



Gourmand
PASTRIES

Catalogus





Inhoud

Algemene informatie

P. 02 - 09

- Over Gourmand Pastries
- Kwaliteitsnormen
- Handige tips over bewaren, ontdooien en bakken
- Informatie over de gebruikte vetstoffen
- Overzicht van de gebruikte symbolen

Product details

P. 10 - 62

- Croissants met Zoete Vulling
- Croissants met Hartige Vulling
- Danish Pastries
- Zoete Specialiteiten
- Hartige Specialiteiten
- Natuurcroissants
- Chocoladebroodjes
- Overzicht

Over Gourmand Pastries

Gourmand Pastries, A taste for quality

De passie om heerlijk smakende viennoiserie-, Danish- en bladerdeegproducten te ontwikkelen ligt aan de basis van alles wat we doen. Smaak drijft en motiveert ons, elke dag opnieuw.

De missie van Gourmand Pastries is om producten te ontwikkelen die onze klanten helpen succesvol te zijn. We streven naar actieve klantenrelaties voor de lange termijn en gaan op zoek naar opportuniteiten in de markt. Hierdoor zijn we specialist geworden in het detecteren van trends, het ontwikkelen van nieuwe producten en cocreatie.

Wereldwijd tevreden klanten

Consumenten in meer dan 35 landen genieten van onze bakkerijproducten. Onze zoete en hartige lekkernijen worden verdeeld via supermarkten, foodservice, bakkerijen en on-the-go-kanalen. Alles wordt geproduceerd op onze hoogtechnologische site in Moeskroen.

Inzetten op kwaliteit

We volgen strenge kwaliteitsstandaarden en procedures die op regelmatige basis worden gecontroleerd door externe partijen. Onze productieprocedures voldoen dan ook aan de standaarden van BRC, IFS en FDA.

Een kleine hap geschiedenis

Gourmand Pastries ontstond in de jaren '80 toen Christian Moulin een bakkerij opende in het centrum van Moeskroen. Niet veel later begon hij met de export van bakkerijproducten, wat uiteindelijk leidde tot de ontwikkeling van de eerste industriële voorgerezen croissant in Europa.

Christian geloofde in de opportuniteit om op grote schaal halfafgewerkte producten te produceren. Hij richtte Gourmand op in 1984 en specialiseerde zich in gelamineerde producten. Gourmand pionierde opnieuw en bracht als eerste een industriële gevulde croissant op de markt.

In 1991 werd Gourmand overgenomen door de Dossche Group, een familiebedrijf opgericht in 1875 en actief in de voedingsindustrie. Gourmand slaagde erin om snel internationaal uit te breiden dankzij investeringen in productontwikkeling, uitbreiding van de capaciteit en doorgedreven automatisatie. Deze investeringen hebben Gourmand gemaakt tot het succesverhaal dat het vandaag is.



Beste klant,

Kwaliteit en smaak zijn onze kernwaarden. Elke dag zetten we ons in om de beste producten op de markt te zetten. Wanneer de diepgevroren producten bij ons de fabriek verlaten, dan vertrouwen we op jullie om die smaak en kwaliteit over te brengen naar de consument. Het kan simpel lijken om de diepvriesproducten in de oven te steken, maar dat is het helaas niet. Bij het verkeerd bakken van de producten, kan het beoogde eindresultaat al eens tegenvallen. Afbakken van viennoiserie is een kunst op zich. Maar bij inachtname van een aantal simpele voorschriften, wordt het kinderspel. Deze gids vol tips is er om je te helpen om onze producten perfect af te bakken en te presenteren aan je klanten. Hou ze in acht en geniet van een optimaal eindresultaat!

Frank Dossche
CEO Gourmand Pastries

Algemene tips

De tips in deze folder zijn generiek. Voor al onze producten zijn er **specifieke bakinstructies** beschikbaar. Die worden meegestuurd met de producten en zijn te vinden op onze website www.gourmandpastries.com.

→ Bewaren

- Bewaar de producten bij -18°C: het is belangrijk dat de temperatuur zo constant mogelijk blijft
- Ontdooide producten mogen **nooit** opnieuw worden ingevroren
- Bewaar de producten steeds in een gesloten zak en vermijd dat ze uitdrogen
- Respecteer de "First Expired First Out" regel: gebruik eerst de producten met de kortste houdbaarheid

→ Ontdooien

Gelieve steeds de productspecifieke informatie over het ontdooien te raadplegen. Houd daarbij ook in gedachten dat **Danish pastries nooit ontdooit** mogen worden. Deze producten moeten van de vriezer meteen in de oven worden geplaatst. Om te controleren of de producten ontdooit zijn, plaats je je duim zachtjes in het midden van het deeg. Als het zacht aanvoelt, is het klaar om te bakken.

→ Bakken

Zorg ervoor dat de oven **voorverwarmd** is. Tijdens het voorverwarmen zet je de oven best **30° à 40°C hoger** dan de aanbevolen baktemperatuur aangezien de temperatuur daalt wanneer de producten in de oven worden geplaatst. **Verdeel** de producten **gelijkmatig** over de bakplaat (met telkens ± 5 cm tussenruimte) en gebruik **bakpapier** zodat de producten gemakkelijk van de bakplaat komen.

De vermelde **baktemperatuur** wordt enkel meegegeven als richtlijn en kan verschillen van oven tot oven.

Als de producten te donker of te licht bakken, wijzig je best de baktijd of baktemperatuur.

Voor een **krokanter** product met een mooie korst kun je een kleine hoeveelheid stoom toevoegen aan het begin van het bakproces. Laat 5 min. voor het einde van de baktijd de stoom ontsnappen voor een optimale krokantheid. Gebruik nooit stoom bij Danish Pastries.

Laat de producten voldoende **afkoelen** op de bakplaat voordat je ze serveert. Voeg, indien gewenst, na afkoelen nog een topping toe als persoonlijke toets. Uitzondering: bij maple pecan wordt de siroop aangebracht op het product net nadat het uit de oven komt.



Viennoiserie

Vorbereiding




- Gemiddeld passen er zo'n **10** grote en **22** kleine producten op een bakplaat van 60cm x 40cm
- Leg de **bakplaat niet te vol**. Bij het bakken zetten de producten wat uit. Als ze te dicht op een liggen, dan kunnen de producten aan elkaar gaan kleven of kunnen ze hun vorm gaan verliezen
- Zorg ervoor dat het **bakpapier** niet kan opwaaien in de oven
- Leg de producten op **platen** en niet op roosters. Op die manier bakken de producten mooi uit en heb je geen ingevallen producten
- Laat de producten minimaal 30 min **ontdooien** op kamertemperatuur
- Verwarm de oven voor op **220° - 230°C** (30° à 40°C hoger dan de gewenste baktemperatuur)

Afbakken



- Beperk het **warmteverlies** en steek de producten zo snel mogelijk in de oven
- Bak op het **hete lucht** programma
- Geef een klein beetje **stoom** (20 - 50ml voor een oven van 5 platen)
- Bak 10 min op 170° - 180°C met gesloten dampseutels
- Bak 6 - 8 min op 175° - 185°C met geopende dampseutels
- Bak de mini croissants een viertal minuten minder lang

 **Noodgeval** en geen tijd om de producten te ontdooien? Verwarm de oven voor op 220° - 230°C, steek de producten zo snel mogelijk in de oven, bak op hete lucht maar geef **dubbel zo veel stoom** (om de korstvorming zo lang mogelijk uit te stellen). Bak 13 min op 165° - 175°C met gesloten dampseutels. Bak 10 min op 162° - 172°C met open dampseutels.

Danish Pastries

Vorbereitung



- Gemiddeld passen er zo'n **10** grote en **22** kleine producten op een bakplaat
- Leg de **bakplaat niet te vol**. bij het bakken zetten de producten wat uit. Als ze te dicht op een liggen, dan kunnen de producten aan elkaar gaan kleven of kunnen ze hun vorm gaan verliezen
- Zorg ervoor dat het **bakpapier** niet kan opwaaien in de oven
- Leg de producten op **platen** en niet op roosters. Op die manier bakken de producten mooi uit en heb je geen ingevallen producten
- **Ontdooi de producten NIET**
- Verwarm de oven voor op **220° - 230°C** (30° à 40°C hoger dan de gewenste baktemperatuur)

Afbakken



- Beperk het **warmteverlies** en steek de producten zo snel mogelijk in de oven
- Bak op het **hete lucht** programma
- Geef **GEEN stoom** om de koek krokant te houden
- Bak 5 min op 175° - 180°C met gesloten dampseutels
- Bak 13 min op 180° - 185°C met geopende dampseutels
- Bak de mini's een viertal minuten minder lang



De kneepjes van het vak



- Als je weinig producten moet afbakken, plaats dan een **lege plaat** boven de producten om te vermijden dat ze te snel kleuren
- Indien je verschillende producten samen wil bakken, plaats dan de producten die meer **kleur** vragen **bovenaan** de oven
- Een product met **decor** (zoals suiker of chocolade) neemt sneller en meer kleur. Plaats deze niet op de warmste plek in de oven
- Probeer zoveel mogelijk **dezelfde soort producten** op een plaat te leggen. Heb je van een bepaalde soort minder producten? Leg ze dan op een half bakpapier of plaats gewichten op het papier
- Elke oven is anders; pas zo de nodig de **instellingen** aan
 - Producten te donker maar wel uitgebakken? *Temperatuur verlagen*
 - Producten te donker en niet uitgebakken? *Temperatuur verlagen en meer baktijd geven*
 - Producten te licht maar wel uitgebakken? *Temperatuur verhogen*
 - Producten te licht en niet uitgebakken? *Temperatuur verhogen en iets meer baktijd geven*
- Indien je de producten al een dag op voorhand in de koelkast wil steken, trek dan **plastic folie** over de kar om te vermijden dat ze te snel uitdrogen
- Indien je producten uit de zak in de diepvries haalt, zorg er dan voor dat je de zak altijd weer goed **sluit** zodat de producten niet uitdrogen
- Laat de producten voldoende **afkoelen** voor je ze in mandjes stopt om te vermijden dat ze in elkaar zakken
- Indien je te **weinig tijd** hebt om de producten volledig te laten ontdooien, is het aangeraden om ze iets langer af te bakken op een lagere temperatuur met meer stoom



Vetstoffen en Symbolen

Boter

Getextureerde boter*

Vetstof gemaakt op basis van melk of room die door middel van een geoptimaliseerd proces resulteert in een boter met minstens 82% melkvet, een hoge plasticiteit en een homogene verspreiding van water. Geeft een superieure smaak, kroktheid, bladering en mondgevoel in vergelijking met producten op basis van andere vetstoffen

SuperBlend

SuperBlend

Vetstof gemaakt op basis van geconcentreerde boter** en margarine.

- Nieuwe generatie van boteralternatieven
- Uitgesproken botersmaak
- Vergelijkbare bladering, kroktheid en mondgevoel als bij boterproducten
- Optimale prijs-kwaliteitverhouding



Deense Margarine

Vetstof afkomstig uit Denemarken en gemaakt op basis van plantaardige vetten. De ideale vetstof voor Danish pastries omwille van de specifieke bladering die de gebakjes licht en krokant maakt.



Besprenkel de maple pecan plait onmiddellijk na het bakken met **ahornsiroop**



Werk, eens de producten afgekoeld zijn, af met **glazuur** of een andere topping naar wens.



Bereiden met **stoom**



Producten die gegarandeerd **NAFNAC** zijn.

NAFNAC staat voor No Artificial Flavours, No Artificial Colours (geen kunstmatige smaakstoffen, geen kunstmatige kleurstoffen)



Product met **Belgische Chocolate**

* We gebruiken bijna uitsluitend getextureerde boter voor boterproducten.

** Geconcentreerde boter is een in hoge mate geconcentreerde boterolie die een vetgehalte van 98% garandeert.



Croissants met zoete vulling

- Mini Pralinécroissant P. 12
- Pralinécroissant P. 12
- Suikercroissant P. 13
- Mini Abrikooscroissant P. 14
- Abrikooscroissant P. 14
- Frambooscroissant P. 16
- Meergranencroissant Honing P. 16
- Mix Mini Gevulde Croissants (Amandel, Praliné, Abrikoos) P. 18



Croissants

met zoete vulling



Mini Pralinécroissant



Pralinécroissant



Pralinécroissant



Suikercroissant

vetstof	16% Boter	SuperBlend
gewicht	45 g	45 g
topping	Chocolade	Chocolade
code	1325.1045	1327.1045
stuks/doos	108 (3x36)	108 (3x36)
gewicht/doos	4,86 kg	4,86 kg
dozen/pallet	88	88

vetstof	SuperBlend
gewicht	85 g
topping	Chocolade
code	1327.0085
stuks/doos	60 (2x30)
gewicht/doos	5,10 kg
dozen/pallet	64

vetstof	15% Butter	15% Boter
gewicht	90 g	100 g
topping	Chocolade	Chocolade
code	1325.2090	1325.0000
stuks/doos	60 (2x30)	60 (2x30)
gewicht/doos	5,40 kg	6,00 kg
dozen/pallet	64	64

vetstof	18% Boter
gewicht	100 g
topping	Suiker
code	1355.0000
stuks/doos	60 (2x30)
gewicht/doos	6,00 kg
dozen/pallet	56

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	15 - 17 min	18 - 20 min

ontdooitijd	30 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	19 - 21 min	20 - 25 min

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C
baktijd	20 - 25 min	20 - 25 min	20 - 25 min

Croissants

met zoete vulling



Mini Abrikooscroissant



Abrikooscroissant

	Mini Abrikooscroissant	Abrikooscroissant
vetstof	16% Boter	15% Boter
gewicht	45 g	90 g
topping	Gele suiker	Gele suiker
code	1365.0045	1367.1085
stuks/doos	108 (3x36)	60 (2x30)
gewicht/doos	4,86 kg	5,40 kg
dozen/pallet	88	64

Ontdooien & bakken

	Mini Abrikooscroissant	Abrikooscroissant
ontdooitijd	20 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

	Mini Abrikooscroissant	Abrikooscroissant
baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	20 - 25 min



Croissants

met zoete vulling



Frambooscroissant



Meergranencroissant
Honing

vetstof	15%	🍞 Boter
gewicht	90 g	
topping	Roze suiker	
code	1385.0090	
stuks/doos	60 (2x30)	
gewicht/doos	5,40 kg	
dozen/pallet	64	

vetstof	18%	🍞 Boter
gewicht	90 g	
topping	-	
code	1395.0090	
stuks/doos	60 (2x30)	
gewicht/doos	5,40 kg	
dozen/pallet	64	

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	18 - 20 min 🕒

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	18 - 20 min 🕒

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min 🕒

baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min 🕒



Croissants

met zoete vulling



Mix Mini Gevulde Croissants

(Amandel, Praliné, Abrikoos)

vetstof	16%	Boter	SuperBlend
gewicht	45 g		45 g
topping		Amandelschilfers, Chocolate & Gele suiker	
code	1995.3045		1997.1045
stuks/doos	108 (3x36)		108 (3x36)
gewicht/doos	4,86 kg		4,86 kg
dozen/pallet	88		88

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	15 - 17 min	15 - 17 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	19 - 21 min	19 - 21 min





Croissants met hartige vulling

- Ham- en Kaascroissant
- Kaascroissant

P. 22

P. 22



Croissants met hartige vulling



Ham- en
Kaascroissant


met plakje ham en Goudakaas




Kaascroissant




Kaascroissant


vetstof 14%  Boter
gewicht 100 g
topping Geraspte kaas
code 1465.4000
stuks/doos 60 (2x30)
gewicht/doos 6,00 kg
dozen/pallet 64


15%  Boter
100 g
Geraspte kaas en basilicum
1455.2000
60 (2x30)
6,00 kg
64

SuperBlend
100 g
Geraspte kaas
1457.0000
60 (2x30)
6,00 kg
64

Ontdooien & bakken


ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 18 - 20 min 


30 min
180°C
18 - 20 min 

30 min
180°C
18 - 20 min 

Diepgevroren in oven

baktemperatuur 165°C
baktijd 20 - 25 min 

165°C
20 - 25 min 

165°C
20 - 25 min 





Danish Pastries

- Kaneelsuisse P. 26
- Mini Maple Pecan Plait P. 26
- Maple Pecan Plait P. 27
- Bladerdeeggebakje met Bosbessen en Banketbakkersroom P. 27
- Mini Deense Kroon met Banketbakkersroom P. 28
- Deense Kroon met Banketbakkersroom P. 28
- Praliné Broodje P. 29
- Texmex Broodje P. 29
- Mix Mini Danish Pastries (Mix met Deense Kaneelsuisse) P. 30
- Mix Danish Pastries P. 30



Danish Pastries



Kaneelsuisse



Mini Maple Pecan Plait



Maple Pecan Plait



Bladerdeeggebakje met
Bosbessen en
Banketbakkersroom

vetstof	Deense margarine
gewicht	85 g
topping	-
code	1506.0585
stuks/doos	48 (4x12)
gewicht/doos	4,08 kg
dozen/pallet	96

Deense margarine
42 g
Pecannoten
1596.0542
120 (5x24)
5,04 kg
96

Deense margarine	SuperBlend
95 g	100 g
Pecannoten	Pecannoten
1596.0595 / 1596.0095	1597.0000
48 (4x12) / 48 (1x48)	48 (1x48)
4,56 kg	4,80 kg
88 / 96	96

Deense margarine
100 g
Suiker
1576.0000
48 (1x48)
4,80 kg
96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	-
baktemperatuur	-
baktijd	-

-
-
-

-	-
-	-
-	-

-
-
-

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	190°C
baktijd	17 - 20 min

190°C
14 - 17 min

190°C
17 - 20 min

190°C
17 - 20 min

190°C
17 - 20 min

Danish Pastries



2X

Mini Deense Kroon met Banketbakkersroom



2X

Deense Kroon met Banketbakkersroom

NIEUW



Praliné Broodje

NIEUW



Texmex Broodje

vetstof
gewicht
topping
code
stuks/doos
gewicht/doos
dozen/pallet

Deense margarine
42 g
Hazelnoot
1536.0542
120 (5x24)
5,04 kg
96

Deense margarine
100 g
Hazelnoot
1536.0500
48 (4x12)
4,80 kg
96

Deense margarine
95 g
-
1566.0095
48 (4x12)
4,56 kg
88

Deense margarine
95 g
-
1486.1095
48 (4x12)
4,56 kg
96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd
baktemperatuur
baktijd

-
-
-

-
-
-

-
-
-

-
-
-

Diepgevroren in oven

baktemperatuur
baktijd

190°C
14 - 17 min

190°C
17 - 20 min

190°C
17 - 20 min

190°C
17 - 20 min

Danish Pastries



Mix Mini Danish Pastries

(Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan Plait, Deense Kaneelsuisse)

vetstof	Deense margarine
gewicht	42 g
topping	-
code	1996.0542
stuks/doos	120 (5x24)
gewicht/doos	5,00 kg
dozen/pallet	96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	-	-
baktemperatuur	-	-
baktijd	-	-

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	190°C	190°C
baktijd	14 - 17 min	17 - 20 min



Mix Danish Pastries

(Kroon Banketbakkersroom, Kroon Appel, Kroon Framboos, Maple Pecan)

vetstof	Deense margarine
gewicht	100 g
topping	-
code	1996.0500
stuks/doos	48 (4x12)
gewicht/doos	4,74 kg
dozen/pallet	96

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	-	-
baktemperatuur	-	-
baktijd	-	-

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	190°C	190°C
baktijd	17 - 20 min	17 - 20 min





Zoete Specialiteiten

- Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 34
- Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 34
- Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom P. 35
- Mini Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom P. 35
- Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom P. 36
- Boterkoek P. 36
- Boterkoek met Rozijnen P. 37
- Amandelbroodje met Roomvulling P. 37
- Suisse Karamel met Zoute Boter P. 38
- Mix Mini Viennoiserie P. 38



Zoete Specialiteiten



Mini Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom



Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom



Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom



Mini Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom

vetstof	13%	🍳 Boter	SuperBlend
gewicht	30 g		30 g
topping	-		-
code	1205.0030		1207.0030
stuks/doos	150 (2x75)		150 (2x75)
gewicht/doos	4,50 kg		4,50 kg
dozen/pallet	88		88

vetstof	14%	🍳 Boter	SuperBlend
gewicht	100 g		100 g
topping	-		-
code	1205.0000		1207.2000
stuks/doos	60 (2x30)		60 (2x30)
gewicht/doos	6,00 kg		6,00 kg
dozen/pallet	64		64

vetstof	13%	🍳 Boter
gewicht	100 g	
topping	-	
code	1215.0000	
stuks/doos	75 (3x25)	
gewicht/doos	7,50 kg	
dozen/pallet	40	

vetstof	11%	🍳 Boter
gewicht	45 g	
topping	-	
code	1345.0045	
stuks/doos	100 (2x50)	
gewicht/doos	4,50 kg	
dozen/pallet	96	

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min 🕒	12 - 14 min 🕒	20 - 22 min 🕒	20 - 22 min 🕒

ontdooitijd	30 min	20 min
baktemperatuur	180°C	180°C
baktijd	20 - 22 min 🕒	15 - 17 min 🕒

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min 🕒	18 - 20 min 🕒	20 - 25 min 🕒	20 - 25 min 🕒

baktemperatuur	165°C	165°C
baktijd	20 - 25 min 🕒	19 - 21 min 🕒

Zoete Specialiteiten



Torsade met Chocolade en Banketbakkersroom



Boterkoek



Boterkoek met Rozijnen



Amandelbroodje met Roomvulling

vetstof 11% Boter
gewicht 90 g
topping -
code 1345.0090
stuks/doos 50 (2x25)
gewicht/doos 4,50 kg
dozen/pallet 88

24% Boter
75 g
-
1135.1075
60 (2x30)
4,50 kg
64

21% Boter
85 g
-
1135.1185
60 (2x30)
5,10 kg
64

SuperBlend
100 g
Amandelen en suiker
1347.0200
60 (2x30)
6,00 kg
64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 20 - 22 min

30 min
180°C
20 - 22 min

30 min
180°C
20 - 22 min

30 min
180°C
20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur 165°C
baktijd 20 - 25 min

165°C
20 - 25 min

165°C
20 - 25 min

165°C
20 - 25 min

Zoete Specialiteiten



Suisse Karamel met
Zoute Boter



Mix Mini Viennoiserie
(Croissant, Suisse, Chocoladebroodje)

vetstof	SuperBlend
gewicht	95 g
topping	-
code	1207.0195
stuks/doos	60 (2x30)
gewicht/doos	6,00 kg
dozen/pallet	64

22% - 13% - 19%	🍞 Boter
30 g	
-	
1995.1030	
225 (3x75)	
6,30 kg	
64	

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	20 - 22 min 🕒

20 min
180°C
12 - 14 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min 🕒

165°C
18 - 20 min





Hartige Specialiteiten

- Kaassuise P. 42
- Goudabroodje P. 42
- Broodje met Spinazie en Ricotta P. 43



Hartige Specialiteiten



Kaassuisse




Goudabroodje



Broodje met
Spinazie en Ricotta


vetstof
gewicht
topping
code
stuks/doos
gewicht/doos
dozen/pallet


 Margarine
110 g
Geraspte kaas
1226.1010
75 (3x25)
8,25 kg
40


SuperBlend
105 g
Geraspte kaas
1457.1005
60 (2x30)
6,30 kg
64

SuperBlend
105 g
-
1487.2005
60 (2x30)
6,30 kg
64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 20 - 22 min 

30 min
180°C
18 - 20 min 

30 min
180°C
18 - 20 min 

Diepgevroren in oven

baktemperatuur 165°C
baktijd 22 - 27 min

165°C
20 - 25 min

165°C
20 - 25 min





Croissants natuur

- Mini Botercroissant P. 46
- Botercroissant P. 46
- Premium Botercroissant P. 47
- Gebogen Croissant P. 48
- Croissant Reale P. 49
- Mini Rechte Croissant P. 50
- Rechte Croissant P. 50
- Mini Meergranencroissant P. 51
- Meergranencroissant P. 51



Croissants natuur



Mini Botercroissant



Botercroissant



Botercroissant



Premium Botercroissant

vetstof	22% Boter	22% Boter
gewicht	25 g	42 g
topping	-	-
code	1115.0025	1115.0042
stuks/doos	150 (2x75)	90 (2x45)
gewicht/doos	3,75 kg	3,78 kg
dozen/pallet	88	88

vetstof	22% Boter
gewicht	67 g
topping	-
code	1115.1067
stuks/doos	80 (2x40)
gewicht/doos	5,36 kg
dozen/pallet	64

vetstof	20% Boter
gewicht	80 g
topping	-
code	1115.0080
stuks/doos	90 (3x30)
gewicht/doos	7,20 kg
dozen/pallet	48

vetstof	24% Boter
gewicht	55 g
topping	-
code	1115.0055
stuks/doos	105 (3x35)
gewicht/doos	5,78 kg
dozen/pallet	48

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	12 - 14 min	18 - 20 min	18 - 20 min	16 - 18 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	19 - 21 min	20 - 25 min	20 - 25 min	20 - 25 min

Croissants natuur



Gebogen Croissant



Gebogen Croissant



Croissant Reale



vetstof	22%	Boter	22%	Boter
gewicht	70 g		80 g	
topping	-		-	
code	1125.0070		1125.0080	
stuks/doos	80 (2x40)		90 (3x30)	
gewicht/doos	5,60 kg		7,20 kg	
dozen/pallet	64		48	

vetstof	24%	Boter
gewicht	90 g	
topping	-	
code	1125.1090	
stuks/doos	60 (2x30)	
gewicht/doos	5,40 kg	
dozen/pallet	64	

SuperBlend	80 g
Suiker	1177.1080
stuks/doos	90 (3x30)
gewicht/doos	7,20 kg
dozen/pallet	48

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min	30 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	18 - 20 min	18 - 20 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	20 - 25 min	20 - 25 min	20 - 25 min	20 - 25 min

Croissants natuur



Mini Rechte Croissant



Rechte Croissant



Mini Meergranencroissant



Meergranencroissant

vetstof SuperBlend
gewicht 25 g
topping -
code 1117.2025
stuks/doos 150 (2x75)
gewicht/doos 3,75 kg
dozen/pallet 88

vetstof SuperBlend
gewicht 70 g
topping -
code 1117.1070
stuks/doos 80 (2x40)
gewicht/doos 5,60 kg
dozen/pallet 64

18% 🍞 Boter
25 g
-
1155.0025
150 (2x75)
3,75 kg
88

19% 🍞 Boter
42 g
-
1155.0042
90 (2x45)
3,78 kg
88

19% 🍞 Boter
80 g
-
1155.0080
60 (2x30)
4,80 kg
64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd 20 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 12 - 14 min 🕒

ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 18 - 20 min 🕒

ontdooitijd 20 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 12 - 14 min 🕒

ontdooitijd 20 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 12 - 14 min 🕒

ontdooitijd 30 min
baktemperatuur 180°C
baktijd 18 - 20 min 🕒

Diepgevroren in oven

baktemperatuur 165°C
baktijd 18 - 20 min 🕒

baktemperatuur 165°C
baktijd 20 - 25 min 🕒

baktemperatuur 165°C
baktijd 18 - 20 min 🕒

baktemperatuur 165°C
baktijd 19 - 21 min 🕒

baktemperatuur 165°C
baktijd 20 - 25 min 🕒



Chocoladebroodjes

- Mini Chocoladebroodje P. 54
- Chocoladebroodje P. 54
- Chocoladebroodje met Banketbakkersroom P. 56



Chocoladebroodjes





Mini Chocoladebroodje



Chocoladebroodje



Chocoladebroodje

	19%  Boter	SuperBlend	SuperBlend	19%  Boter
vetstof	30 g	30 g	75 g	85 g
gewicht	-	-	-	-
topping	1265.0030	1267.0030	1267.1075	1265.0085
code	150 (2x75)	150 (2x75)	60 (2x30)	90 (3x30)
stuks/doos	4,50 kg	4,50 kg	4,50 kg	7,65 kg
gewicht/doos	88	88	88	48
dozen/pallet				

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	20 min	20 min	30 min	30 min
baktemperatuur	180°C	180°C	180°C	180°C
baktijd	12 - 14 min	12 - 14 min	20 - 22 min	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C	165°C	165°C	165°C
baktijd	18 - 20 min	18 - 20 min	20 - 25 min	20 - 25 min



Chocoladebroodjes



Chocoladebroodje



Chocoladebroodje met Banketbakkersroom

vetstof	Margarine
gewicht	120 g
topping	-
code	1266.0020
stuks/doos	80 (2x40)
gewicht/doos	9,60 kg
dozen/pallet	48

15%	Boter
gewicht	90 g
code	-
code	1275.0090
stuks/doos	60 (2x30)
gewicht/doos	5,40 kg
dozen/pallet	64

Ontdooien & bakken

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	20 - 22 min

ontdooitijd	30 min
baktemperatuur	180°C
baktijd	20 - 22 min

Diepgevroren in oven

baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min

baktemperatuur	165°C
baktijd	20 - 25 min



Overzicht

Klaar om te bakken

Croissants met zoete vulling

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
16%	1325.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
16%	1325.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
15%	1327.0085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
15%	1325.2090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
15%	1325.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
18%	1355.0000	60 (2x30)	6,00 kg	56	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
16%	1365.0045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
16%	1367.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
15%	1367.1085	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
15%	1365.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
15%	1385.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
18%	1395.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
16%	1995.3045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
16%	1997.1045	108 (3x36)	4,86 kg	88	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min

Croissants met hartige vulling

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
14%	1465.4000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
15%	1455.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
15%	1457.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te bakken

Danish Pastries

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
1506.0585	1506.0585	48 (4x12)	4,08 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
1596.0542	1596.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
1596.0595	1596.0595	48 (4x12)	4,56 kg	88	-	-	190°C / 17 - 20 min
1596.0095	1596.0095	48 (1x48)	4,56 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
1597.0000	1597.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
1576.0000	1576.0000	48 (1x48)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
1536.0542	1536.0542	120 (5x24)	5,04 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
1536.0500	1536.0500	48 (4x12)	4,80 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
1566.0095	1566.0095	48 (4x12)	4,56 kg	88	-	-	190°C / 17 - 20 min
1486.1095	1486.1095	48 (4x12)	4,56 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min
1996.0542	1996.0542	120 (5x24)	5,00 kg	96	-	-	190°C / 14 - 17 min
1996.0500	1996.0500	48 (4x12)	4,74 kg	96	-	-	190°C / 17 - 20 min

Zoete Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
13%	1205.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
SuperBlend	1207.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
14%	1205.0000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
SuperBlend	1207.2000	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
13%	1215.0000	75 (3x25)	7,50 kg	40	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
11%	1345.0045	100 (2x50)	4,50 kg	96	20 min	180°C / 15 - 17 min	165°C / 19 - 21 min
11%	1345.0090	50 (2x25)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
24%	1135.1075	60 (2x30)	4,50 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
21%	1135.1185	60 (2x30)	5,10 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te bakken

Zoete Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
	Amandelbroodje met Roomvulling - 100 g SuperBlend 1347.0200	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Suisse Karamel met Zoute Boter - 95 g SuperBlend 1207.0195	60 (2x30)	6,00 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Mix Mini Viennoiserie (Croissant, Suisse, Chocoladebroodje) - 30 g 22-13-19% 1995.1030	225 (3x75)	6,30 kg	64	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min

Hartige Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
	Kaassuisse - 110 g 1226.1010	75 (3x25)	8,25 kg	40	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 22 - 27 min
	Goudabroodje - 105 g SuperBlend 1457.1005	60 (2x30)	6,30 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Broodje met Spinazie en Ricotta - 105 g SuperBlend 1487.2005	60 (2x30)	6,30 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min

Croissants natuur

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
	Mini Botercroissant - 25 g 22% 1115.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Botercroissant - 42 g 22% 1115.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 19 - 21 min
	Botercroissant - 67 g 22% 1115.1067	80 (2x40)	5,36 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Botercroissant - 80 g 20% 1115.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Premium Botercroissant - 55 g 24% 1115.0055	105 (3x35)	5,78 kg	48	30 min	180°C / 16 - 18 min	165°C / 20 - 25 min
	Gebogen Croissant - 70 g 22% 1125.0070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Gebogen Croissant - 80 g 22% 1125.0080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Gebogen Croissant - 90 g 24% 1125.1090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Croissant Reale - 80 g SuperBlend 1177.1080	90 (3x30)	7,20 kg	48	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te bakken

Croissants natuur

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
	Mini Rechte Croissant - 25 g SuperBlend 1117.2025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Rechte Croissant - 70 g SuperBlend 1117.1070	80 (2x40)	5,60 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min
	Mini Meergranencroissant - 25 g 18% 1155.0025	150 (2x75)	3,75 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Meergranencroissant - 42 g 19% 1155.0042	90 (2x45)	3,78 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 19 - 21 min
	Meergranencroissant - 80 g 19% 1155.0080	60 (2x30)	4,80 kg	64	30 min	180°C / 18 - 20 min	165°C / 20 - 25 min



Chocoladebroodjes

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Ontdooien & bakken		Diepgevroren in oven
					ontdooitijd	baktemperatuur baktijd	baktemperatuur baktijd
	Mini Chocoladebroodje - 30 g 19% 1265.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Mini Chocoladebroodje - 30 g SuperBlend 1267.0030	150 (2x75)	4,50 kg	88	20 min	180°C / 12 - 14 min	165°C / 18 - 20 min
	Chocoladebroodje - 75 g SuperBlend 1267.1075	60 (2x30)	4,50 kg	88	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje - 85 g 19% 1265.0085	90 (3x30)	7,65 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje - 120 g 1266.0020	80 (2x40)	9,60 kg	48	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min
	Chocoladebroodje met Banketbakkersroom - 90 g 15% 1275.0090	60 (2x30)	5,40 kg	64	30 min	180°C / 20 - 22 min	165°C / 20 - 25 min

Overzicht

Klaar om te rijzen



Croissants met hartige vulling

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken			
					ontdooitijd	rijstempertuur rijstijd	baktemperatuur baktijd	
 Ham- en Kaascroissant - 100 g								
15% 🍞	1460.0000	100 (2x50)	10 kg	64	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍞	
 Kaascroissant - 100 g								
15% 🍞	1450.0000	100 (2x50)	10 kg	64	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍞	




Zoete Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstempertuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
 Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
13% 🍞	1200.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍞
 Lange Suisse met Rozijnen en Banketbakkersroom - 100 g							
14% 🍞	1210.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍞


Hartige Specialiteiten

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstempertuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
 Kaassuise - 100 g							
13% 🍞	1220.0000	150 (3x50)	15 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 16 - 18 min 🍞
 Worstenbrood - 165 g							
🍞	1481.8065	80 (4x20)	13,2 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 18 - 20 min 🍞

Croissants natuur

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstempertuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
 Premium botercroissant - 70 g							
24% 🍞	1110.0070	200 (4x50)	14 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 🍞
 Gebogen Croissant - 60 g							
21% 🍞	1120.0060	200 (4x50)	12 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 🍞
 Gebogen Premiumcroissant - 60 g							
24% 🍞	1120.1060	200 (4x50)	12 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 🍞

Chocoladebroodjes

vetstof	code	stuks/doos	gewicht/doos	dozen/pallet	Rijzen & Bakken		
					ontdooitijd	rijstempertuur rijstijd	baktemperatuur baktijd
 Chocoladebroodje - 70 g							
18% 🍞	1260.0070	200 (4x50)	14 kg	40	60 min	30°C / 60 min - 80% RV	180°C / 14 - 16 min 🍞



Gourmand Pastries maakt deel uit van de Dossche Groep, samen met Dossche Mills (bakkerijgrondstoffen) en Mexma Food (tortilla's). Samen goed voor meer dan 400 medewerkers.





Gourmand
PASTRIES

Hoofdkantoor

Gourmand N.V. · Drève Gustave Fache 6, 7700 Moeskroen - België

T. + 32 (0)56 85 90 90 · info@gourmandpastries.com

www.gourmandpastries.com