstelling	143
2	Basissamenstelling van soezenbeslag	115	1.1	Indeling op basis van de verhouding vetstof – suiker	143
3	Specifieke grondstofbespreking	116	1.2	Indeling op basis van de verhouding bloem – suiker en vetstof	143
3.1	Vetstof	116	2	Indeling naar bereiding	143
3.1.1	Boter	116	2.1	Roerdeeg	143
3.1.2	Zachte margarine met laag smeltpunt	116	2.1.1	Bereiding	143
3.1.3	Harde margarine met hoog smeltpunt	116	2.1.2	Verwerking	143
3.1.4	Droge harde vetstof	116	2.2	Zetdeeg	143
3.2	Vloeistof	116	2.2.1	Bereiding	143
3.2.1	Water	116	2.2.2	Verwerking	143
3.2.2	Melk	116	2.3	Wrijfdeeg	144
3.3	Bloem	116	2.3.1	Bereiding	144
3.4	Eieren	116	2.3.2	Verwerking	144
4	Basisrecept (voor ± 16 eclairs)	116	3	Specifieke grondstoffen	144
5	Bereiding van het beslag	117	3.1	Eigenschappen van bakpoeders	144
5.1	Droogroeren	117	4	Basisrecepten	144
5.1.1	Rol van het droogroeren	117			
5.1.2	Fouten bij het droogroeren	118			
5.1.3	Bewerking	118			
6	Afbakken	118			

5	Basisbereidingen	144
5.1	Bereiding zetdeeg	145
5.2	Bereiding roerdeeg	145
5.3	Bereiding wrijfdeeg	146
6	Opmerkingen	146
6.1	Opmerkingen over de bereiding	146
6.1.1	Verbranden van een vetdeeg (te veel gluten ontwikkeling)	146
6.1.2	Hoe te verhelpen?	146
6.2	Opmerkingen over de verwerking	147
7	Bakproces van een vetdeeg / boterdeeg	147
7.1	Opmerkingen over het bakken	147
8	Halfabrikaten	147
8.1	Frangipane (zie p. 250)	147
8.2	Italiaanse botercrème (zie p. 283)	147
8.3	Klassieke botercrème (zie p. 282)	147
8.4	Abrikozenconfituur	148
8.4.1	Recept	148
8.4.2	Bereiding	148
9	Toepassingen	148
9.1	Uitgestoken koekjes (op basis van een zetdeeg)	148
9.1.1	Recept	148
9.1.2	Bereiding	148
9.1.3	Theekoekjes	149
9.1.4	Amandelkronen	150
9.1.5	Fruittaartjes – Fruitcroustjes	151
9.2	Gespoten koekjes (op basis van roerdeeg of wrijfdeeg)	153
9.2.1	Dessertkoekjes	153
9.2.2	Boterbloemen	154
9.2.3	Dessert royal	156
9.2.4	Palets de dames	157
9.2.5	Wiener dessert	158
9.2.6	Russische boterhammen – Tartine russe	159
9.2.7	Tongen met ganache	161
9.3	Gesneden koekjes (op basis van een zetdeeg)	162
9.3.1	Botermoppen of Hollandse mokken	162
9.3.2	Gecombineerde mokken	163
9.4	Andere varianten	165
9.4.1	Boterdeeg	165
9.4.2	Amandelzanddeeg	166
9.4.3	Chocoladezanddeeg	166
9.4.4	Bretonse zanddeeg	167
9.4.5	Amandelkoekje	167
9.4.6	Linzerdeeg	168
9.4.7	Toepassingen op croûtedeeg, fonceren met boterdegen	169
9.4.8	Tarte Flamande	170
9.4.9	Diamants	171
9.4.10	Diamant-oranje	172
9.4.11	Diamantkoffie	172
9.4.12	Diamant pistache	173
9.4.13	Speculaas	173
9.4.14	Biarritz	174
9.4.15	Citroendessert en citroenvulling	175
9.4.16	Amandinnen en vulling amandinnen	176
9.4.17	Zoulous en vulling Zoulous	177
9.4.18	Bretzels krakelingen	178
9.4.19	Linzerdessert en vulling Linzerrozetten	179
10	Vaktermen	180

<b>HOOFDSTUK 7</b>		
<b>BLADERDEEG</b>		<b>181</b>
1	Bepaling	183
1.1	Soorten	183
2	Grondstofbespreking	183
2.1	Bloem	183
2.2	Water	183
2.3	Vetstof	184
2.3.1	Boter	184
2.3.2	Margarines	184
2.4	Zout	185
3	Basisrecepten	185
4	Basisbereidingen	185
4.1	Bladerdeeg	185
4.2	Korstdeeg of Hollands bladerdeeg	185
4.3	Snelkorst - Snelbladerdeeg	186
4.4	Gebroken deeg	186
4.5	Fonceerdeeg	186
4.6	Omgekeerde bladerdeeg	186
5	Toervetstof inbrengen	186
5.1	Wijze van inbrengen van de toervetstof	186
5.1.1	Methoden	186
5.1.2	Het inbrengen van de vetstof	186
5.1.3	Doel	187
5.1.4	Soorten	187
5.1.5	De dikte van het deegstuk is belangrijk bij het toeren!	188
5.1.6	Rusttijden	188
5.1.7	Hoeveelheid lagen deeg en vetstof!	188
5.2	Omgekeerd bladerdeeg	189
5.2.1	Bereiding 1	189
5.2.2	Bereiding 2	189
5.2.3	Verwerking	189
5.2.4	Afwerking	190
5.3	Bakproces	193
5.4	Baktemperatuur	193
5.4.1	Ongepulveerde producten	193
5.4.2	Gevulde of gesuikerde producten	193
5.4.3	Opmerkingen	193
5.5	Punten van aandacht	193
5.6	Analyse fouten bij bladerdeeg	194
5.6.1	Veel voorkomende fouten bij deegbereiding en bakken	194
5.6.2	Fouten bij eindproduct	194
5.7	Het uitrollen	195
5.8	Strijken met water en/of eistrijkjes	195
5.9	Verwerken van resten bladerdeeg	195
5.10	Bewaren	196
5.11	Verzorging van platen en vormen	196
6	Soorten	196
6.1	Frangipanegebak	196
6.1.1	Voorbereidend werk	197
6.1.2	Recepten	197
6.1.3	Bereiding	197
6.1.4	Verwerking van het deeg: grote frangipanegebak	197
6.1.5	Het bakken	198
6.1.6	Afwerking: na het bakken	198
6.1.7	Afwerking: na afkoeling	198
6.2	Kleine frangipanetaartjes	199
6.2.1	Voorbereidend werk	199

6.2.2	Recepten	199
6.2.3	Bereiding	199
6.2.4	Verwerking van het deeg	200
6.2.5	Het bakken	200
6.2.6	Afwerking: na het bakken	200
6.2.7	Afwerking: na afkoeling	201
<b>6.3</b>	<b>Confituurgebak</b>	<b>201</b>
6.3.1	Voorbereidend werk	201
6.3.2	Recepten	201
6.3.3	Bereiding	202
6.3.4	Verwerking van het deeg	202
6.3.5	Het bakken	203
6.3.6	Afwerking: na het bakken	203
6.3.7	Na afkoeling	203
<b>6.4</b>	<b>Suikerkoeken</b>	<b>203</b>
6.4.1	Voorbereidend werk	203
6.4.2	Recepten	203
6.4.3	Bereiding	204
6.4.4	Verwerking van het deeg	204
6.4.5	Het bakken	204
6.4.6	Afwerking: na het bakken	205
6.4.7	Afwerking: na afkoeling	205
<b>6.5</b>	<b>Pralinékoeken</b>	<b>205</b>
6.5.1	Voorbereidend werk	205
6.5.2	Recepten	206
6.5.3	Bereiding	206
6.5.4	Verwerking van het deeg	206
6.5.5	Het bakken	207
6.5.6	Afwerking: na het bakken	207
6.5.7	Afwerking: na afkoeling	207
<b>6.6</b>	<b>Anglaisen</b>	<b>208</b>
6.6.1	Voorbereidend werk	208
6.6.2	Recepten	208
6.6.3	Bereiding	208
6.6.4	Verwerking van het deeg	209
6.6.5	Het bakken	209
6.6.6	Afwerking: na het bakken	209
6.6.7	Afwerking: na afkoeling	210
<b>6.7</b>	<b>Tompoezen (gemarbreerde)</b>	<b>210</b>
6.7.1	Voorbereidend werk	210
6.7.2	Recepten	210
6.7.3	Bereiding	211
6.7.4	Verwerking van het deeg	211
6.7.5	Het bakken	211
6.7.6	Afwerking: na het bakken	211
6.7.7	Afwerking	212
<b>6.8</b>	<b>Appelgozetten</b>	<b>212</b>
6.8.1	Recept bladerdeeg	213
6.8.2	Bereiding	213
6.8.3	Recept appelcompote	213
6.8.4	Bereiding	213
6.8.5	Verwerking van het deeg	213
6.8.6	Het bakken	213
<b>6.9</b>	<b>Gevulde hoorntje</b>	<b>214</b>
6.9.1	Voorbereidend werk	214
6.9.2	Recepten	214
6.9.3	Verwerking	214
6.9.4	Het bakken	215
6.9.5	Afwerking	215
<b>6.10</b>	<b>Pasteitjes</b>	<b>215</b>
6.10.1	Voorbereidend werk	215
6.10.2	Recepten	215
6.10.3	Bereiding	216
6.10.4	Verwerking van het deeg	216
6.10.5	Verwerking van het deeg	216
6.10.6	Het bakken	217
6.10.7	Afwerking: na het bakken	217
6.10.8	Afwerking: na afkoeling	217
<b>6.11</b>	<b>Kilometergebak</b>	<b>217</b>
6.11.1	Voorbereidend werk	217
6.11.2	Recepten	218
6.11.3	Bereiding	218
6.11.4	Verwerking van het deeg	218
6.11.5	Het bakken	219
6.11.6	Afwerking: na het bakken	219
6.11.7	Afwerking: na afkoeling	219
<b>6.12</b>	<b>Tarte Maison</b>	<b>219</b>
<b>6.13</b>	<b>St. Honoré</b>	<b>219</b>
<b>6.14</b>	<b>Kaasflan</b>	<b>220</b>
6.14.1	Voorbereidend werk	220
6.14.2	Recepten	220
6.14.3	Bereiding	221
6.14.4	Verwerking	221
6.14.5	Het voorbakken	222
6.14.6	Opbouw van de korst	222
6.14.7	Het bakken	222
6.14.8	Afwerking van het gebak	222
<b>6.15</b>	<b>Bourdalouetaart</b>	<b>222</b>
6.15.1	Voorbereidend werk	222
6.15.2	Recepten	222
6.15.3	Bereiding	223
6.15.4	Het bakken	224
6.15.5	Afwerking van het gebak	224
<b>6.16</b>	<b>Quiche Lorraine met spek/prei</b>	<b>224</b>
6.16.1	Voorbereidend werk	224
6.16.2	Recepten	224
6.16.3	Bereiding	225
6.16.4	Het afbakken	226
6.16.5	Afwerking na het bakken	226
<b>HOOFDSTUK 8</b>		
<b>BESLAG EN CRÈMES</b>		
<b>227</b>		
<b>1</b>	<b>Bepaling beslag</b>	<b>229</b>
<b>2</b>	<b>Basissamenstelling van een beslag</b>	<b>229</b>
<b>2.1</b>	<b>Hoofdgrondstoffen</b>	<b>229</b>
2.1.1	Eieren	229
2.1.2	Suiker	230
2.1.3	Bloem	230
<b>2.2</b>	<b>Hulpgrondstoffen</b>	<b>231</b>
<b>3</b>	<b>Technische kennis</b>	<b>231</b>
<b>3.1</b>	<b>Biscuitbeslagen</b>	<b>231</b>
3.1.1	Als oplossing	231
3.1.2	Als colloïdale of colloïdaal systeem (schijnbare oplossing)	231
3.1.3	Soorten schijnbare oplossingen	231
<b>3.2</b>	<b>Schuimen</b>	<b>232</b>
3.2.1	Het verschil tussen een oplossing en schijnbare oplossing	232
<b>4</b>	<b>Biscuitbeslag</b>	<b>232</b>
<b>4.1</b>	<b>Basisrecept warm beslag</b>	<b>232</b>
4.1.1	Verhoudingen	232
4.1.2	Basisbereiding warm biscuitbeslag	233
<b>4.2</b>	<b>Basisrecept koud beslag</b>	<b>234</b>
4.2.1	Verhoudingen	234
4.2.2	Basisbereiding koud beslag	234
4.2.3	Het bakproces van biscuitbeslagen	235
<b>4.3</b>	<b>Producten</b>	<b>236</b>
4.3.1	Roulade biscuit	236
4.3.2	Warm chocolade biscuit	237
4.3.3	Enkele afgeleiden van een licht warm biscuitbeslag	239
4.3.4	Truffeltaart: half zwaar biscuitbeslag	240
4.3.5	Sachertaart: zwaar warm chocolade	



	biscuitbeslag	242	6.8.1	Definities	277
4.3.6	Basisrecepten en bereidingen koud biscuitbeslag	243	6.8.2	Opsomming grondstoffen	277
4.3.7	Enkele afgeleiden van koud biscuitbeslag	244	6.8.3	Technische kennis	278
4.3.8	Slagroomtaart licht biscuitbeslag	245	6.8.4	Basisrecepten en bereidingen crèmes	278
4.3.9	Lepelbiscuit of lange vingers	246	6.8.5	Botercrème en afgeleiden	282
4.3.10	Biscuit op basis van mixen en poeders	247	<b>6.9 Toepassingen</b>	<b>287</b>	
4.3.11	Amandelschelpen	248	6.9.1	Genoisen	287
<b>5</b>	<b>Cakebeslag</b>	<b>249</b>	6.9.2	Miserable	289
5.1	Opsomming grondstoffen en hulpgrondstoffen	249	6.9.3	Carioca	291
5.1.1	Hoofdgrondstoffen	249	6.9.4	Javanais	293
5.1.2	Hulpgrondstoffen	249			
5.2	Technische kennis	249	<b>HOOFDSTUK 9</b>		
5.2.1	Licht beslag – zwaar beslag	249	<b>ENTREMETS/GEBAK OP BASIS</b>		
5.2.2	Koude en warme bereiding	250	<b>VAN KOUDE PUDDINGEN</b>	<b>295</b>	
5.2.3	Bakproces	250	<b>1</b>	<b>Bepaling</b>	<b>297</b>
5.3	Frangipane	250	1.1	Entremet	297
5.3.1	Definitie	250	1.2	Texturen	297
5.3.2	Recept	251	1.3	Smaken	298
5.3.3	Grondstofbespreking	251	1.4	Opbouw	299
5.3.4	Bereiding van frangipane	251	1.5	Diepvriesbestendig	299
5.3.5	Opmerkingen bij de bereiding	252	1.6	Vormen	299
5.3.6	Bewaring	252	<b>2</b>	<b>Basisbereidingen</b>	<b>300</b>
5.4	Cakebeslag met koude bereiding	252	2.1	Slagroom	300
5.4.1	4/4 cake	253	2.2	Banketbakkersroom	301
5.5	Cakebeslag koude bereiding met toevoeging van melk	254	2.2.1	Bepaling	301
5.5.1	Sinaasappelcake	254	2.2.2	Recept	301
5.5.2	Kleine fruitcake	255	2.2.3	Bereiding	301
5.5.3	Parijse wafels	257	2.2.4	Aandachtspunten	301
5.5.4	Vier vierde wafels	257	2.2.5	Hygiëne, bewaring en houdbaarheid	302
5.5.5	Madeleinegebak	259	2.2.6	Creativiteit	302
5.5.6	Savoyardbeslag/drooggebak: appelsavoyard	260	2.3	Crème anglaise	302
5.5.7	Cakebeslag warme bereiding – Petit Français	262	2.3.1	Bepaling	302
5.5.8	Amandelcakesbeslag: Friars	263	2.3.2	Toepassingen	303
5.6	Bereiding met cakemix	264	2.3.3	Recepten	303
5.6.1	Recept (afhankelijk van merk tot merk)	264	2.3.4	Bereiding	303
<b>6</b>	<b>Schuimen</b>	<b>265</b>	2.3.5	Aandachtspunten	303
6.1	Definitie	265	2.3.6	Creativiteit	304
6.2	Opsomming grondstoffen	265	2.4	Pâte à bombe	304
6.2.1	Hoofdgrondstoffen	265	2.4.1	Recepten	304
6.2.2	Hulpgrondstoffen	265	2.4.2	Bereidingen	304
6.3	Technische kennis	265	2.4.3	Aandachtspunten	305
6.3.1	Het karakter van het schuim	265	2.4.4	Recepten aanpassen	305
6.3.2	De stabiliteit	265	2.5	Kookschuim of Italiaans schuim	306
6.3.3	Aandachtspunten	265	2.5.1	Recept	306
6.3.4	Technische kennis van de grondstoffen	265	2.5.2	Bereiding	306
6.4	Theoretische achtergronden	266	2.5.3	Aandachtspunten	306
6.4.1	Structuur van het schuim	266	<b>3</b>	<b>Koude puddingen</b>	<b>307</b>
6.4.2	Het tegengaan van schiften	267	3.1	Overzicht koude puddingen	307
6.5	Verwerkingsmethodes	267	3.1.1	Basisbereidingen	307
6.6	Het bakproces	267	3.2	Toepassingen	308
6.6.1	Het bakproces heeft tot doel	267	3.2.1	Koude puddingen op basis van banketbakkersroom	308
6.6.2	Het bakproces wordt vaak heel kort gehouden	267	3.2.2	Bavarois met vruchten	308
6.6.3	Het droogproces	267	3.2.3	Vruchtenmousse op basis van een kookschuim	309
6.7	Soorten schuim	268	3.2.4	Chocolademousse op basis van pâte à bombe	309
6.7.1	Rauw schuim of Hollands schuim (bv. doppen voor merveilleux)	268	3.2.5	Chocoladecrème op basis van crème anglaise (diplomaat)	310
6.7.2	Kookschuim of Italiaans schuim	269	3.2.6	Chocoladebavarois op basis van ganache	310
6.7.3	Zwaar schuim of Duits schuim	270	<b>4</b>	<b>Taartinterieurs</b>	<b>311</b>
6.7.4	Schuim met noten	270	4.1	Crèmeux op basis van crème anglaise	311
6.7.5	Basisrecept en bereiding: schuim met noten	271	4.1.1	Vanillecrèmeux	311
6.7.6	Toepassingen	272	4.1.2	Chocoladecrèmeux	311
6.7.7	Beslag/schuimbeslag: biscuitvanille gebakjes	273	4.2	Vruchtencrèmeux	311
6.8	Crèmes	277	4.2.1	Passievruchtencrèmeux	311

4.3	Vruchtengelei	312
4.3.1	Frambozencoulis	312
5	Spiegel	312
5.1	Omschrijving	312
5.2	Ganache	313
5.2.1	Recept	313
5.2.2	Bereiding	313
5.2.3	Aandachtspunten	313
5.3	Cacaogelei	314
5.3.1	Recept	314
5.3.2	Bereiding	314
5.4	Cacaogelei met toevoeging van room en neutrale spiegelgelei	314
5.4.1	Recept	314
5.4.2	Bereiding	314
5.5	Glaceerchocolade	314
5.5.1	Recept	314
5.5.2	Bereiding	314
6	Assortiment entremets	315
6.1	Frambozen entremet	315
6.2	Chocolade entremet	320
6.3	Savoureux au café	325
6.4	Matadi	329
6.5	Herfsttaart	333
6.6	Condé – Rijstpudding	336
6.7	Perenmarignan	339
6.8	Muscatgebak	341
6.9	Danichef – Plaisirois	344
6.10	Acapulco	347
6.11	Kardinaal – Frambozenmousse	350
6.12	Pistache-praliné	353

## HOOFDSTUK 10 TECNIEKEN VOOR HET VERWERKEN VAN CHOCOLADE 357

1	Smelten of niet?	359
1.1	Smelten	359
1.1.1	Au bain-marie	359
1.1.2	Smeltbak of smeltkast	359
1.1.3	Microgolf	359
1.1.4	Wielmachine of automatische temperermachine	359
2	Waarom voorkristalliseren of tempereren?	360
2.1	Temperatuur	360
2.2	Tijd	360
2.3	Beweging	360
3	Verschillende manieren van voorkristalliseren of tempereren	361
3.1	Voorkristalliseren op een tafel (M 1)	361
3.2	Voorkristalliseren in de microgolf (M 2)	361
3.3	Voorkristalliseren met chocoladedruppels (M 3)	362
3.4	Machinaal tempereren (M 4)	362
4	Toepassingstechnieken met voorgekristalliseerde chocolade	363
4.1	Mouleren	363
4.2	Enroben van koekjes, snacks, pralines, ...	364
4.3	Inkleuren van holgoed	365
4.3.1	Verven met vinger - borstel	365
4.3.2	Inkleuren van holgoed	366

4.3.3	Afspuiten, vernevelen, pistoleren	367
4.4	Mouleren van dubbele vormen holgoed	368
4.5	Mouleren van enkele vormen holgoed	369
4.6	Kleven van chocoladeproducten	370
4.7	Enkele decoratietechnieken voor fijn banketgebak	370
4.7.1	Chocoladekrul	370
4.7.2	Chocoladeplakjes (vierkant of rond)	371
4.7.3	Garneertechniek	371
4.7.4	Chocoladewaaiers	372
4.7.5	Chocoladesigaretjes	373
4.8	Bewaren van chocoladeproducten	374
4.8.1	Ideale bewaaromstandigheden	375

## HOOFDSTUK 11 CONSUMPTIE-IJS 377

1	Bepaling	379
2	Hygiëneregels	379
2.1	Wassen en spoelen van de apparatuur	379
2.2	Reinigingsmiddelen	379
2.3	Bedrijfsinrichting	379
2.3.1	Gebouwen en omgeving	379
2.3.2	Water	379
2.3.3	Inrichting	380
3	Soorten	380
4	Evolutie	380
5	Primaire grondstoffen	381
5.1	Lucht	381
5.2	Water	381
5.3	Suikers	381
5.3.1	Suiker (sacharose)	381
5.3.2	Glucose	381
5.3.3	Dextrose	382
5.3.4	Trimoline	382
5.3.5	Lactose	382
5.4	Melkvet	382
5.5	Vetvrije drogestof van melk (VDMB)	382
5.5.1	Albumine	382
5.5.2	Caseïne	382
5.5.3	Lactose (melksuiker)	383
5.5.4	Berekenen van het lactosegehalte	383
6	Secundaire grondstoffen	384
6.1	Volle melk	384
6.2	Afgeroomde melk	384
6.3	Melkpoeder	384
6.4	Caséinaat	385
6.5	Weipoeder	385
6.6	Condensmelk	385
6.7	Room en boter	385
6.8	Geconcentreerde boter	386
6.9	Eieren en eiproducten	386
6.10	Vruchten	386
6.11	Emulgatoren – stabilisatoren – bindmiddelen	387
6.11.1	Rol van emulgatoren en stabilisatoren	387
6.11.2	Industriële stabilisatoren en emulgatoren	387
6.11.3	Aardappelmeel en maïzena	387
6.11.4	Gelatine	387
6.11.5	Pectinen (zie p. 52)	388
6.11.6	Gommen	388
6.11.7	Agar-agar (zie p. 53)	388
6.11.8	Arabische gom	388

6.11.9	Tragacantgom	389
6.11.10	Alginaten	389
6.11.11	Natrium-alginaat	389
6.11.12	Na-carrageenaat	390
6.11.13	Carragenine	390
6.11.14	Johannesbroodpitmeel (zie p. 53)	390
6.12	Cacao en chocolade	390
6.13	Marsepein, praliné, hazelnootpasta	391
6.14	Smaakstoffen, extracten en essences	391
6.14.1	Koffie	391
6.14.2	Vanille	391
6.14.3	Natuurlijke extracten	391
6.14.4	Kunstmatige essences	391
6.15	Likeuren	392
6.15.1	Brandewijn	392
6.15.2	Wijn	392
6.16	Additieven en contaminanten	392
6.16.1	Additieven	392
6.16.2	Contaminanten	392
6.16.3	Bespreking additieven	392
6.17	De kleurstoffen: E 100 tot E 199	393
6.18	De conserveringsmiddelen: E 200 tot E 299	393
6.19	De anti-oxidantia	393
6.19.1	E 300 – E 399	393
6.19.2	Anti-oxidatie voor vetten	393
6.19.3	Emulgeermiddelen, stabilisermiddelen, geleermiddelen	393
6.19.4	Plantaardige gommen en zetmeel	393
6.19.5	Poly-fosfaten	393
6.20	De smaakstoffen: E 500 – E 599	394
6.20.1	De zoetstoffen	394
6.20.2	De alkaloïden	394
6.20.3	De smaakversterkers	394
6.21	De anti-aglomeraatstoffen: E 600 – E699	394
6.21.1	Silicaten	394
6.21.2	Stearaten	394
6.22	Zuren, basen en zouten: E 700 – E 799	394
6.23	Omhuilings- en bestrijkmiddelen: E 800 – E 899	394
6.24	De gassen: E 900 – E 999	394
7	IJsoorten	395
7.1	Naar samenstelling (wettelijk bepaald)	395
7.2	Naar soortelijk gewicht/gebruik	395
7.3	Afwegen en meten der grondstoffen	395
7.4	Mengen van grondstoffen	395
7.4.1	Melk	395
7.4.2	Suiker	396
7.4.3	Melkpoeder	396
7.4.4	Condensmelk en blokmelk	396
7.4.5	Room en boter	396
7.4.6	Eieren	396
7.4.7	Cacao en chocolade	396
7.4.8	Praliné, marsepein en hazelnootpasta	397
7.4.9	Bindmiddelen – stabilisator – emulgator	397
7.5	Afroeren van de samenstelling	397
7.5.1	Koude bereiding	397
7.5.2	Warme bereiding	398
7.5.3	Bereiding met combisteamer of bain-marie	399
7.6	Homogeniseren	399
7.6.1	Doel	399
7.6.2	Manier	399
7.6.3	Druk	400
7.7	Koelen	400
7.8	Rijpen	400
7.9	Turbineren	400
7.9.1	Bevriezen van een mengsel	400
7.9.2	Factoren die de vriestijd beïnvloeden	401
7.10	Opslag of overrun	401
7.10.1	Beperking van de opslag	402
7.10.2	Bepalen van het % opslag of overrun	402
7.10.3	Structuurvorming	402
7.11	Bewaren en harden	402
7.11.1	Bepalen van de hardingstijd	403
7.11.2	Heat-shock	403
8	Vruchtenijssoorten	403
8.1	Mengverhouding in onderstaande tabel is een advies	404
8.2	Tabel van Saillard	405
8.3	Sorbets	405
8.3.1	Samenstelling	405
8.3.2	Gebruik	405
8.4	Bijzondere samenstellingen	406
8.4.1	Parfait	406
8.4.2	Pâte à bombe	406
8.4.3	Biscuitijs	406
8.4.4	Mousse	406
8.4.5	Soufflé	407
8.4.6	Crémeuse	407
8.4.7	Plombière	407
8.4.8	Softijs	407
8.4.9	Granités – granitas of gramolatas	407
9	Gebreken	408
9.1	Smaakgebreken	408
9.2	Kleurgebreken	408
9.3	Structuurgebreken	409
9.4	Bacteriologische gebreken	409
10	Wettelijke bepalingen	409
11	Berekenen en ontleding van een samenstelling	410
11.1	Eisen voor een verantwoorde samenstelling	410
11.2	Kiemgetal	410
11.3	De alcoholproef	410
11.4	Reactie van Storch	410
12	Recepten	411
12.1	Enkele voorbeeldrecepten	411
12.1.1	Basisroomijs	411
12.1.2	Vanilleroomijs	411
12.1.3	Lactosevrij basisroomijs	412
12.1.4	Vegan Vanilleijs	412
<b>HOOFDSTUK 12</b>		
<b>BASISRECEPTEN</b>		<b>413</b>
1	Gekookte degen	413
2	Vetdegen / Boterdegen	413
3	Bladerdeeg	414
4	Beslag en crèmes – warm biscuitbeslag	414
5	Beslag en crèmes – koud biscuitbeslag	414
6	Beslag en crèmes – 4/4 cake	414
<b>VOORBEREIDINGSFICHE - PRAKTIJKOPDRACHT</b>		<b>415</b>





## INDEX OP PRODUCT

Room, slagroom, verdunde room	32	Wiener dessert	158
Amandelen	39	Russische boterhammen – Tartine russe	159
Broyage	43	Tongen met ganache	161
Pasta	43	Gesneden dessertkoekjes (zetdeeg)	162
<b>Marsepein</b>	<b>70</b>	Botermoppen of Hollandse moppen	162
Koude methode	72	Gecombineerde mokken	163
Kookmethode of Franse marsepein	73	Andere varianten	165
Roostermethode of Lubeckermethode	73	Boterdeeg	165
<b>Plastische chocolade</b>	<b>74</b>	Amandelzanddeeg	166
<b>Wit modelleerdeeg</b>	<b>75</b>	Chocoladezanddeeg	166
<b>Modelleertechnieken</b>	<b>81</b>	Bretoense zanddeeg	167
<b>Gekookte degen</b>	<b>115</b>	Amandelkoekje	167
Basissamenstelling van soezenbeslag	115	Linzerdeeg	168
Bereiding beslag	117	Toepassingen op croûtedeeg, fonceren met boterdeeg	169
Afbakken beslag	118	Tarte flamande	170
Banketbakkersroom	278	Diamants	171
Slagroom	32	Diamant-orange	172
Toepassingen	121	Diamantkoffie	172
Eclairs	121	Diamant pistache	173
Soezen	122	Speculaas	173
Tijgersoezen	124	Biarritz	174
Zwaantjes	125	Citroendessert	175
Malakoff	127	Amandinnen	176
Trianons	128	Zoulous	177
Banaantjes	130	Bretzels krakelingen	178
Boomstammetjes	131	Linzerdessert	179
Tarte Maison	133	<b>Bladerdeeg</b>	<b>181</b>
St. Honoré	134	Basisrecepten	185
Profiterol	136	Bladerdeeg	185
Florentiners	138	Korstdeeg of Hollands bladerdeeg	185
<b>Vetdegen / boterdegen</b>	<b>141</b>	Snelkorst of snelbladerdeeg	186
Samenstelling vetdeeg, suikerdeeg, zanddeeg	143	Gebroken deeg	186
Basisrecepten	144	Fonceerdeeg	186
Bereiding zetdeeg	145	Omgekeerde bladerdeeg	189
Bereiding roerdeeg	145	Soorten	196
Bereiding wrijfdeeg	146	Frangipanegebak	196
Frangipane	250	Klein frangipanetaartjes	199
Italiaanse botercrème	283	Confituurgebak	201
Klassieke botercrème	282	Suikerkoeken	203
Abrikozenconfituur	148	Pralinékoeken	205
Toepassingen	148	Anglaisen	208
Uitgestoken koekjes op basis zetdeeg	148	Tompoezen (gemarbreerde)	210
Theekoekjes	149	Appelgozetten	212
Amandelkronen	150	Gevulde hoorntjes	214
Fruittaartjes – fruitcroûtjes	151	Pasteitjes	215
Gespotten koekjes (roerdeeg/wrijfdeeg)	153	Kilometergebak	217
Dessertkoekjes	153	Tarte Maison	133
Boterbloemen	154	St. Honoré	134
Dessert royal	156	Kaasflan	220
Palets de dames	157	Bourdalouetaart	222
		Quiche Lorraine met spek/prei	224

<b>Beslag en crèmes</b>	227	Beslag/schuimbeslag: biscuitvanille gebakjes	273
Basisrecept warm beslag	232	Recept biscuitvanille	273
Basisrecept koud beslag	234	Recept botercrème op basis van biscuit	274
Producten	36	Recept botercrème	274
Roulade biscuit	236	Mexicains	275
Warm chocolade biscuit	237	Parijse maccarons	275
Afgeleiden licht warm biscuitbeslag	239	Halve maantjes	276
Recept met toevoeging van bakpoeder	239	Crèmes	277
Recept met toevoeging van vetstof	239	Kookcrème	277
Recept met toevoeging van chocolade	239	Instant crème	277
Truffeltaart - halfzwaar biscuitbeslag	240	Flan	277
Sachertaart - zwaar warm chocolade biscuitbeslag	242	Basisrecept banketbakkersroom traditioneel	278
Koud biscuitbeslag – randbiscuit of decorbiscuit	243	Banketbakkersroom op basis van poeder	279
Afgeleiden koud biscuitbeslag	244	Banketbakkersroom met kookschuim	279
Koud biscuitbeslag met zetmeel en bakpoeder	244	Mousseline crème	280
Koud biscuitbeslag met vetstof	244	Banketbakkersroom op basis van melk en mixen	280
Slagroomtaart licht biscuitbeslag	245	Banketbakkersroom op basis van water en mixen	281
Lepelbiscuit of lange vingers	246	Flan traditionele bereiding	281
Biscuit op basis van mixen en poeders	247	Flan op basis van mixen	281
Biscuitpoeder warme bereiding	247	Banketbakkersroom	
Biscuitpoeder koude bereiding	247	op basis van warme puddingpoeder	282
Biscuit mixen	248	Botercrème met biscuit als basis	282
Amandelschelpen	248	Botercrème op basis van pâte à bombe	283
Cakebeslag	249	Botercrème op basis van kookschuim	283
Licht beslag - zwaar beslag	249	Botercrème op basis van afgeroerde samenstelling	284
Koude en warme bereiding	250	Botercrème met fondant en banketbakkersroom	285
Frangipane	250	Boercrème op basis van gekookt suiker	286
Cakebeslag met koude bereiding	252	Toepassingen	287
4/4 cake	253	Genoisen	287
Cakebeslag koude bereiding met toevoeging van melk	254	Miserable	289
Sinaasappelcake	254	Carioca	291
Kleine fruitcake	255	Javanais	293
Parijse wafels	257	<b>Entremets/gebak op basis van koude puddingen</b>	<b>295</b>
Vier vierde wafels	257	Basisbereidingen	300
Madeleinegebak	259	Slagroom	300
Savoyardbeslag/drooggebak: appelsavoyard	260	Banketbakkersroom	301
Cakebeslag warme bereiding – Petit Français	262	Crème anglaise	302
Amandelcakebeslag: Frians	263	Pâte à bombe	304
Bereiding met cakemix	264	Kookschuim of Italiaans schuim	306
Schuimen	265	Koude puddingen	307
Rauw schuim of Hollandse schuim	268	Koude puddingen op basis van banketbakkersroom	308
Kookschuim of Italiaanse schuim	269	Bavarois met vruchten	308
Zware schuim of Duits schuim	270	Vruchtenmousse op basis van een kookschuim	309
Schuim met noten	270	Chocolademousse op basis van pâte à bombe	309
Toepassingen	272	Chocoladecrème op basis van crème anglaise (diplomaat)	310
Bokkenpootjes	272	Chocoladebavarois op basis van ganache	310
Spiegels	272	Taartinterieurs	311
Baisers	272	Crémeux op basis van crème anglaise	311
Spirits	273	Vruchtencrémeux	311
Dag en nacht	273	Vruchtengelei	312

Spiegel	312
Ganache	313
Cacaogelei met toevoeging van room en neutrale spiegelgelei	314
Glaceerchocolade	314
Assortiment entremets	315
Frambozen entremet	315
Chocolade entremet	320
Savoureux au café	325
Matadi	329
Herfsttaart	333
Condé - rijstpudding	336
Perenmarignan	339
Muscatgebak	341
Danichef - Plaisirois	344
Acapulco	347
Kardinaal - Frambozenmousse	350
Pistache - praliné	353
<b>Technieken voor het verwerken van chocolade</b>	<b>359</b>
Enroberen van koekjes, snacks, pralines	364
Verven met vinger - borstel	365
Inkleuren van holgoed	366
Afspuiten, vernevelen, pistoleren	367
Mouleren van dubbele vormen holgoed	368
Moduleren van enkele vormen holgoed	369
Kleven van chocoladeproducten	370
Chocoladekrul	370
Chocoladeplakjes	371
Chocoladewaaiers	372
Chocoladesigaretjes	373
<b>Consumptie-ijs</b>	<b>377</b>
Basisroomijs	411
Vanilleroomijs	411
Lactosevrij basisroomijs	412
Vegan Vanilleijs	412