

BART SNIJDERS VAN DE MARO

DA'S

ANDERE KOEK



VERSPREID DE GEUR VAN
HET **VERSE PRODUCT**

Als kok zelf nog iets voor bij de koffie bakken? 't Zit er in deze drukke tijden vaak niet meer in. Wie zonder werk tóch de geur en versheid van eigengemaakte koekjes wil, heeft dankzij De Maro Banketbakkerij nu een oplossing: bake-offdeeg en -beslag uit de diepvries.

Men neme: een ijslepel, bakpapier of siliconenbakmatje én een kilo-emmertje bake-offbeslag of -deeg van De Maro uit de diepvries. Dat is, naast een oven en bakplaat, alles wat een restaurant nodig heeft voor heerlijk geurende en knapperig verse American cookies. Of eierenkoeken. Of pepernoten. Of muffins. Nou, vooruit, voor de muffins zijn muffinhouders of -caisses nog handig, anders vallen ze tijdens het bakken om. "Je hebt geen geschoold personeel nodig om met onze bake-offproducten te bakken", legt Bart Sniijders, eigenaar van De Maro, uit. "Er is een compleet emmertje voor elk product."

GEEN GESCHOOLD PERSONEEL NODIG

Baklucht bevalt

Waarom het diepvriesbeslag verder zo handig is? "Allereerst verspreid je zo de geur en beleving van het verse product in restaurant en eetcafé." Iets wat volgens onderzoek de kooplust in winkels bevordert, dus wellicht ook in de horeca. "Daarnaast kost het maken nauwelijks tijd. Voor eierkoeken leg je met de ijslepel zes hoopjes deeg op de bakplaat, dat is alles", zegt hij met dezelfde warmte als die van zijn nog dampende koekjes. Buiten het productiemoment hebben de lekkernijen alleen nog 8 tot 30 minuten baktijd (afhankelijk van de soort en het gewicht) en afkoeltijd nodig.

Passend voor persoonlijke touch

Volgens Bart werkt het muffinbeslag ook prima als basis voor creatieve koks. "Geef een eigen touch aan de muffin door zelf bijvoorbeeld chocolade, cranberry's of stukjes blauwaderkaas toe te voegen." Voor de recyclingkeuken heeft hij ook een verrassende tip. "Restjes appel van je appeltaart passen hier ook uitstekend in. Beetje kaneel erbij en klaar." Verder lenen andere fruitsoorten en noten zich eveneens prima voor gebruik in muffins.

Gezonde spelt én smakelijk toetje

Voor back to basic biedt De Maro ook speltmuffinbeslag, dat slim valt te combineren met superfood, zoals gojibessen. Na zo veel creativiteit en warmte heeft Bart ook een koele desserttip: eierkoeken met een bolletje ijs. Of een ijssandwich, dus eierkoeken met ijs ertussen. Voor aanbieders van high tea zijn al de zelfgebakken producten sowieso reuze geschikt. "Decoreer ook eens een eierkoek met een laagje fondant of chocolade", somt hij meer mogelijkheden op.



> Inspiratie tijdens workshop

De Maro heeft een eigen workshopruimte en proefbakkerij. Speciaal voor relaties van Horesca houdt de fabrikant binnenkort inspiratiesessies. Belangstelling? Meld u aan bij uw Horesca-accountmanager.

NIEUW OP DE KAART



Oer-Hollands en prijstechnisch interessant

Sinds Sonja Bakker de eierkoeken tippte voor afslankend publiek, is dit product weer razend populair. "De eierkoek is ook een echte allemansvriend met zijn krokante randje en zachte binnenkant. Naast de appelflap is hij bovendien een van de bekendste Hollandse producten. Verder is de eierkoek prijstechnisch interessant. Serveer hem gewoon bij de koffie of thee en laat de gasten hem maar lekker oppeuzelen."

Uurtje ontdooien

Om aan het bakken te slaan, moet het emmertje met een kilo beslag of deeg alleen ontdooien. Een uurtje is genoeg. "Bak je niet alles in één keer op, dan zet je de hersluitbare emmer nog maximaal vijf dagen in de koeling." In Amerika is deze vorm van kant-en-klaardeeg al veelgebruikt, ook door consumenten. In Nederland is De Maro de eerste die het op de markt brengt. En dat past uitstekend bij de rest van de producten van het bedrijf, dat in 1937 begon. Cakes, eierkoeken, meringueschuim en koekjes vinden sindsdien hun weg naar grootverbruikers.

Eén nadeeltje...

Al het gemak ten spijt hebben de bake-offproducten wel een nadeel. Ze zijn snel klaar, maar moeten dan nog 30 tot 60 minuten (eierkoeken of muffins) afkoelen. En probeer met zo'n heerlijk geurige baklucht de gasten dan maar eens van de lekkernijen af te houden... ■

HET MAKEN KOST NAUWELIJKS TIJD

