

Aardappelkroketten & Duchesse Mix

Natuurlijke en complete mix, om heel gemakkelijk traditionele aardappelkroketten en aanverwanten te maken

KENMERKEN & VOORDELEN



- > 100% creatief ...
- > Koude basis !
- > Moet niet gepaneerd worden !!
- > Snel en gewoonweg met koud kraantjeswater te bereiden !!!
- > Natuurlijke samenstelling van topkwaliteit, zonder smaakversterker
- > Reeds verrijkt met volle eieren, eiwitten, melk en specerijen
- > Geschikt om te bakken in de frituur, in de pan en/of in de oven
- > Nogal origineler dan diepvries- of verse kroketten
- > Typische ouderwetse Duchesse smaak ≠ aan puree
- > Kan geregenereerd ⁽¹⁾ of ingevroren worden ⁽¹⁾

⁽¹⁾ onder voorwaarden! - zie "PRAKTISCHE TIPS"

Referentie :	2090
Eenheidsgewicht:	950 g
aangeraden Dosering :	van 300 tot 380 g / L water
Kooktijd:	-
Rendement* / zak:	± 3,7 kg of ±105 stuks van 35 g
Eenheidsprijs ZBTW:	
Kostprijs* per kilo :	
Kostprijs* per stuk van 35 g :	
Ingrediënten:	Vegetarische
Karton van:	6 zakken van 950 g

*afhankelijk van de gebruikte dosering – zie Doseringstabel



Aardappelkroketten Mix

**— van kok ... tot kok —****Toepassing:**

GARNITUUR: natuur bereid, reeds goed smakelijk, zullen zij allerlei soorten vlees, vis of vegetarische -schotels vergezellen.

CREATIEVE BASIS: met het water te verrijken met gevarieerde en verse ingrediënten, zult u, in een handomdraai, aardappelkroketten van originele vormen en/of van buitengewone smaak maken.

Bereidingswijze:

Los het product op in koud water en laat 5 minuten rusten. Met een spatel of in een keukenrobot (gemiddelde snelheid) tot een stevige en gladde massa kneden, tot die niet meer kleeft aan de kom.

VOOR KROKETTEN: Modelleren naar wens, daarna, de “kroketten” onmiddellijk (zonder ze paneren!) goudbruin in de friteuse op 180°C bakken.

VOOR DUCHESSE: Met een spuitzak (met grote gekartelde spuitmond) de massa op een beboterde bakplaat dresseren, met eigeel of met gesmolten boter bestrijken en goudgeel in de oven bakken.

Variabele dosering: Richtwaarde! aan te passen volgens de gewenste consistentie.

VOOR KROKETTEN: van 2,3 tot 2,5 L water per zakje, hetzij het equivalent gemiddelde van 395 g/L

VOOR DUCHESSE: van 2,6 tot 2,8 L water per zakje, hetzij het equivalent gemiddelde van 350 g/L

Verrijken:

Met een fijne brunoise van Uien & Spekreepjes - Look & verse Kruiden - Ham & Peterselie - rode Paprika's & Maïskorrels - Groentemix - geraspte Kazen - Champignons & Truffels - verse Tijm & Rozemarijn - gedroogde Tomaten & rode Spaanse peper - Tomatenpuree, geraspte Mierikswortel - kappertjes - enz.

NOTA. Naargelang de aard van het toegevoegd ingrediënt, mag u tot maximum 150 g ingrediënten per Kilo massa toevoegen.

Om gemakkelijk en snel een homogene massa te verkrijgen, voeg in het koud water de ingrediënten bij, vóór dat u de Kroketten mix er aan toe voegt.

Verfijnen:

Met extra room, melk, eidooiers, hoeveboter of truffelolie.

NOTA. Indien u een “vetstof” wenst toe te voegen, doe dit nadien in de reeds bereide massa en niet in het koude water!

Indien u eieren wenst toe te voegen, verminder dan met 1dl de hoeveelheid water per ei.

Parfumeren:

Met HACO Belarom®, vers geraspte muskaatnoot, kerriepoeder, truffelolie of met een goede koude bouillon i.p.v. water!

Wist u dat?


De samenstelling van een klassieke aardappelkroket of een Duchesse aardappel is identiek ! Het is de afwerking (paneermeel of dorure) en de vorm die ze onderscheid.

Aardappelkroketten Mix



DOSERINGSTABEL

DOSERING NR. 1	STEVIIGE consistentie: om manueel te verwerken			
	Product +	Water	= Massa	= Kroketten van 30 à 40 g
	0,950Kg	2,500L	3,450Kg	± 115 à 86 st.
	0,380Kg	1L	1,380Kg	± 46 à 34 st.
0,275Kg	0,725L	1Kg	± 33 à 25 st.	



DOSERING NR. 2	ZACHTE consistentie: om machinaal te verwerken (Millecroquettes®)			
	Product +	Water	= Massa	= Kroketten van 30 à 40 g
	0,950Kg	2,750L	3,700Kg	± 123 à 92 st.
	0,345Kg	1L	1,345Kg	± 44 à 33 st.
0,260Kg	0,740L	1Kg	± 33 à 25 st.	



DOSERING NR. 3	ZEER ZACHTE consistentie: om gemakkelijk met een spuitzak te verwerken			
	Aandacht! Deze dosering is niet geschikt voor Traiteurwinkels!			
	1) Het is absoluut <u>noodzakelijk</u> de croquignoles in te vriezen			
	2) De croquignoles <u>niet ontdooien</u> maar ingevroren frituren!			
Product +	Water	= Massa	= Croquignoles van 30 à 40 g	
0,950Kg	3,100L	4,050Kg	± 135 à 101 st.	
0,300Kg	1L	1,300Kg	± 43 à 32 st.	
0,240Kg	0,760L	1Kg	± 33 à 25 st.	



Aardappelkroketten Mix



— PRAKTISCHE TIPS —

Om te werken “A LA MINUTE”:

Maak de massa volgens de bereidingswijze klaar.

Eens de massa klaargemaakt, de massa tot de gewenste vorm modeleren. (zie Modellen)

De “kroketten” bakken in de friteuse ZONDER die te PANEREN! en onmiddellijk opdienen.

NOTA.

Vers bereid en goed verpakt, kan u zonder zorgen de klaargemaakte massa in de koelkast 36 uren bewaren.

Om te REGENEREREN, IN TE VRIEZEN, grote HOEVEELHEDEN OPDIENEN of simpelweg om LANGER te BEWAREN:

Raden wij u de beste oplossing aan; Voorbakken - zie hieronder

Om te werken in “BANKET DIENST” of om te “VERKOPEN AAN DE TRAITEUR-TOONBANK”:

Maak de massa volgens de bereidingswijze klaar.

Eens de massa klaargemaakt, de massa volgens de inspiratie modeleren. Bv. ▲●○■□▼

De “kroketten” op een met bakpapier of bakmat bedekte bakplaat plaatsen en gedurende 5 tot 10 ⁽¹⁾ minuten op 250°C in een voorverwarmde oven voorbakken.

Laat de kroketten afkoelen. (Liefst op een rooster om condensvorming te vermijden)

Goed verpakt om alle geuren-overdracht te vermijden in de koelkast bewaren.

VOORDELEN:

Zoende de vorm van de “kroketten” is vorm-vast en de “kroketten” hebben een flinterdunne beschermende laag/korst met als gevolg;

- > Zij zijn minder breekbaar en de behandeling van grote hoeveelheid is véél gemakkelijker.
- > Zij hebben een langer houdbaarheid in de koelkast.
- > Zij kunnen desnoods ingevroren en ontdooid zijn.
- > Zij mogen in een magnetronoven opgewarmd zijn.

NOTA.

Als je toch het uiterlijk van gepaneerde kroketten wens te verkrijgen, rol simpelweg de verse “kroketten” snel en enkel in een gewoon paneermeel (niet in eiwit a.u.b. !)

Zelf zó gepaneerd, kunnen zij in de frituur vorgebakken zijn (1.³⁰ min - 180°C) en aldus genieten van de hierboven genoemde voordelen.

⁽¹⁾ Afhankelijk van het oven-vermogen en de hoeveelheid die worden in de oven gebakken!

Aardappelkroketten Mix



SUGGESTIES VAN MODELLEN



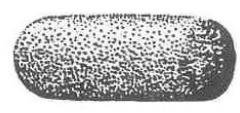
Pommes St-Florentin



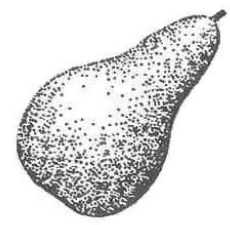
Pommes duchesse



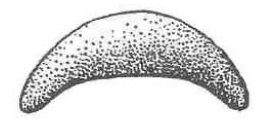
Pommes Berny



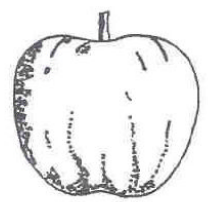
Pommes croquettes



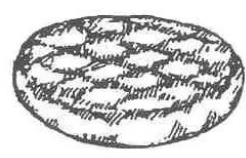
Pommes Williams



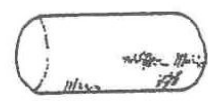
Pommes Lorette



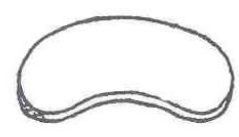
Pommes reinette



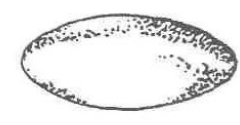
Pommes galettes



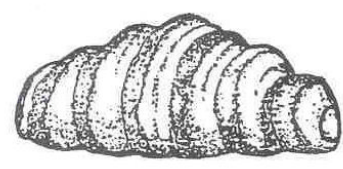
Pommes buchon d'or



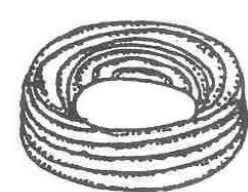
Pommes Doria



Pommes dauphine



Pommes marquise



Pommes nidi