



EWALD KOOIJMAN
VAN GARY'S HOME-BAKED PRODUCTS

ANEKDOTEN RONDOM WORTELTJES TAART ONTKRACHT

Hoe maken we de koffiebeleving in Nederland nóg groter? Door behalve een bewuste koffiekeuze ook een strategische keuze te maken voor het lekkers náást de koffie. Wie dat slim doet, komt al snel uit bij traktaties die zich ook prima lenen voor inzet als dessert... Twee vliegen in één klap!

We kennen allemaal de mop van het konijn dat bij een bakker om worteltjestaart vraagt. De eerste paar keer heeft de bakker geen worteltjestaart. Maar omdat het konijn elke dag terugkomt, bakt hij er uiteindelijk toch eentje. En weer komt het konijn met de vraag: "Hebt u ook worteltjestaart?" Dit keer bevestigt de bakker dat. Waarop het konijn antwoord: "Vies, hè?" In de praktijk slaat het konijn de plank echter goed mis. Commercieel directeur Ewald Kooijman van Gary's home-baked products legt uit waarom.

Wie zoet is krijgt lekkers?

Worteltjestaart heet in Amerika carrotcake en is er razend populair. Hoe dat komt? "Carrot heeft van zichzelf een zoete smaak. Carrotcake is dan ook de appeltaart van Amerika. In Nederland waren we zó gewend aan zoete appels, dat het een tijdje duurde voordat we iets anders accepteerden. Maar als je wortel gebruikt, krijg je óók zo'n lekker zoete smaak. Vandaar dat Nederland hier inmiddels eveneens aan verslingerd raakt." Vanwege het grote succes van de carrotcake komt Gary's daarom nu met een nieuwe variant: de pineapple carrotpie.

Handige combi

Het idee van de pie komt van uncle Saul, de home-made-receptenmaker en oom van bedrijfsoprichter Gary Feingold. Hij liet zich ook inspireren door andere vruchten van het land. Dat leidde tot nóg twee nieuwe verwenningen: bosvruchten cheesecake en redvelvet muffin. Net als de pineapple carrotpie zijn deze twee ideaal voor bij de koffie én om te verwerken in een dessert. Opmerkelijk aan het Amerikaanse gebak is daarbij dat kunstmatige stoffen voor geur, kleur en smaak ontbreken. Net als conserveringsmiddelen.

LEKKER ZOETE SMAAK VAN WORTEL



Winterwarme smaken

Naast dit nieuwe lekkers heeft het Amerikaanse bedrijf ook specifieke seizoensproducten. De reden van die tijdelijke producten? "Dan hebben mensen iets om voor terug te komen." Een typisch winters product dat Gary's slechts tot maart presenteert, is de stoofperentaart. "Zodra de blaadjes van de bomen vallen, gaan onze bakkers aan de gang. Ze verwerken dan stoofperen in luchtig geklopte cheesecake en vullen daarmee een koekbodem. Nog even bestuiven met kaneel en afgelezen en je hebt een heerlijke stoofperentaart. Lekker als gebak óf – in kleinere porties – als dessert met bijvoorbeeld kaneelijs."

AMERIKAANS VAN HOLLANDSE BODEM

Amerikaanse traktatie, Hollands tintje

Wat veel horecaondernemers verder waarderen aan de producent van de onder meer kenmerkende Amerikaanse roomkaastaarten? De ecologische footprint. "Wij werken zo veel mogelijk met regionale leveranciers. Zo komt 80 procent van onze bloem nu uit Zeeland in plaats van Amerika." Ewald is daar blij mee. "Vroeger was de kwaliteit van Nederlandse bloem te zwak en kampten we met een te laag eiwitgehalte ten opzichte van Amerikaanse bloem. Nederlandse boeren kweken nu andere rassen graan en kruisen ze. Daardoor krijgen we inmiddels kwalitatief goede bloem met betere vermalings." Trots vertelt hij dat daarnaast bijvoorbeeld de gebruikte roomkaas uit Holland komt. En dat hij de peren in de stoofperentaart uit de polder laat aanrukken. "Eigenlijk heb je met onze traktaties dus een Amerikaans product van Hollandse bodem."

Kleed ze aan

Ewald nodigt koks van harte uit hun eigen creativiteit aan de producten toe te voegen. "Kleed de muffins, cakes en pies leuk aan. Zorg voor entourage. Zéker bij een dessert, maar ook als je ze presenteert bij de koffie."

Wat wil het oog?

Om gasten te helpen verleiden stelt de commercieel directeur trouwens graag fotomateriaal beschikbaar. "Daarmee maak je leuke tafelbordjes. Of druk ze op folie en hang ze aan de muur." Zo slaat de horeca meteen wéér twee vliegen in één klap, want het oog wil ook wat: het krijgt zo iets moois te zien én – in het geval van de pineapple carrotcake – iets gezonds te eten. Ons lichaam zet de betacaroteen van wortels namelijk om in vitamine A en dat is goed voor onze ogen. ■



> Lekker experimenteren?

Test nu vrijblijvend wat deze smakelijke producten voor úw keuken betekenen. Vraag uw Horesca horeca-adviseur om een proefpakket.

VARIËREN MET BOSVRUCHTEN

In de herfst groeien bosbessen en andere najaarsvruchten volop. Een perfect moment om de traditionele cheesecake bij de koffie te verruilen voor Gary's bosvruchten cheesecake. De bakkers buigen zich voor deze cake weer flink over de bastogne-kruimelbodem en de vertrouwde romige smaak. Die krijgt met de donkere vruchten dus een frisse aanvulling én geeft zo mooi kleur in de vitrine.

Tip: garneer de cheesecake met lichtere kleuren zoals met een warme roomvulling of custardroom. Ook met een bolletje vanilleijs tovert u 'm om in een verrukkelijk dessert.

NAZOMEREN MET ANANASTAART

De carrotcake is een ware klassieker. Deze kreeg dankzij Gary's onlangs een mooie opfrisser met ananas. Het resultaat is de pineapple carrotpie. Wat opvalt aan deze pie? Zijn model: een halfronde boltaart. In de vitrine straalt hij gasten bovendien tegemoet dankzij zijn afwerking met gekleurde kokos. Dat geeft weer eens een heel ander beeld.

Tip: accentueer de ananassmaak met wat rozijnen en noten of decoreer het bord met ahornsiroop. En prijs de pineapple carrotpie met zijn frisse ananas eens extra aan op zonnige (najaars)dagen

REDVELVET MUFFIN

In Amerika is de redvelvet pie vooral populair op Valentijnsdag en met Thanksgiving. Dat inspireerde Gary's tot een handproduct: de redvelvet muffin. Daarin blijft de succesformule van redvelvet overeind: een zoetige lekkernij, goed gevuld met romige chocolade. De looks maken 'm helemaal compleet dankzij een chocoladedip en topping van snippers witte Callebaut-chocolade. Tongstrelen!

Tip: gebruik deze redvelvet muffin ook bij de high tea.