



Gourmet

Bakken & Braden zonder zorgen



Chef,

Wat vind jij belangrijk in jouw keuken? Ga je voor een vlotte service of hecht je net enorm veel belang aan je creativiteit? Wat je ook kiest, je hebt steeds nood aan een kwaliteitsvolle basis waarop je kan vertrouwen om het beste uit elke bereiding te halen.

Delizio biedt jou de vrijheid om volle bak te presteren. Met **Gourmet Bakken & Braden**, bijvoorbeeld. Deze multi-inzetbare, plantaardige vetstof met aangenaam boteraroma is jouw garantie op een perfect eindresultaat.

In deze brochure geven we jou een voorsmaakje van de vele mogelijkheden van dit product. En dat aan de hand van enkele klassiekers uit de horeca. Laat je inspireren en kies voor een keuken zonder zorgen.

Let's make damn good food



900ml

VP548 / VP538



2,5L

VP477

Bakken succes in de keuken!

Met **Gourmet Bakken & Braden** haal jij een echte allrounder in huis. Deze halfvloeibare vetstof is dan ook ideaal voor tal van toepassingen in de professionele keuken: van bakken en braden tot roosteren en tot het op smaak brengen van een smeuge puree.

Bovendien is **Gourmet Bakken & Braden** ook nog eens aangenaam om mee te werken. Het spat nauwelijks, ontwikkelt minder rook en zorgt voor minder kans op aanbakken. Dé keuze voor brasserie en restaurant om makkelijker én sneller te werken!

- Allergenen- en lactosevrij
- Plantaardig
- Makkelijk houdbaar, ook buiten de koeling
- Halfvloeibaar, verspreidt makkelijk in de pan
- Multi-inzetbaar: bakken, stoven, wokken, roosteren, op smaak brengen ...

Gourmet Bakken & Braden doorheen jouw menu

Van voorgerecht tot dessert: met **Gourmet Bakken & Braden** kies je voor een veelzijdig product dat je doorheen je hele menu kan inzetten. Zo heb jij altijd de juiste basis in handen waarmee jij héél makkelijk authentieke klassiekers from scratch bereidt. En zo maak jij het verschil!

Voorgerecht

Hollandaisesaus

9

Toast met boschampignon

10

Hoofdgerecht

Steak met bearnaisesaus

13

Knolseldercrème

14

Pommes fondant

17

Dessert

Chocoladesoufflé

18





Voorgerecht

10 porties

Hollandaisesaus

Ingrediënten

- 4 eigelen
- ½ citroen (sap)
- 500 ml **Delizio Gourmet Bakken & Braden**
- Cayennepeper
- Zout

Tip

Voeg extra eigelen toe voor een dikkere binding.

Bereidingswijze

1. Klop de eigelen en het citroensap samen op in een hittebestendige kom en voeg een scheutje water toe.
2. Plaats de kom in een bain-marie met kokend water (zorg ervoor dat de kom het water net raakt) en blijf kloppen met een garde.
3. Giet de lauwwarme **Gourmet Bakken & Braden** langzaam bij de eigelen. Blijf ondertussen kloppen terwijl de saus indikt en een gladde consistentie krijgt.
4. Haal van het vuur en breng de saus op smaak met zout en cayennepeper.
5. Serveer bij een gepocheerd eitje, samen met een briochetoast.

Toast met boschampignon

Voorgerecht

10 porties

Ingrediënten

- 1,5 kg wilde boschampignons
- **Delizio Gourmet Bakken & Braden**
- 10 tenen knoflook
- 10 sneetjes brioche
- Peper en zout
- **Delizio Gourmet Spray Bakken & Braden**
- Verse tijm
- Verse peterselie

Tip

Bak de champignons niet met te veel in één keer. Eén laag op de bodem van de pan is voldoende. Anders geven ze te veel vocht af waardoor ze taai worden en hun smaak en aroma verliezen.

Bereidingswijze

1. Bak de wilde boschampignons in de **Gourmet Bakken & Braden** tot ze al hun vocht hebben losgelaten.
2. Breng op smaak met fijngehakte knoflook, verse tijm, peper en zout. Bak ongeveer 1 minuut tot de geuren vrijkomen. Proef en voeg indien nodig extra smaakmakers toe.
3. Vet de brioche royaal in met **Gourmet Spray Bakken & Braden**. Rooster het brood goudbruin aan beide kanten in een verhitte pan.
4. Verdeel de gebakken champignons gelijkmatig over de knapperige toast en garneer met verse peterselie.





Steak met bearnaisesaus

Hoofdgerecht

10 porties

Ingrediënten

Bearnaisesaus

- 4 eigelen
- Gastrique (reductie van wijn en dragonazijn)
- 500 ml **Delizio Gourmet Bakken & Braden**
- Dragon
- Kervel
- Zout

Steak

- Delizio Zonnebloemolie
- 10 steak
- 20 eetlepels **Delizio Gourmet Margarine**

Tip

Laat een beetje **Gourmet Bakken & Braden** smelten in een extra steelpan en smeer de steak vlak voor serveren nog eens in voor een extra smakelijk resultaat.

Bereidingswijze

1. Klop de eigelen en de gastrique samen op in een hittebestendige kom en voeg een scheutje water toe.
2. Plaats de kom in een bain-marie met kokend water (zorg ervoor dat de kom het water net raakt) en blijf kloppen met een garde.
3. Giet de lauwwarme **Gourmet Bakken & Braden** langzaam bij de eigelen. Blijf ondertussen kloppen terwijl de saus indikt en een gladde consistentie krijgt.
4. Haal van het vuur en breng de saus op smaak met zout en grofgehakte dragon- en kervelblaadjes.
5. Smeer de steak in met de zonnebloemolie. Grill in de pan en voeg **Gourmet Margarine** toe zodra het vlees een mooie korst heeft. Arroseeer de steak en kruid af.
6. Serveer met een slaatje en versgebakken frietjes.

Hoofdgerecht

10 porties

Knolseldercrème

Ingrediënten

- 1,5 knolselder (+/- 1,5 kg)
- 3 sjalotten
- **Delizio Gourmet Bakken & Braden**
- 5 l halfvolle melk
- 1 l room
- Peper en zout

Tip

Knolselder heeft een nootachtige smaak en past ideaal bij een vis als heilbot. Heilbot heeft een stevige textuur en een milde smaak. Bak, gril of stoom de vis.

Bereidingswijze

1. Schil de knolselder en snijd in blokjes van ongeveer 2 cm groot. Hak de sjalotten grof.
2. Verhit de **Gourmet Bakken & Braden** in een pan en voeg de sjalot en knolselder toe. Bak kort aan. Voeg vervolgens de melk toe en breng aan de kook. Zet het vuur laag en laat ongeveer 30 minuten zachtjes pruttelen.
3. Giet af wanneer de knolselder gaar is. Bewaar het kookvocht.
4. Pureer de gekookte knolselder en sjalot met een staafmixer of in een blender voor een gladdere consistentie. Voeg geleidelijk het opgevangen vocht en de room toe tot de gewenste dikte. Breng op smaak met peper en zout.





Pommes fondant

Hoofdgerecht

10 porties

Ingrediënten

- 20 grote aardappelen (vastkokend)
- **Delizio Gourmet Bakken & Braden**
- 1,25 l kippenbouillon
- Verse tijm- of rozemarijntakjes (optioneel)
- Peper en zout

Tip

Pommes fondant hebben een heerlijke boterachtige smaak en een zachte textuur. Ze zijn daarom ideaal bij vleesgerechten of als onderdeel van een feestelijk diner, zoals zachtgegaarde Franse Parelhoen.

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en snijd ze in gelijke cilinder-vormen. Vlak de uiteinden van de aardappelen af, zodat je platte zijden krijgt.
2. Bak de aardappelen 5 à 7 minuten in de **Gourmet Bakken & Braden** met de platte kant naar beneden, of tot goudbruin. Doe hetzelfde met de bovenkant.
3. Giet de kippenbouillon in de pan tot de aardappelen voor de helft onder staan. Voeg eventueel verse tijm- of rozemarijntakjes toe voor extra smaak.
4. Laat de aardappelen zo'n 20 à 25 minuten sudderen op laag vuur, met deksel op de pan, tot ze zacht zijn en de bouillon is ingedikt tot een mooie saus.
5. Controleer regelmatig of er nog voldoende bouillon in de pan zit. Voeg indien nodig meer toe om te voorkomen dat de aardappelen aanbranden.
6. Breng de aardappelen op smaak met peper en zout en serveer ze warm. Je kunt de saus eventueel verder inkoken tot deze dikker is.

Dessert

10 porties

Chocolade soufflé

Ingrediënten

- **Delizio Gourmet Spray Bakken & Braden**
- 250 g pure chocolade
- **Delizio Gourmet Margarine**
- 8 eieren, gesplitst
- 125 g fijne kristalsuiker (plus extra voor de vormpjes)
- Zout
- Poedersuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 190 °C. Vet 10 soufflévormpjes in met **Gourmet Spray Bakken & Braden** (200 ml) en bestrooi ze met suiker. Zorg ervoor dat de vormpjes gelijkmatig bedekt zijn met suiker en schud het teveel eraf.
2. Breek de chocolade in stukjes en smelt au bain-marie, samen met de **Gourmet Margarine**. Roer tot het geheel volledig gesmolten is. Haal van het vuur en bewaar.
3. Klop de eigelen licht en luchtig, samen met de helft van de suiker.
4. Klop in een propere kom de eiwitten stijf met de resterende suiker en een snufje zout.
5. Voeg het gesmolten chocolademengsel toe aan de opgeklopte eigelen en meng goed.
6. Spatel voorzichtig de opgeklopte eiwitten door het chocolademengsel voor een luchtig resultaat.
7. Verdeel het beslag gelijkmatig over de voorbereide soufflévormpjes en strijk de bovenkant glad met een mes.
8. Bak de soufflés in het midden van de voorverwarmde oven gedurende 12 à 15 minuten, of tot ze mooi gerezen zijn.
9. Bestrooi de soufflés eventueel met poedersuiker en geef meteen door. Serveer eventueel samen met slagroom of vanille-ijs.



Ontdek meer Delizio Gourmet

Gourmet Margarine

Alle kwaliteiten van onze **Gourmet Bakken & Braden**, maar dan in een vaste vorm voor wie graag traditioneel te werk gaat in de keuken. Deze margarine is makkelijk te portioneren voor in de pan. Dankzij z'n veelzijdigheid gebruik je deze margarine zowel voor het bakken of grillen van vlees, vis of groenten of het opwerken van een smeuiġe puree.

Ook in 4 x 2,5kg variant VP382

- Multi-inzetbare bakmargarine
- Allergenen- en lactosevrij
- Plantaardig
- Koel bewaren
- Hittebestendig en spat nauwelijks
- Bevat essentiële vetzuren



2kg
VP357

Gourmet Spread

De must have van elke broodjeszaak tot grootkeuken, want met **Gourmet Spread** loopt jouw service elke dag helemaal gesmeerd. Geef extra smaak aan elk broodje, toast of sandwich dankzij deze premium spread, met aangenaam aroma. Makkelijk in gebruik, want dankzij z'n zachte textuur is deze spread altijd direct smeerklaar, zelfs meteen uit de koeling.

Ook in gezouten variant VP395

- Voor brood, sandwiches en toast
- Allergenen- en lactosevrij
- Plantaardig
- Koel bewaren
- Aangenaam aroma voor extra smaak
- Makkelijk smeerbaar recht uit de koeling
- Rijk aan omega 6 en 9



2kg
VP096



Bakken & frituren doe je met Delizio

Bij Delizio weten we wat chefs zoals jij nodig hebben om succesvol te zijn. Of het nu gaat om het frituren van een knapperige portie frieten, het bakken van een fijn stuk vis of extra smaak toevoegen aan een frisse salade: met onze oliën en vetten krijg jij dé basis in handen waarmee jij alle uitdagingen in de keuken aankan.



**Scan de code
en duik in ons
assortiment
op delizio.be**



Aveno NV - Nieuwelandenweg 32/1, 2030 Antwerpen, België

delizio.be - info@delizio.be