



BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Inspiratie & Toepassingen

BP BOTERSTOLMELANGE





Meer dan alleen een stol **BP BOTERSTOLMELANGE**

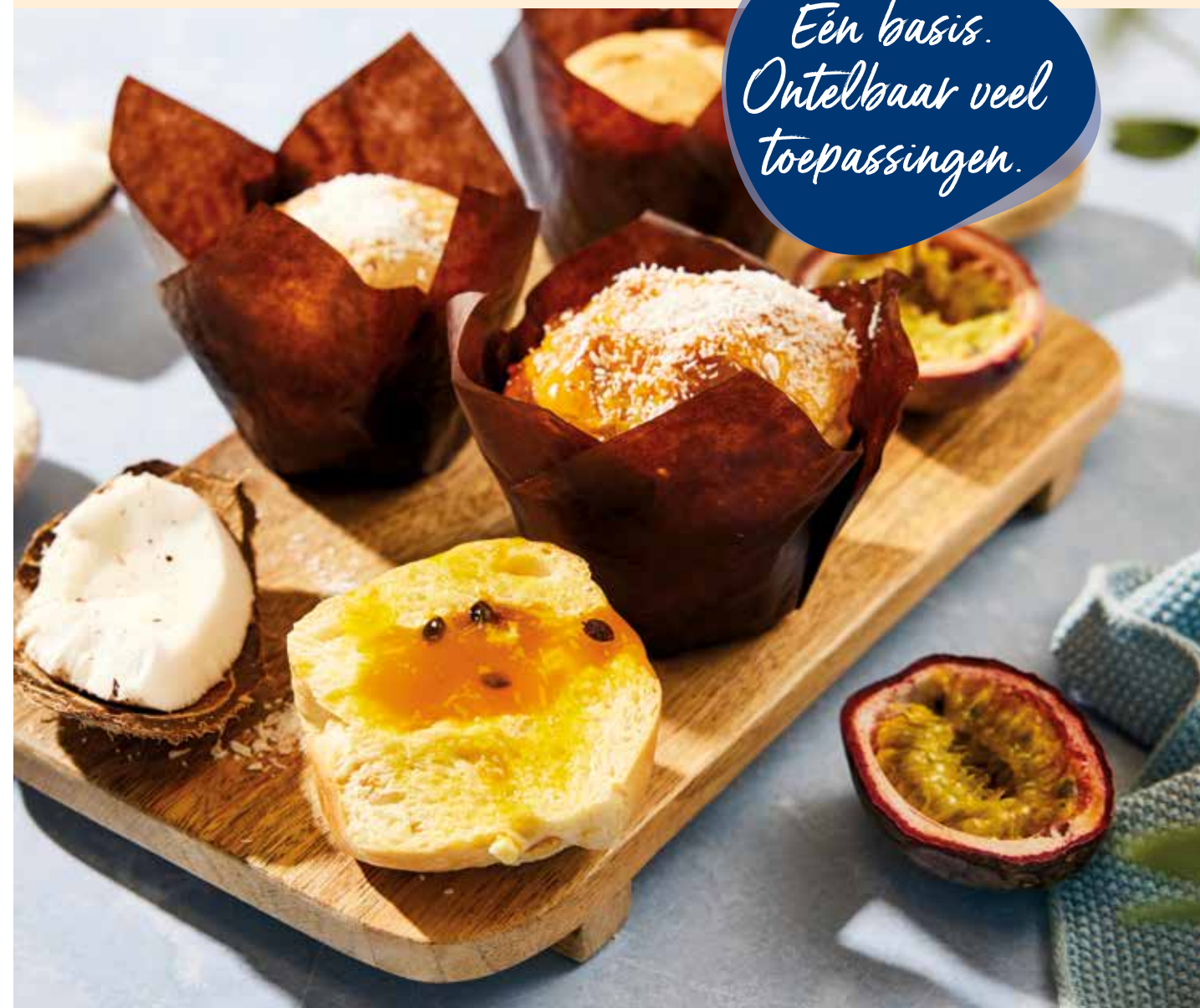
Deze BP Boterstolmelange met sinaasappelaroma, amandelaroma en boter vormt de perfecte basis voor zowel klassieke als vernieuwende toepassingen. De rijke, volle smaak zorgt voor een authentieke stolbeleving, terwijl de veelzijdigheid uitnodigt om verder te denken dan traditioneel.

Combineer de basisgrondstoffen en creëer eenvoudig een breed assortiment: van ambachtelijke stollen tot verrassende variaties en nieuwe concepten. Het resultaat: een zachte structuur, een rijk aroma en een onderscheidende smaak.

Werk efficiënt, bak met constante kwaliteit en speel in op nieuwe verkoopmomenten. Zo haal je meer uit één basis en vergroot je je commerciële mogelijkheden.

*Één basis.
Ontelbaar veel
toepassingen.*

*"Van klassiek
naar verrassend,
met één mix"*



INHOUD

De basis van succes

Ambachtelijke Rijke Stol	4
Oer-Hollandse Krentenwegge Deluxe	5
Knapperig Karamel-Fries Suikerbrood	6

Geef je stol een upgrade

Aromatische Pistache-Amandel Stol	7
Luxe Panettone	8
Tulband Amarena	9

Meer dan alleen stol

Boterrijke Brioche Supreme	10
Gevlochten Pandan Kokos Brood	11
Romige Stol Taart	12

Voor de vitrine van vandaag

Goudgebakken Donuts	13
Tropical Broodmuffin	14
Fruitige Swirls	15
Rijke Stol Swirl	16

Durf te verrassen

Hartige Quiche	17
Zoet-Zure Augurk Muffins	18

Verleng het
stolseizoen,
vergroot je omzet.

Ambachtelijke Rijke Stol

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
2%	200 gram	Zout
8%	800 gram	Gist
65%	6.500 gram	Water

Vulling

100%	10.000 gram	Rozijnen
20%	2.000 gram	Krenten
20%	2.000 gram	Gemengde noten

Werkwijze

- Meng de bloem, gist en water 4 minuten en geef vervolgens een kneedonderbreking van 15 minuten.
- Kneed daarna af met de overige grondstoffen tot een goed ontwikkeld deeg.
- Direct de vulling doordraaien.
- Afwegen op 750 gram en opbollen.
- Bolrijs 15 minuten.
- Daarna aanpunten, korte stompe punt met gesloten uiteinden.
- Puntrijs ca. 15 minuten.
- Opmaken als stollen.
- Pil amandelspijs van 150 gram inrollen.
- Narijs 25 minuten 30°C, 60% RV.

Bakken

Baktemperatuur: 200°C.
Baktijd: ca. 40 minuten.

PRODUCTINFORMATIE

	Verpakking 15 kg zak
	Artikelnummer 192215
	Houdbaarheid 9 maanden
	Bewaarcondities Koel en droog bewaren

Oer-Hollandse Krentenwegge Deluxe

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
2%	200 gram	Bacom A-100 RSPO SG*
2%	200 gram	Zout
8%	800 gram	Gist
65%	6.500 gram	Water

Vulling

150%	15.000 gram	Krenten
------	-------------	---------

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Direct de vulling doordraaien.
- Afwegen op 1.500 gram en oppunten.
- Los laten komen en opmaken.
- In een bakblik van 60x10 cm leggen.
- Narijs 50 minuten.

Bakken

Baktemperatuur: 200°C.
Baktijd: ca. 50 minuten.

*Artikelnummer: 223216

Knapperig Karamel-Fries Suikerbrood

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
2%	200 gram	Zout
7%	700 gram	Gist
62%	6.200 gram	Water

Vulling

60%	6.000 gram	Suikernibs P4
20%	2.000 gram	Kaneelgranulaat
5%	500 gram	Gesmolten boter

Decoratie

Basterdsuiker

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Meng de gesmolten boter met de suiker.
- Direct de vulling doordraaien.
- Verdeel het deeg in stukken van 400 gram en punt het deeg op.
- Los laten komen en opmaken.
- Geheel door het sesamzaad rollen.
- Let het deeg in een ingesmeerd bakblik met basterdsuiker.
- Narijs 70 minuten.

Bakken

Baktemperatuur: 200°C.
Baktijd: ca. 35 minuten.

Aromatische Pistache-Amandel Stol

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
2%	200 gram	Zout
8%	800 gram	Gist
65%	6.500 gram	Water

Vulling

120%	12.000 gram	Rozijnen
20%	2.000 gram	Gehakte pistachenoten

Pillen

50%	Amandelspijs
50%	Pistache Remonce*

Werkwijze

- Meng de bloem, gist en water 4 minuten en geef vervolgens een kneedonderbreking van 15 minuten.
- Kneed daarna af met de overige grondstoffen tot een goed ontwikkeld deeg.
- Direct de vulling doordraaien.
- Afwegen op 750 gram en opbollen.
- Bolrijs 15 minuten.
- Daarna aanpunten, korte stompe punt met gesloten uiteinden.
- Puntrijs ca. 15 minuten.
- Opmaken als stollen.
- Pil amandelspijs/Pistache Remonce van 150 gram inrollen.
- Narijs 25 minuten 30°C, 60% RV.

Bakken

Baktemperatuur: 200°C.
Baktijd: ca. 40 minuten.

*Artikelnummer: 571111

Luxe Panettone

Recept

100%	10.000 gram	Eiwitrijke tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
1,5%	150 gram	Bacom A-100 RSPO SG*
1,8%	180 gram	Zout
3%	300 gram	Gist
10%	1.000 gram	Suiker
20%	2.000 gram	Heelei
10%	1.000 gram	Eidooier
25%	2.500 gram	Water
10%	1.000 gram	Boter

Vulling

35%	3.500 gram	Gekonfijte sinaasappel
20%	2.000 gram	Gekonfijte citroen

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Voeg aan het einde van de kneding de boter toe.
- Deegtemperatuur 26°C.
- Voeg de vulling toe.
- Verdeel het deeg in licht geoliede kunststof bak.
- Geef het deeg een doorslag en laat het rusten voor 45 minuten.
- Weeg het deeg af in stukken van 550 gram.
- Vorm deze lichtjes naar een bolmodel.
- Leg de deegstukken in de panettone vormen.
- Narijs 180 min, tot net onder de vorm.
- Snijd een kruis op het deeg in en leg hierop een klontje boter.

Bakken

Baktemperatuur: 165°C.
Baktijd: ca. 45 minuten.
(tot een kerntemperatuur van 94°C).

*Artikelnummer: 223216

Tulband Amarena

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
2%	200 gram	Bacom A-100 RSPO SG*
2%	200 gram	Zout
6%	600 gram	Gist
62%	6.200 gram	Water

Vulling

40%	4.000 gram	Amarena kersen
35%	3.500 gram	Mini kruidnoten

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Direct de vulling doordraaien.
- Verdeel het deeg in stukken van 500 gram en punt deze op.
- Los laten komen en opmaken.
- In een tulbandvorm leggen.
- Narijs 60 minuten.

Bakken

Baktemperatuur: 200°C.
Baktijd: ca. 40 minuten.

*Artikelnummer: 223216



Boterrijke Brioche Supreme

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
1,5%	150 gram	Bacom A-100 RSPO SG*
1,5%	150 gram	Zout
4,5%	450 gram	Gist
40%	4.000 gram	Water
12,5%	1.250 gram	Ei
5%	500 gram	Boter

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Voeg aan het einde van de kneedtijd de boter toe en meng deze goed door.
- Verdeel het deeg in stukken van 125 gram.
- Laat de deegstukken ca. 10 minuten rijzen (puntrijs).
- Maak de deegstukken op en vorm van 3 stukken deeg een drievlecht model.
- Laat de vlechtbroden ca. 60 minuten narijsen.

Bakken

Baktemperatuur: 220°C.
Baktijd: ca. 25 minuten.

*Artikelnummer: 223216



Gevlochten Pandan Kokos-Brood

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
5%	500 gram	Suiker
1,5%	150 gram	Zout
3%	300 gram	Gist
55%	5.500 gram	Water

Vulling

25%	2.500 gram	Coconut Pandan Flavoured Cream
10%	1.000 gram	Bakvaste chocolade chunks

Decoratie

4%	400 gram	Geraspte kokos
----	----------	----------------

Werkwijze

- Knead alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Meng de vulling 3 minuten op de tweede versnelling door het deeg.
- Rol het deeg uit tot een rechthoekige plak.
- Verdeel of smeer de Coconut Pandan Flavoured Cream op de rechthoekige plak.
- Strooi de bakvaste chocolade chunks hierop.
- Vouw gevulde plak in drie delen op en snijd deze in stukken van 2 cm.
- Vlecht deze naar het gewenste model.
- Narijs 60 minuten.

Bakken

Baktemperatuur: 210°C.
Baktijd: ca. 24 minuten.

Romige Stoltaart

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
2%	200 gram	Bacom A-100 RSPO SG*
1,5%	150 gram	Zout
4%	400 gram	Gist
65%	6.500 gram	Water

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Verdeel het deeg in stukken van 350 gram en bol deze op.
- Los laten komen en uitrollen op ca. 4 mm.
- Leg de deegstukken in een bakblik of taartpan.
- Narijs 80 minuten.

Bakken

Baktemperatuur: 200°C.
Baktijd: ca. 25 minuten.

Vulling

800 gram	Botercreme H*
1.000 gram	Water
1.200 gram	Boter

Les Fruits Mocktail Mojito

Les Fruits Mocktail Spritz

Werkwijze

- Meng de mix met het water en laat het mengsel ca. 1 uur rusten.
- Draai de boter soepel en voeg vervolgens het mengsel in vier delen toe aan de boter.
- Klop gedurende 10 minuten op met een garde op de hoogste versnelling.
- Meng vervolgens 1 deel botercreme met 1 deel Les Fruits Mocktail en gebruik dit als vulling voor de taart.

* Bacom A-100 RSPO SG: 223216

* Botercreme H: 761850

* Les Fruits Mocktail Mojito: 588160

* Les Fruits Mocktail Spritz: 588170

Goudgebakken Donuts

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
2%	200 gram	Bacom A-100 RSPO SG*
1,5%	150 gram	Zout
5%	500 gram	Gist
8%	800 gram	Suiker
51%	5.100 gram	Water

Werkwijze

- Knead alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg. Vorm het deeg tot een voorslag.
- Laat het deeg ca. 60 minuten rijzen (voorslagrijs).
- Rol het deeg uit tot 10 mm dikte en steek uit met een steker van ø 9 cm en een gat van ø 2,5 cm.
- Laat deegstukken ca. 30 minuten narijzen.

Bakken (in olie)

Baktemperatuur: 180°C.
Baktijd: ca. 2 minuten per kant.

*Artikelnummer: 223216



Tropical Broodmuffin

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
2%	200 gram	Bacom A-100 RSPO SG*
1,5%	150 gram	Zout
4%	400 gram	Gist
62%	6.200 gram	Water

Vulling

Gekonfijte sinaasappel
Pastryfill Passionfruit With Seeds*

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Direct de gekonfijte sinaasappelstukjes doordraaien.
- Verdeel het deeg in stukken van 1.800 gram en bol deze op.
- Los laten komen en verdelen/opbollen (30 stuks).
- Leg het deeg in ingesmeerde muffintrays.
- Narijs 60 minuten.
- Spuit na het bakken 30 gram Les Fruits Tropical in de muffin.
- Naar wens afwerken.

Bakken

Baktemperatuur: 210°C.
Baktijd: ca. 18 minuten.

*Bacom A-100 RSPO SG: 223216

*Pastryfill Passionfruit With Seeds: 586000



Fruitige Swirls

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
5%	500 gram	Suiker
1,5%	150 gram	Zout
3%	300 gram	Gist
55%	5.500 gram	Water

Vulling

10%	1.000 gram	Premium Custard Cream*
25%	2.500 gram	Les Fruits Mocktail Spritz*
		Les Fruits Dark Cherry*

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Meng de vulling 3 minuten met een vlinder op de tweede versnelling door het deeg.
- Rol het deeg uit tot een rechthoekige plak.
- Verdeel de vulling op de rechthoekige plak met Les Fruits Mocktail Spritz of de Les Fruits Dark Cherry.
- Rol de gevulde plak op en snijd deze in stukken van 2,5 cm.
- Vorm deze naar het gewenste model.
- Narijs 60 minuten.

Bakken

Baktemperatuur: 210°C.
Baktijd: ca.18 minuten.

*Premium Custard Cream: 336000
*Les Fruits Mocktail Spritz: 588170
*Les Fruits Dark Cherry: 588000

Rijke Stol Swirl

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
1,5%	150 gram	Zout
4%	400 gram	Gist
56%	5.600 gram	Water

Vulling

40%	4.000 gram	Premium Custard Cream*
40%	4.000 gram	Amandelspijs
20%	2.000 gram	Rozijnen

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Rol het deeg uit tot een rechthoekige plak van ca. 2,5 mm dik.
- Verdeel de vulling op de rechthoekige plak.
- Strooi de rozijnen over het mengsel van Premium Custard Cream met amandelspijs.
- Rol de gevulde plak op en snijd deze in stukken van 2,5 cm.
- Narijs 60 min.

Bakken

Baktemperatuur: 210°C.
Baktijd: ca. 18 minuten.

*Artikelnummer: 336000

Hartige Quiche

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
1,5%	150 gram	Zout
4%	400 gram	Gist
56%	5.600 gram	Water

Vulling (per quiche)

50 gram	Ei (1 stuk)
250 gram	Cherrytomaten
350 gram	Broccoli roosjes
250 gram	Plantaardige room
10 gram	Gedroogde tijm

Werkwijze

- Meng alle ingrediënten in een spiraal-kneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Verdeel het deeg in stukken van 300 gram en bol deze op.
- Los laten komen en uitrollen op ca. 2,5 mm.
- Verdeel de groenten gelijkmatig over de quiche en giet het mengsel van ei en plantaardige room eroverheen.
- Verdeel als laatste de gedroogde tijm over het geheel.

Bakken

Baktemperatuur: 180°C.
Baktijd: ca. 40 minuten.



Zoet-Zure Augurk Muffins

Recept

100%	10.000 gram	Tarwebloem
30%	3.000 gram	BP Boterstolmelange
1,8%	180 gram	Zout
4%	400 gram	Gist
55%	5.500 gram	Water

Vulling

25%	2.500 gram	Uitgebakken spekjes
25%	2.500 gram	Uitgelekte augurkenblokjes
5%	500 gram	Rode Paprika

Decoratie

10%	1.000 gram	Geraspte oude kaas
-----	------------	--------------------

Werkwijze

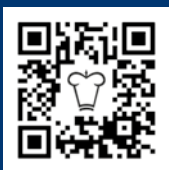
- Bak de spekjes kort uit in de pan en laat ze iets afkoelen.
- Meng alle ingrediënten in een spiraalkneder tot een goed ontwikkeld deeg.
- Direct de uitgebakken spekjes, uitgelekte augurkenblokjes en rode paprika doordraaien.
- Verdeel het deeg in stukken van 1.800 gram en bol deze op.
- Los laten komen en verdelen/opbollen (30 stuks).
- Leg het deeg in ingesmeerde muffintrays.
- Narijs 60 minuten.
- Decoreer de muffins voor het bakken met geraspte oude kaas.

Bakken

Baktemperatuur: 210°C.
Baktijd: ca. 20 minuten.



BEZOEK ONZE WEBSITE
VOOR MEER INSPIRATIE



BAKELS

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

Bakels Senior | Postkoets 25 | 3897 AK | Zeewolde | Nederland
+31 36 760 82 00 | info@bakels-senior.nl | www.bakels-senior.nl