



# WIE ZOET IS, KRIJGT **LEKKERS**



Hoe kunnen we u nu over iets ongelooflijk lekkers vertellen, zonder dat u het proeft? Dat geldt zeker voor het diepvriesgebak van Sweet Street Desserts. Gelukkig willen gasten ook steeds vaker het (duurzame) verhaal achter hun eten weten. Dát valt hier in 'tlekkerst wél prima uit te leggen.

Bijna verslavend – zo noemt Fred Beckers de producten van het Amerikaanse merk Sweet Street Desserts, waarvan hij ambassadeur voor de Benelux is. “Steeds meer chefs ontdekken dat ze hiermee, in combinatie met hun creativiteit, in korte tijd een eigen dessert kunnen maken.” Bijvoorbeeld met de rockslide brownie en de chocolate peanut butter stack. “Dit zijn echte iconen. Ze oogsten veel lof, omdat chefs ze verwerken en dan kunnen zeggen dat het dessert zelfgemaakt is.” Dat doen ze net zo makkelijk met de zalig zoete triple chocolate brownie en de salted caramel brulée cheesecake van het merk, alhoewel alle gebakjes ook perfect passen bij de koffie en de high tea.

#### **Verbeter de wereld...**

Sweet Street Desserts komt oorspronkelijk uit de garage van de Amerikaanse Sandy Solmon. Zij won hiermee verschillende awards voor haar innovatie en creativiteit. Haar motto? 'Verbeter de wereld, begin bij je eigen bedrijf.' “Daarom maakt ze alleen producten die minder belastend zijn

IN  
KORTE TIJD  
**EIGEN  
DESSERT  
MAKEN**



FRED BECKERS  
VAN SWEET STREET DESSERTS

## > Doe-het-zelftips van Fred

"Snijd van de chocolate peanut butter stack twee plakjes van 2 centimeter. Leg die op een mooi plateautje, plaats er een bolletje ijs bij en spuit er een ruitje van karamel of chocola overheen. Of snijd de bevroren rockslide brownie met een warm mes in acht stukken. Duw er een luxe prikkertje in en haal hem door je eigen warme chocola. Dan heb je een heerlijke bonbon voor een hightea en een totaal andere smaakbeleving dan mensen verwachten."

voor de wereld. Ze gebruikt dus hormoonvrije melk, scharreleieren van vrijeuitloopkippen en zuivere, niet gemodificeerde granen." De Amerikaanse fabriek zelf werkt óók duurzaam, met een eigen waterzuivering, eigen afvalverwerking én eigen energieopwekking uit onder meer afval.

### Strategisch slim

Praktisch punt van aandacht voor de horecakeuken: het gebak heeft één nacht nodig om te ontdooien. "Daarna is het vijf dagen uit de koeling verkoopbaar. Dat bereik je alleen met de allerbeste ingrediënten en een productie die aan de allerhoogste eisen voldoet. Zo produceer je een hoogwaardig diepvriesproduct." Wat inkooptechnisch gezien prettig is voor restaurants? "Iets lekkers als cheesecake is van zichzelf al zwaar en vast. Je hebt dan genoeg aan een klein stukje, van circa 3 bij 3 centimeter. Genoeg voor een enorme smaakbeleving. Met dit gebak verhoog je dus makkelijk je rendement en heb je minder nodig om meer te bereiken." ■

**KLEIN  
STUKJE  
GROTE  
SMAAK-  
BELEVING**