

INHOUDSTAFEL

Hoofdstuk 1	Hygiëne	11		
1	Persoonlijke hygiëne	11		
1.1	Bepaling	11		
1.2	Doel	11		
1.3	Gevolgen	11		
1.4	Persoonlijke hygiëne	11		
1.5	Toepassingen in de praktijk	11		
2	Risicoanalyse in de bakkerij	12		
Hoofdstuk 2	Groot en klein materiaal	17		
1	Kneders	17		
1.1	Tweearmige kneder (type Artofex)	17		
1.2	Eenarmige kneder (type Diosna)	17		
1.3	Vorkkneder (type Collette baguettekneder)	17		
1.4	Snelkneder (type spiraalkneder)	18		
1.5	Industriële kneder (type mixer)	18		
1.6	Lamineur (vooral gebruikt in Italië en Spanje)	18		
2	Deegverdelers	18		
2.1	Deegafweegmachine	18		
2.2	Verdeler voor baguettes	18		
3	Deegopbolmachine	19		
3.1	Pistolets-opboller	19		
3.2	De kegelopboller	19		
3.3	De torenopboller	20		
4	Deeglangmaakmachine	20		
4.1	Langmaakmachine voor brood	20		
4.2	Langsteekmachines voor pistolets	20		
4.3	Langmaakmachine voor baguettes	21		
5	Deeguitrolmachine	21		
5.1	Voor pitabrood, pizzadeeg, focaccia, enz.	21		
6	Rijskamers	21		
6.1	De rijskast	22		
6.2	Rijskast voor ovenkar met inschietpajten	22		
6.3	Rijskast met rek voor bakplaten en roosters met gecontroleerde temperatuurregeling	22		
6.4	Remrijskast voor platenrek of voor een kar voor een rotatieoven	22		
6.5	Voorrijskast of zakjeskast	23		
7	Diepvries	23		
7.1	Diepvriescel	23		
7.2	Diepvrieskast	23		
8	Koelkast	23		
8.1	Koelkast	23		
8.2	Koelcel	23		
9	Ovens	24		
9.1	Vloerovens	24		
9.2	Karovens	24		
9.3	Rotatieovens	24		
9.4	Kettingovens	24		
9.5	Pitaoven	25		
10	Bloemsilo	25		
11	Waterverdeler	25		
12	Kleinmateriaal	25		
Hoofdstuk 3	Basisgrondstoffen	29		
1	Graansoorten	29		
1.1	Tarwe	29		
1.2	Rogge	43		
1.3	Gerst	43		
1.4	Haver	43		
1.5	Spelt	44		
1.6	Rijst	44		
1.7	Boekweit	44		
1.8	Maïs	44		
1.9	Gierst	44		
2	Water	45		
2.1	Waar moet water aan voldoen?	45		
2.2	De watermenger	45		
2.3	Hydratatie van de deegbestanddelen	45		
3	Zout	46		
3.1	Keukenzout	46		
3.2	Gejodeerd zout	46		
3.3	Zeezout	46		
4	Gist	47		
4.1	Omschrijving	47		
4.2	Uitzicht van de gistcel	47		
4.3	Voortplantingproces door celdeling	48		
4.4	Doel van bakkersgist	48		
4.5	De leveringsvormen van gist	48		
4.6	Toepassing	49		
4.7	Bewaren van gist	49		
4.8	Productieschema zie site	49		
4.9	Algemene beschrijving van de gisten	49		
5	Zuurdesem	50		
5.1	Bepaling	50		
5.2	Zuurdesem: alternatief voor gist	50		
5.3	Werkingswijze in het deeg	50		
5.4	Het maken van een zuurdesem	51		
6	Poolish	52		
7	Levain	52		
8	Additieven die de kwaliteit van het brood kunnen beïnvloeden	52		
8.1	Opsomming	52		
8.2	Samengestelde additief (bereidingsmiddel)	58		

Hoofdstuk 4	Technische kennis	63	Hoofdstuk 5	Brood	85
1	Deegtemperatuur	63	1	Definitie	85
1.1	Berekening	63	1.1	Definitie brood	85
1.2	Welke factoren bepalen de deegtemperatuur?	63	1.2	Definitie speciaal brood	85
2	Mengen en kneden	64	2	Opsomming van de grondstoffen	85
2.1	Doel van het kneden	64	2.1	Basisgrondstoffen	85
2.2	De kneedtijd is afhankelijk van	66	2.2	Bijkomende grondstoffen	85
2.3	De invloed van het kneden op het volume	67	3	Basisrecept speciaal brood	86
2.4	Invloed van het kneden op de kruimkleur en structuur	67	4	Basisbereiding	86
3	Rijsproces	68	4.1	Deegbereiding: traditionele methode handkneding	86
3.1	Voorrijs	68	4.2	Deegbereiding: groenmethode	86
3.2	Schematische voorstelling van de voorrijs	68	4.3	Deegbereiding machinaal	87
3.3	Ontwikkeling van de gist in het deeg tijdens de voorrijs	69	5	Soorten witbrood	87
3.4	Analyse van de voorrijs	70	6	Soorten bruinbrood	97
3.5	Vochtigheid van de deeghuid tijdens de voorrijs	70	7	Soorten meergranenbrood	105
4	Toeslaan van het deeg	71	8	Roggebrood	107
4.1	Toepassing	71	9	Vaktermen	109
4.2	Doel en methode	71			
5	Verdelen en opbollen	71	Hoofdstuk 6	Krokante broodjes	113
5.1	Doel van het opbollen	72	1	Definitie	113
5.2	Handeling	72	2	Opsomming van de grondstoffen	113
6	Bolrijs	72	2.1	Reeds besproken grondstoffen	113
6.1	Doel	72	2.2	Nieuwe grondstoffen	113
6.2	Analyse	72	3	Technische kennis	114
7	Opmaak	73	3.1	Temperatuurberekening	114
7.1	Doel	73	3.2	Soort tarwebloem	114
7.2	Handeling	73	3.3	Gebruik van bereidingsmiddel	114
8	Narijs	74	3.4	Vastheid van het deeg	115
8.1	Doel	74	3.5	Kneding	115
8.2	Handeling	74	3.6	Voorrijs	115
8.3	Ontwikkeling van de deegbol	75	3.7	Narijs	115
9	Bakproces	76	3.8	Bakken	115
9.1	Het stomen	76	4	Basisrecept en bereiding voor pistolets	115
9.2	Schematische voorstelling van het bakproces	76	5	Basisbereiding	115
9.3	Het bakproces	76	5.1	Deegtemperatuur	115
9.4	Oventemperatuur	77	5.2	Deegbereiding traditionele methode	115
9.5	Inovenen	77	5.3	Deegbereiding machinaal	116
9.6	Het fenomeen oudbakken worden van brood	78	6	Soorten broodjes	117
10	Nieuwe trends in de broodbereiding	78	7	Vaktermen in de bakkerij	134
10.1	Techniek	78	7.1	Kappen	134
11	Moderne bewaringstechnieken	79			
11.1	Schokvriezen	79			
11.2	Bewaring onder gas	79			
12	Oorsprong der gebreken	80			
13	Referenties en links naar interessante websites	82			

Hoofdstuk 7 Speciale broden 137

1	Definitie	137
2	Opsomming van de grondstoffen	137
2.1	Reeds besproken grondstoffen	137
2.2	Nieuwe grondstoffen	137
3	Technische kennis	140
4	Basisrecept	140
5	Basisbereiding	140
6	Soorten	140
7	Vaktermen	180
7.1	Basineren	180
7.2	Doreren	180
7.3	Lamineren	180

Hoofdstuk 8 Zachte luxe groot 183

1	Definitie	183
2	Opsomming van de grondstoffen	183
2.1	Reeds besproken grondstoffen	183
2.2	Nieuwe grondstoffen	183
3	Halffabricaten	187
3.1	Definitie	187
3.2	Frangipanebeslag	187
3.3	Amandelspijs	188
4	Technische kennis	188
4.1	Specifieke invloed	188
4.2	Bereiding	189
5	Basisrecept	191
6	Basisbereiding	191
6.1	Deegtemperatuur	191
6.2	Deegbereiding	191
6.3	Voorrijs	192
6.4	Deegverwerking	192
6.5	Narijs	192
6.6	Bakken	192
6.7	Afwerking	192
7	Soorten	192
8	Vaktermen	219
8.1	Bakvast	219
8.2	Branden, brûler (bruleren)	219
8.3	Broekje/enveloppe/omslag	219
8.4	Conserveren	219
8.5	Deegkleedje	219
8.6	Doorslaan, ontgassen	220
8.7	Dorer(en)	220
8.8	Dorure	220
8.9	Etuve, rijskast	220
8.10	Foncer(en)	220
8.11	Fontein/fontaine	220
8.12	Konfijten	220

8.13	Macedoine	220
8.14	Rijzen	220
8.15	Wellen	220

Hoofdstuk 9 Zachte luxe klein 223

1	Definitie	223
2	Opsomming grondstoffen	223
2.1	Reeds besproken grondstoffen	223
2.2	Nieuwe grondstoffen	223
3	Halffabricaten	224
3.1	Banketbakkerscrème	224
3.2	Appelsiencrème	225
3.3	Karamelcrème	226
3.4	Krieken	226
3.5	Ananas	227
3.6	Normandische vulling	227
4	Technische kennis	227
4.1	Specifieke invloed	227
5	Basisrecept	229
6	Basisbereiding	229
6.1	Deegtemperatuur	229
6.2	Deegbereiding	229
6.3	Voorrijs	230
6.4	Deegverwerking	230
6.5	Narijs	230
6.6	Bakken	230
6.7	Afwerking	230
7	Soorten	230

Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg 263

1	Definitie	263
2	Opsomming grondstoffen	263
2.1	Reeds besproken grondstoffen	263
2.2	Nieuwe grondstoffen	263
3	Halffabricaten	265
3.1	Banketbakkerscrème	265
3.2	Frangipanebeslag	265
3.3	Notenvullingen	265
4	Technische kennis: specifieke invloed van de grondstoffen	265
4.1	Bloem	265
4.2	Water	265
4.3	Eieren	266
4.4	Kristalsuiker	266
4.5	Keukenzout	266
4.6	Bereidingsmiddelen	266
4.7	Vetstof	266
4.8	Invloed % en kwaliteit van de eiwitten	267
4.9	Afhankelijkheid van het % vocht	267

4.10	Deegtemperatuur	267	6	Basisbereiding	312
4.11	Kneden	268	6.1	Bereiding recept 1	312
4.12	Invloed op de gisting	268	6.2	Bereiding recept 2	314
4.13	Rust-en rijstijden	269	7	Soorten	315
4.14	Bakken	269	8	Vaktermen	336
5	Basisrecepten	269			
5.1	De traditionele methode	270	Hoofdstuk 12	Allergenen	339
5.2	De Franse methode	270	1	Definitie	339
5.3	De Deense methode	270	2	Allergische reacties	339
5.4	Croissantdeeg	271	3	Voedselvoorschriften	339
5.5	Voordeeg	271	4	Voedingspatronen	339
5.6	Deeg	271	5	Soorten allergenen	340
6	Basisbereidingen	271	5.1	Voorzorgsmaatregelen	340
6.1	Traditionele methode	271	5.2	Het gaat om	340
6.2	De Franse methode	271	6	Symptomen	340
6.3	De Deense methode	271	6.1	Voedselallergie en -intolerantie komen tot uiting in diverse symptomen	340
6.4	Croissantdeeg	272	7	Allergie of intolerantie	342
7	Soorten	274			
8	Vaktermen	303			
8.1	Spritsen	303			
8.2	Abrikoteren	303			
8.3	Glaceren	303			
8.4	Afsuikeren	304			
8.5	Dampsleutel	304			
	Hoofdstuk 11	Taarten en vlaaien	307		
1	Definitie	307			
1.1	Vlaaien	307			
1.2	Taarten	307			
2	Opsomming van de grondstoffen	307			
2.1	Reeds besproken grondstoffen	307			
2.2	Nieuwe grondstoffen	307			
3	Halfabrikaten	308			
3.1	Knobbels	308			
3.2	Abrikozen koud	308			
3.3	Abrikozen warm	308			
3.4	Kersen koud	309			
3.5	Kersen warm	309			
3.6	Ananaspulp koude bereiding	309			
3.7	Appel koud	309			
3.8	Appel warm	310			
3.9	Kookrijst (rijstpap)	310			
3.10	Pralin	311			
4	Technische kennis	311			
4.1	Specifieke eigenschappen van de grondstoffen	311			
4.2	Specifieke eigenschappen van het deeg	311			
5	Basisrecept	312			
5.1	Recept 1	312			
5.2	Basisrecept 2	312			

INDEX OP PRODUCT

Basisrecept speciaal brood	86	Stokbrood met roggebloem (met voordeeg)	157
Witbrood		Frans boerenbrood	159
Huishoudbrood	87	Provençaalse fougassen	160
Plaatbrood	89	Verrassingsbroden	162
Galettebrood	90	Franse brioches	165
Boulotbrood	91	Le Pastis Landois	166
Melkbrood	93	Oriëntaalse broden	168
Toastbrood	94	Panetthoné	170
Hoevebrood	96	Ciabatta	172
Bruinbrood		Focaccio brood	174
Bruin brooddeeg met zemelen	97	Focacciovariant	175
30 % integraal (tarwebrood)	99	Pitabrood	176
50 % integraal	100	Pizzadeeg	177
Volkorenbrood	101	Spaans brood	179
Houthakkersbrood	102	Zachte luxe groot	
Ardeens brood	104	Frangipanebeslag	187
Meergranenbrood		Amandelspijs	187
Zevengranenbrood	105	Basisrecept	191
Dertien zaden	106	Melkbrood	192
Roggebrood		Eierbrood	194
Speciaal bruinbrood 50% rogge	108	Milaans brood	195
Krokante broodjes		Suikerbrood	197
Basisrecept	115	Kramiek	199
Pistolets	115	Régal	200
Hotelbroodjes	117	Craquelins	202
Plaatbroodjes	118	Verviers gebak recept 1	203
Brussels of gekapte pistolet	119	Verviers gebak recept 2	205
Antwerpse boterpistolets	121	Paasbrood	207
Tafelbroodjes	122	Vlechtbrood	209
Sandwiches krokant	124	Cougnous of vollaard	210
Knopen	125	Luiks gebak	212
Snitbroodjes	126	Paasnesten	214
Kadetbroodjes	128	Kerststollen	216
Tijgerbroodjes	129	Appelstol	217
Keizerbroodjes	130	Zachte luxe klein	
Piccolo's	132	Banketbakkerscrème	224
Bruine broodjes	133	Appelsien crème	225
Speciale broden		Karamelcrème	226
Basisrecept	140	Krieken	226
Notenbrood	140	Ananas	227
Mueslibrood	142	Normandische vulling	227
Poddums	144	Basisrecept	229
Honingbrood	146	Knikkers	231
Fantasiebrood met botermelk	147	Vlaamse brioches	232
Jagersbrood	149	Sandwiches	233
Stokbrood (zonder voordeeg)	151	Split sandwiches	235
Fougassen	153	Crèmebrioches	236
Korenhalmen	154	Crème-mastellen (eventueel afgewerkt met fruit)	238
Stokbrood (met poolich)	156	Gentse mastellen	239
		Lange Zwitserse koeken	241

Ronde Zwitserse koeken	242	Marsepeincroissant	292
Klein paasgebak	244	Andere vormen	292
Hollandse suikerkoeken	246	Ronde Zwitserse koeken	292
Carnavalmaskers	247	Deense rolkoeken	294
Brood van de grecht (Bruut van de grecht)	249	Deens Variant 3	296
Luikse wafels	251	Deens Variant 4	296
Zachte broodjes	253	Lange Zwitserse koeken	296
Bagnat	254	Variant 1	297
Gebakken in olie: Berlijnse bollen	256	Variant 2	298
Gebakken in olie: donuts	257	Variant 3	298
Gebakken in olie: gevulde flappen	259	Deense koek	298
Gerezen bladerdeeg		Variant 1	300
Notenvullingen	265	Variant 2	300
Basisrecepten traditionele methode	270	Strengelkoeken	299
Basisrecepten Franse methode	270	Variant 1: bril	302
Basisrecepten Deense methode	270	Variant 2: bretzel	302
Croissantdeeg	271	Variant 3: achtje	302
Koeken op basis van een vierkant	274	Variant 4: fruitkorfje	303
Crème vierkant	274	Taarten en vlaaien	
Strikjes	276	Knobbels	308
Sterren of molentjes	277	Abrikozen koud	308
Irissen	278	Abrikozen warm	308
Ananasoester	278	Kersen koud	309
Gevulde driehoek	279	Kersen warm	309
Koeken op basis van een rechthoek	280	Ananaspulp koude bereiding	309
Strikjes	280	Appel koud	309
Varianten	280	Appel warm	310
Suikerstrikken	282	Kookrijst (rijstpap)	310
Chocoladestrikken	282	Pralin	311
Zebra-koeken	282	Basisrecept 1	312
Hanen-kannen	282	Basisrecept 2	312
Doorhaalkoeken	284	Gevulde flappen	315
Varianten	285	Open vruchtentaarten	316
Doorhaalkoeken met banketbakkerscrème	285	Taarten met bandjes of deksel	321
Dalmatiër	285	Eierflan	323
Chocoladekoeken	286	Flantaart	325
Koeken op basis van een ruit	287	Rijsttaart	328
Expokoek	287	Kaastaart	330
Varianten op koeken uit een ruit	288	Normandische appeltaart	332
Koeken op basis van een driehoek	290	Tarte Saint Tropez	333
Croissants	290	Bosvruchtentaart	335
Varianten	290		
Chocoladecroissant	291		