

BAKWIJZER HOTELONTBIJT



Een goed hotelontbijt begint bij slim afbakken. Met onze bakwijzer bakt je team snel en efficiënt, ook met minder of onervaren personeel. Chef Jeroen deelt duidelijke instructies en tips, zodat elk ontbijt dezelfde kwaliteit biedt, elke ochtend opnieuw.

Wil je graag advies op maat? Vraag dan gratis buffetadvies aan bij jouw vertegenwoordiger.

ENKEL ONTDOOIEN:

BRIOCHEBROOD MET SUIKERPARELS



225606

🕒 ± 120'

GLUTENVRIJ BROODJE WIT



24680000

🕒 ± 120'

GLUTENVRIJ BROODJE MEERZADEN



24690000

🕒 ± 120'

CINNAMON SCANDI SWIRL



226713

🕒 ± 90'

STORY PIES CINNAMON SWIRL



228852

🕒 ± 90'

SANDWICH WIT



16510000

🕒 ± 60'

TOASTBROOD WIT



26100000

🕒 ± 60'

TOASTBROOD PREMIUM WIT - 20 x 25N



225607

🕒 ± 60'

TOASTBROOD PREMIUM COUNTRY - 20 x 25N



225608

🕒 ± 60'

BAKWIJZER HOTELONTBIJT



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

T/M 10 MIN AFBAKKEN

*Samen af te bakken

MOLENAARSBROOD WIT/MEERGRANEN



23610001

23600001

⌚ ± 10' 🌀 ± 60'

📏 170-190°C

MINI PICCOLO WIT



16650003

⌚ ± 10' 🌀 ± 15'

📏 170-180°C

RUSTIEK BROOD WIT/MEERZADEN *



227049

227050

⌚ ± 10' 🌀 ± 60'

📏 170-190°C

VLOERPISTOLET WIT



24650000

⌚ ± 8' 🌀 ± 15'

📏 170-180°C

TIJGERPISTOLET



224905

⌚ ± 8' 🌀 ± 15'

📏 170-180°C

KEIZERBROODJE WIT/BRUIN *



15810005

15830003

⌚ ± 8' 🌀 ± 15'

📏 170-180°C

PINSA 125GR/240GR



225855

229418

⌚ ± 5' 🌀 0'

📏 240°C

BREEKBROOD WIT/BRUIN



221505

221478

⌚ ± 4' 🌀 ± 15'

📏 170-190°C

MIDI ROZENBROODJE WIT/VOLKOREN



220092

220093

⌚ ± 4' 🌀 ± 15'

📏 170-190°C

ASSORTIMENT RESTO



222864

⌚ ± 4' 🌀 ± 15'

📏 170-190°C

ASSORTIMENT PRESTIGE *



223831

⌚ ± 4' 🌀 ± 15'

📏 170-190°C

AFBAKTIPS VAN ONZE CHEF JEROEN:

1

Bak brood altijd op een bakrooster zonder bakpapier.

2

Laat brood na het afbakken goed afkoelen op een kar.

3

Voor extra kleurings bak je de witte broodjes 2 minuten extra.

Extra tip voor het assortiment resto & prestige!



BAKWIJZER HOTELONTBIJT



PASTRIDOR
SIMPLY GOOD.

LANGER DAN 10 MIN AFBAKKEN

*Samen af te bakken

BESTBLEND CROISSANT



223805

⌚ ± 21' ☁ ± 30'
📏 170-180°C

DELICE CROISSANT RECHT



17210000

⌚ ± 21' ☁ ± 30'
📏 170-180°C

DELICE SUISE / KOFFIEBROODJE ROND *



21030004

⌚ ± 21' ☁ ± 30'
📏 170-180°C

BESTBLEND CHOCOLADEBROODJE



21860000

⌚ ± 19' ☁ ± 30'
📏 170-180°C

DELICE GOLDEN ROOMBOTER CROISSANT



223162

⌚ ± 19' ☁ ± 30'
📏 170-180°C

DELICE BELGISCH CHOCOLADEBROODJE PUUR *



17920000

⌚ ± 19' ☁ ± 30'
📏 170-180°C

MINI DANISCH SELECTION



223173

⌚ ± 18' ☁ 0'
📏 190°C

BESTBLEND ASSORTIMENT MINI VIENNOISERIE



22320000

⌚ ± 16' ☁ ± 30'
📏 170-180°C

DELICE ASSORTIMENT * GEVULDE MINI CROISSANTS



17300003

⌚ ± 16' ☁ ± 30'
📏 170-180°C

AFBAKTIPS VAN ONZE CHEF JEROEN:

1

Let op: brood kan je tijdens het bakken uit de oven halen, bij pastry kan dit niet. Dan zakken ze in.

2

Bak het puntje van de croissant mooi naar beneden door deze weg te leggen van de ventilatie. Anders bakt de tip naar boven.

3

Bak zoet altijd af op een bakrooster met bakpapier.

