



Nu echt lekker
VEGAN



BAKELS

Nu echt Lekker VEGAN

De voortschrijdende trend van vegan voeding lezen we al jarenlang in allerlei trendrapporten.

Maar plantaardige alternatieven zijn nu verschoven van een alternatieve naar een meer mainstream keuze.

Dit komt omdat plantaardige producten nu ook een lekker alternatief kunnen zijn.

De basisingrediënten die in de vegan bakkersproducten worden gebruikt staan meer dan ooit in de belangstelling. Bij Bakels zijn we volop bezig met de ontwikkeling van de smakelijkste vegan applicaties.

Het resultaat moet de verwachting van de klant overtreffen zodat dit leidt tot herhaalaankopen.

Het Innova Market Insights-rapport "The Plant-Based Consumer 2022" laat zien dat consumenten wereldwijd om gezondheidsredenen positiever worden ten opzichte van plantaardige alternatieven.

Ook voeding en duurzaamheid spelen een grotere rol. Dat zijn de belangrijkste USP's voor de consument wanneer men kiest voor 100% plantaardige alternatieven.

We zijn bij Bakels trots op onze productontwikkelaars. Zij zijn er in geslaagd een assortiment vegan mixen samen te stellen die u als bakker in staat stelt een uitgebreid assortiment vegan producten te produceren van uitzonderlijke kwaliteit en smaak.

Wij nodigen u dan ook van harte uit u door de inhoud van de brochure te laten inspireren. We zien graag dat u de vegan producten een plaats geeft die ze op basis van de resultaten van diverse consumentenonderzoeken verdienen.



Vegan Fudgy Brownie

465 gram	383240 Bakels Vegan Cakemix
35 gram	Cacaopoeder
100 gram	Suiker
80 gram	Gehakte walnoten
200 gram	Plantaardige olie
250 gram	Water

Werkwijze

-  Meng de grondstoffen met een vlinder gedurende ca. 5 minuten op stand 1 van de planeetmenger tot een glad beslag. Daarna de gehakte walnoten er kort doorheen draaien.
-  Bekleed een bakplaat van 60/10 centimeter met papier en verdeel het beslag hierover.
-  Bakken: Ca. 32 minuten op 180°C.

Decoratie

521511 Chockex Premium Dark Vegan PF





Vegan Swiss Roll

600 gram 372500 Vegan SpongeCakeMix
400 gram Sojamelk
(zonder toegevoegde suiker)

Werkwijze

-  Alle grondstoffen mengen en gedurende 6 minuten opkloppen in de hoogste versnelling.
-  Strijk een dikte van 4-8 millimeter beslag op een bakplaat met papier.
-  Bakken: 240°C. Baktijd: ca. 7 minuten.



Vegan Creamy Bavaroise

200 gram 761260 Vegan Fond Royale
500 gram Water
400 gram Frisfruit fruitvulling

Vulling

588100 Frisfruit Aardbei
588000 Frisfruit Kersen
588710 Frisfruit Frambozen

Werkwijze

-  Meng alle ingrediënten en klop het 6 minuten op in de 3e versnelling.
-  Verwerk het beslag en laat het in de koelkast opstijven.

Afwerken

Diamond Glaze naturel 345000 (spiegelgelei).

-  Meng de spiegelgelei met ca. 10% water en een beetje rode kleurstof. Eventueel een druppel blauwe kleurstof toevoegen voor een mooie donker kleur.



Vegan Carrotcake

1000 gram 383240 Bakels Vegan Cakemix
400 gram Plantaardige olie
400 gram Water
360 gram Geraspte wortel
18 gram 496000 Speculaaskruiden Cerasundi
40 gram Gehakte walnoten

Bavaroise

200 gram 761260 vegan Fond Royale
500 gram Water
10 gram Citroenaroma
Meng de Vegan Fond Royale met het water totdat deze licht stevig is. Voeg het citroenaroma toe. Smit de bavaroise op de Carrotcake.

Werkwijze

- Meng de grondstoffen met een vlinder gedurende ca. 3 minuten op de middelste stand van de planeetmenger tot een glad beslag. Voeg de walnoten en geraspte wortel toe.
- Vul een bakvorm met beslag.
- Bakken ca. 55 minuten op 180°C.

Decoratie

427025 Pettinice White
Kleur de pettinice white en vorm de worteltjes.

Nu echt
lekker





Vegan Freaky Muffin

950 gram 383240 Bakels Vegan Cakemix
400 gram Plantaardige olie
400 gram Water
50 gram Cacaopoeder

Decoratie

521511 Chockex Premium Dark Vegan PF





Werkwijze

-  Meng de grondstoffen met een vlinder gedurende ca. 3 minuten op de middelste stand van de planeetmenger tot een glad beslag.
-  Vul de muffinvorm met beslag.
-  Bakken: Ca. 25 minuten op 180°C.
-  Dip de cake in de gesmolten Chockex Premium Dark Vegan PF.

Vegan Bake tray Cake

750 gram 383240 Bakels Vegan Cakemix
300 gram Plantaardige olie
300 gram Water

Werkwijze

-  Meng de grondstoffen met een vlinder gedurende ca. 3 minuten op de middelste stand van de planeetmenger tot een glad beslag.
-  Bekleed een bakplaat van 60/10 centimeter met papier en doseer 1350 gram vegan beslag.
-  Vul met 400 gram Frisfruit fruitvulling.
-  Strooi er 300 gram vegan strooisel op.
-  Bakken: Ca. 55 minuten op 180°C.



Vulling

588100 Frisfruit Aardbei
588000 Frisfruit Kersen
588300 Frisfruit Appel
588710 Frisfruit Frambozen

Afwerking

Decoratiesneeuw

Vegan Strooisel

250 gram 339000 Bakels Kanomix
75 gram Margarine
30 gram Water
30 gram Amandelschaafsel



Vulling

Vul de vegan cake met appelvulling.

Decoratie

Bestrijk de cake met vegan room.

Rol de Pettinice White uit op 2,5 millimeter en bekleed hiermee de cake.

Verder afwerken als gewenst.

Vegan Appel Pettinice Cake

1000 gram 383240 Bakels Vegan Cakemix

400 gram Plantaardige olie

400 gram Water

Vulling

200 gram 588300 Frisfruit Appel

Decoratie

427025 Pettinice White

Werkwijze



Meng de grondstoffen met een vlinder gedurende ca. 3 minuten op de middelste stand van de planeetmenger tot een glad beslag.



Vul een bakvorm met beslag.



Bakken: Ca. 55 minuten op 180°C.



Vegan Chocolade Bavaroise Taartje

750 gram 383240 Bakels Vegan Cakemix
300 gram Plantaardige olie
300 gram Water

Recept Vegan Bavaroise

200 gram 761260 Vegan Fond Royale
500 gram Water
250 gram Vegan room
200 gram 521511 Chockex Premium Dark Vegan PF

Vulling & decoratie

150 gram 588000 Frisfruit Kersen
345000 Diamond Glaze Neutraal

Werkwijze

- Meng de grondstoffen met een vlinder gedurende ca. 3 minuten op de middelste stand van de planeetmenger tot een glad beslag.
- Vul een bakvorm met beslag.
- Bakken: Ca. 55 minuten op 180°C.
Snijd de cake in twee lagen.
Verdeel 150 gram Frisfruit Kersen op de onderste laag.
Plaats de cake in een ring met acetaatfolie.
- Snijd een kleinere ring van de tweede laag en plaats deze in het midden.

Bavaroise

- Meng de Vegan Fond Royale en het water totdat deze licht stevig is
Smelt de Chockex Premium Dark Vegan PF en meng het goed door elkaar.
Voeg de opgeklopte vegan room toe en meng dit door elkaar.
- Spuut de bavaroise tot de rand van de ring.
- *Plaats de cake in de vriezer. Decoreren als gewenst.

PRODUCTOVERZICHT VEGAN

Nu echt lekker



Artno:	Naam:	Toepassing:
383240	Vegan cakemix	Cake, muffin, plaatcake, appeltaart, chococake
339000	Kanomix	Kano's, gevulde koeken, sloffen, appeltaart
339850	Speltbanketmix	Kano's, gevulde koeken, sloffen, appeltaart
372500	Vegan spongecake	Voor kapsel
521511	Chockex premium dark vegan PF	Imitatie couverture
588100	Frisfruit Aardbei	Fruityvulling
588000	Frisfruit Kersen	Fruityvulling
588710	Frisfruit Frambozen	Fruityvulling
589440	Fruityjam Abrikozen	Jam
589540	Fruityjam Frambozen-Bessen	Jam
582210	Appelmixpoeder	Bindmiddel
345000	Diamond Glaze naturel	Afdekgelei
761260	Vegan Fond Royale	Basis voor bavaroise
496000	Speculaaskruiden Cerasundi	Speculaaskruiden

FACTS VEGAN

- ✓ In 2023 wil ruim één op de drie Nederlanders (35%) meer of volledig vegan eten. Bron: thuisbezorgd.nl.
- ✓ In 2022 deden wereldwijd 629.000 mensen mee aan Veganuary, Join the plant-based revolution. Bron: Veganuary.com.
- ✓ In 2022 werd in Nederland 34 maal zoveel op het woord "vegan" gegoogled dan op het woord "plant-based / plantaardig". Bron: trends.google.com.
- ✓ 49% van de bezoekers van supermarkten hebben opgemerkt dat er meer plant-based producten worden aangeboden. Bron: Innova Trends Survey 2021.



BAKELS
SENIOR-NV

120 jaar inspiratie



IOR-N.V.



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Bezoek onze website
voor meer inspiratie

www.bakels-senior.nl



Bakels social media



(0) 36 760 8210 | info@bakels-senior.nl

www.bakels-senior.nl | @Bakels-senior N.V.

Postkoets 25, 3897 AK Zeewolde