

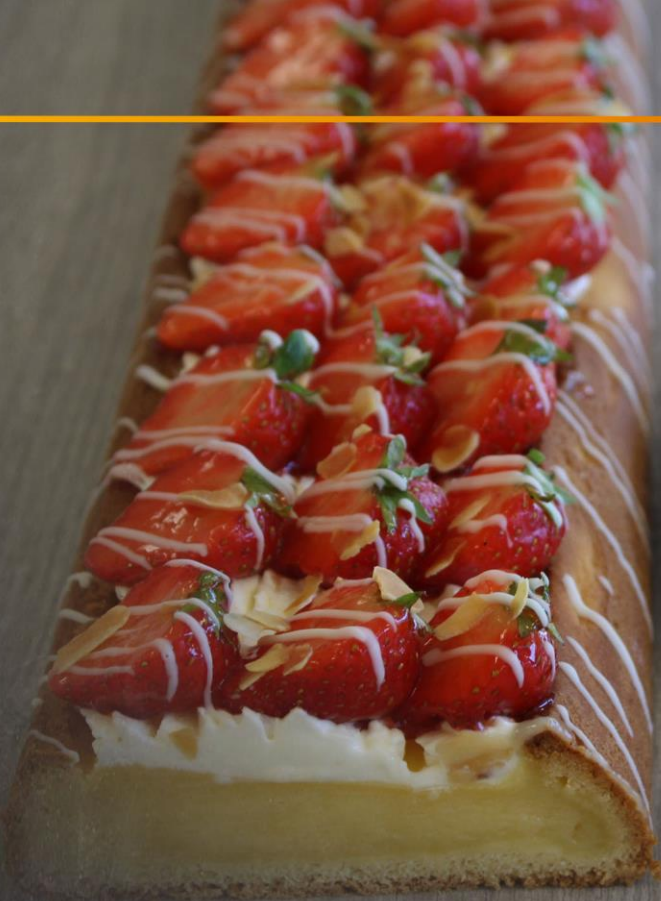
*Het is Zomer !*

*Een stukje  
vakantie  
bij de  
koffie ?*

*Concept voor  
méér vlaaiverkoop!*

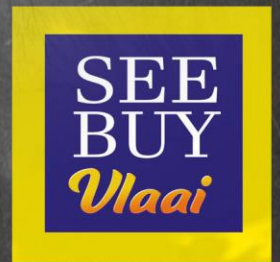
SEE  
BUY  
*Vlaai*

Zomer!



# Vlaai

## Aardbeien



Recept vlaibodem voor 1 blik  
(58x10cm):

|                      |       |
|----------------------|-------|
| BAKELS Karlsbadermix | 500 g |
| Gist                 | 23 g  |
| Water                | 155 g |

Recept gele room:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| BAKELS roompoeder classic | 200 g |
| Water                     | 500 g |

Afwerking:

Gezoete slagroom (10% suiker)  
BAKELS Superglans Aardbei  
BAKELS Chocoladetruffel Wit  
Amandelschaafsel gebruneerd  
Verse aardbeien

Werkwijze:

Gele room: Meng alle ingrediënten 3 min met de garde in de 2e versnelling van de planeetmenger.

Vlaaiendeeg: Meng alle ingrediënten met de planeetmenger met een vlindergarde, 1 min in de 1e versnelling, vervolgens het deeg van de vlindergarde halen, en 1,5 min in de 2e versnelling mengen. Bol het deeg op. Rusttijd: 10 min. Leg bakpapier op de bodem van het blik. Deeg uitrollen: 1.75 mm Deegplakken snijden: 17 cm x 70 cm. Fonceer het blik. Deegrand tot de helft van het blik afsnijden. Vullen met room.

Bakken: 210 °C, ca. 24 minuten. Afkoelen.

Afwerking: slagroom op de roomlaag spuiten. Verse aardbeien aanbrengen. Aardbeien met BAKELS Superglans Aardbei afgeleren. Afwerken met BAKELS Chocoladetruffel Wit en gebruneerde amandelschaafsel.



**BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Zomer!



# Vlaai

## Rijste

Recept vlaibodem voor 1 blik  
(58x10cm):

|                      |       |
|----------------------|-------|
| BAKELS Karlsbadermix | 500 g |
| Gist                 | 23 g  |
| Water                | 155 g |

Recept gele room:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| BAKELS roompoeder classic | 200 g |
| Water                     | 500 g |

Recept rijstepap:

|               |         |
|---------------|---------|
| Magere melk   | 700 g   |
| Dessertrijst  | 115 g   |
| Suiker        | 100 g   |
| Zout          | snuffje |
| Vanillesuiker | 1 tl    |
| Eieren        | 100 g   |

Afwerking:

Gezoete slagroom (10% suiker)  
Chocokrullen van BAKELS Chockex Puur



Werkwijze:

Rijstepap: Breng de melk, vanillesuiker en zout aan de kook en voeg dan de rijst en suiker toe. Zet het vuur dan laag en laat het geheel inkoken tot de rijst gaar is (ca. 20 min, blijf tijdens het inkoken roeren). Het moet nu nog wel een vochtig papje zijn. Haal dan de pan van het vuur en roer de opgeklopte eieren door het rijstmengsel.

Gele room: Meng alle ingrediënten 3 min met de garde in de 2e versnelling van de planeetmenger.

Vlaaiendeeg: Meng alle ingrediënten met de planeetmenger met een vlindergarde, 1 min in de 1e versnelling, vervolgens het deeg van de vlindergarde halen, en 1,5 min in de 2e versnelling mengen. Bol het deeg op. Rusttijd: 10 min. Leg bakpapier op de bodem van het blik. Deeg uitrollen: 1.75 mm Deegplakken snijden: 17 cm x 70 cm. Fonceer het blik. Deegrand tot de helft van het blik afsnijden. Vullen met 540 g room. Daarna 560 g rijstepap.

Bakken: 210 °C, ca. 24 minuten. Afkoelen.

Afwerking: Opspuiten met gezoete slagroom (kartel 15, 3 lijnen) en chocokrullen.

Zomer!



# Vlaai

## Peach Amaretto



Recept vlaaibodem voor 1 blik  
(58x10cm):

|                      |       |
|----------------------|-------|
| BAKELS Karlsbadermix | 500 g |
| Gist                 | 23 g  |
| Water                | 155 g |

Recept gele room:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| BAKELS roompoeder classic | 200 g |
| Water                     | 500 g |

Afwerking:

Gezoete slagroom (10% suiker)  
BAKELS Peach Amaretto  
Amandelschaafsel gebruneerd  
Puddingbitterkoekjes

Werkwijze:

Gele room: Meng alle ingrediënten 3 min met de garde in de 2e versnelling van de planeetmenger.

Vlaaiendeeg: Meng alle ingrediënten met de planeetmenger met een vlindergarde, 1 min in de 1e versnelling, vervolgens het deeg van de vlindergarde halen, en 1,5 min in de 2e versnelling mengen. Bol het deeg op. Rusttijd: 10 min.

Leg bakpapier op de bodem van het blik.

Deeg uitrollen: 1.75 mm Deegplakken snijden:

17 cm x 70 cm. Fonceer het blik.

Deegrand tot de helft van het blik afsnijden.

Vullen met room.

Bakken: 210 °C, ca. 24 minuten. Afkoelen.

Afwerking: Slagroom als grote droppen op de rand van de vlaai spuiten ( spuitje: rond, 16mm).

280 gram BAKELS Peach Amaretto in het midden spuiten. Afwerken met amandelschaafsel en puddingbitterkoekjes.



**BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Zomer!



# Vlaai

## Bosvruchten



Recept vlaibodem voor 1 blik  
(58x10cm):

|                      |       |
|----------------------|-------|
| BAKELS Karlsbadermix | 500 g |
| Gist                 | 23 g  |
| Water                | 155 g |

Recept gele room:

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| BAKELS roompoeder classic | 200 g |
| Water                     | 500 g |

Recept schuim:

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| BAKELS Scharrelschuimpoeier | 30 g  |
| Water                       | 275 g |
| Suiker                      | 500 g |

Afwerking:

Blauwe bessen, bramen, frambozen,  
rode bessen

BAKELS Superglans Neutraal

Werkwijze:

Gele room: Meng alle ingrediënten 3 min met de garde in de 2e versnelling van de planeetmenger.

Vlaaiendeeg: Meng alle ingrediënten met de planeetmenger met een vlindergarde, 1 min in de 1e versnelling, vervolgens het deeg van de vlindergarde halen, en 1,5 min in de 2e versnelling mengen. Bol het deeg op. Rusttijd: 10 min. Leg bakpapier op de bodem van het blik. Deeg uitrollen: 1.75 mm Deegplakken snijden: 17 cm x 70 cm. Fonceer het blik. Deegrand tot de helft van het blik afsnijden. Vullen met room.

Bakken: 210 °C, ca. 24 minuten. Afkoelen.

Schuim: Meng de Schuimpoeier Scharrel en het water. Laat dit mengsel 20 minuten staan. Voeg de suiker toe en klop dit 10 min met de garde op in de 3e versnelling van de planeetmenger.

Afwerking: 270 gram gemengde vruchten op de vlaai leggen. Afgelieren met BAKELS Superglans neutraal. Eerst 2 lijnen schuim opspuiten en daar bovenop nog een lijn. (80 gram, spuit: kartel 11). Flamberen.

# Het is Zomer!



See, Buy, Vlaai...

Deze promotie linkt natuurlijk naar het vakantiegevoel dat mensen in de zomer hebben. De zomer is een uitstekende tijd om vlaaien te promoten. Vlaaien lenen zich natuurlijk prima om met vers fruit te beleggen.

In deze brochure vind u ook de recepten voor een overheerlijke rijstevlaai of Peach Amaretto-variant.

Vlaaien gebakken in onze speciale bakvormen (recht, 58x10 cm.) lenen zich uitstekend om als losse gebakjes te verkopen, het is veel makkelijker te snijden. Daarnaast is het ook mogelijk om 4 of 6 persoons stukken voor te verpakken, dit in tegenstelling tot een normale vlaai.

Tip:

Bak gedurende de gehele zomer telkens een paar soorten, gebruik onze speciale promotiemiddelen en maak van deze zomer een echt vlaaienfeest!

meer info:

[www.bakels-senior.nl](http://www.bakels-senior.nl)

U kunt uw klanten zelf laten kiezen hoe groot het stuk vlaai moet zijn. U kunt de vlaai ook in kleinere stukken voorverpakken bijv. voor 4 personen.

Gebruik ook de gratis meegeleverde See, Buy, Vlaai -vlaggetjes en de toonbankstandaard om uw vlaaien te promoten.

*Een stukje vakantie  
bij de koffie?*

**SEE  
BUY  
Vlaai**

*Geniet van de zomer!*

## Concept voor méér vlaaiverkoop!