

Subject : LANTMANNEN UNIBAKE

Keyword : BAGUETTE DE FRANCE

Publication : BUITENLAND

Date : 31/03/2010

Page(s) : 0

Frequency : DAILY

Circulation : 0

Size : 1 399.17 cm<sup>2</sup>

20 Id : 201004090289K

Publicatie: Chef's Magazine

Oplage: 10000

Datum: 31-03-2010

**LEADS** UNITED  
A LEWIS GROUP COMPANY

*Producttest*

# Producttest

Deze maand is er Bake-Off brood getest in restaurant Chapeau te Bloemendaal.

**Het testteam van Chef's Magazine bestaat uit:**

Jeroen Granneman, *Chef-Kok bij restaurant Chapeau;*  
Jan Sobecki, *Sous-Chef bij restaurant Chapeau;*  
Timo Munts, *Chef-Kok bij restaurant Merlet;*  
Moshik Roth, *Chef-Kok en eigenaar bij restaurant 't Brouwers Kolkje;*  
Danny Spoel, *Sous-Chef bij restaurant 't Brouwers Kolkje.*

Er zijn vier soorten Bake-Off brood: Cru, voorgerezen, voorgebakken en volledig gebakken.

In principe wordt het 'Cru' Broodje alleen gebruikt in 'bakkersland'; het broodje moet nog rijzen voordat het afgebakken wordt, hiervoor is een rijskast nodig. De voorgerezen broodjes ook wel *pré-poussé* genoemd, zijn klaar om te bakken, ze zijn al gerezen. Het afbakken van dit voorgerezen broodje duurt nog minstens acht minuten. Het voorgebakken broodje heeft een korte afbaktijd (2-3 minuten) en het volledig afgebakken broodje is klaar om te eten.

Voor deze test maken wij gebruik van de voorgerezen variant.



*Jeroen Granneman*



*Jan Sobecki*



*Timo Munts*



*Moshik Roth*



*Danny Spoel*

Van het uit vijf man bestaande panel vragen we Timo Munts (zie ook Chef's Chef, pag. 14) over het gebruik van Bake-Off brood in Merlet. Timo vertelt dat in Merlet het Bake-Off brood door een bakker wordt verzorgd. De bakker maakt voor Merlet niet de reguliere langwerpige pistolet, maar ronde en driehoekige broodjes.

Wat volgens Timo van belang is, is dat het brood niet een te dikke korst heeft, luchtig is, een goede geur en vanzelfsprekend een goede smaak heeft. Die goede smaak heeft veel te maken met de hoeveelheid zout, te weinig is niet lekker. Hoe het broodje er na een tijdje uitziet hangt af van het deeg dat is gebruikt.

Timo Munts (34) is nu drie jaar Chef-Kok bij het met een Michelinster bekroonde restaurant Merlet in Schoorl. Hiervoor was Timo hier vier en een half jaar Sous-Chef. Na zijn opleiding aan het ROC is Timo al in 1997 twee jaar werkzaam geweest bij Merlet als Chef de Parti.

In 1999 begint Timo in de Sterklas, een driejarige particuliere opleiding van het Gilde van Nederlandse Meester Koks. Hij werkte tijdens deze opleiding achtereenvolgens bij Inter Scaldes in Kruijningen, Hotel de l'Europe, restaurant Exelsior in Amsterdam en in Manjefiek in Maastricht.

Chef's Magazine maart '10 - 23

*Producttest*

Voor deze test heeft Chef's Magazine een willekeurige greep gedaan uit het totale aanbod van wit Bake-Off brood. In de keuken van Chapeau in Bloemendaal worden de afgebakken broodjes getest. Volgens de aanwijzingen op de verpakking worden de broodjes afgebakken. Met de bereidingwijze; ontdooien, voorverwarmen en afbaktijd wordt rekening gehouden zodat allen tegelijkertijd geroken, bekeken en geproefd kunnen worden.

**De cijfers 1 t/m 10 kunnen toegekend worden:**

1 = buitengewoon slecht, 2 = zeer slecht, 3 = slecht, 4 = onvoldoende, 5 = matig, 6 = voldoende, 7 = goed, 8 = zeer goed, 9 = uitstekend, 10 = uitmuntend!

Er zijn vier te beoordelen punten in deze test, namelijk: kleur, geur, structuur en smaak. Het gemiddelde van de beoordelingen hiervan vormt een eindcijfer.

# Bake-Off brood

## De Test

Aan het begin van de test zitten de heren rustig te ruiken, kijken en zijn druk aan het proeven. Moshik Roth test duidelijk sneller dan de anderen. Iedereen heeft zo zijn mening over het brood en na een minuut of tien, worden de heren ook lossier in hun uitspraken. Danny Spoel vindt dat de diepvries variant van Délifrance naar oud deeg smaakt. Jeroen Ganneman en Jan Sobocki vinden het broodje van Chaupain het mooiste ogen. Van Credopain vindt het testteam dat er een azijsmaak aan zit. Moshik Roth valt bij dat broodje nummer 9 (Baguette de France) "òòk zuur" is. Aan het einde van de test ziet het broodje van Hanos; Selectie er qua textuur nog het beste uit.



## De Uitslag Winnaar

Als alle gemiddelden worden berekend, eindigt het broodje van Chaupain het hoogst. Met zijn goudbruine kleur, vanille broodgeur, mooie luchtige structuur met krokante korst en lekkere smaak (had iets zouter gekund), kan de Petit Pain wit van 17 cm en 80 gram van Chaupain zichzelf als winnaar prijzen.



**Chaupain**

Verkrijgbaar Groothandel  
Prijs per 100 gram € 0,36

**Kleur:** 7,4  
**Geur:** 6,0  
**Structuur:** 6,8  
**Smaak:** 6,6  
**Eindcijfer:** 6,7



**Pane Italiano**

Verkrijgbaar Groothandel  
Prijs per 100 gram € 0,23

**Kleur:** 6,6  
**Geur:** 6,0  
**Structuur:** 7,2  
**Smaak:** 5,8  
**Eindcijfer:** 6,4



**Pastridor**

Verkrijgbaar Groothandel  
Prijs per 100 gram € 0, 27

**Kleur:** 7,0  
**Geur:** 6,4  
**Structuur:** 5,4  
**Smaak:** 6,2  
**Eindcijfer:** 6,3



**Selektie**

Verkrijgbaar Hanos  
Prijs per 100 gram € 0,26

**Kleur:** 7,2  
**Geur:** 6,2  
**Structuur:** 5,8  
**Smaak:** 5,6  
**Eindcijfer:** 6,2



**Délifrance, gasverpakt**

Verkrijgbaar Groothandel  
Prijs per 100 gram € 0,36

**Kleur:** 6,8  
**Geur:** 5,8  
**Structuur:** 5,6  
**Smaak:** 6,2  
**Eindcijfer:** 6,1

Subject : LANTMANNEN UNIBAKE

Keyword : BAGUETTE DE FRANCE

Publication : BUITENLAND

Date : 31/03/2010

Page(s) : 0

Frequency : DAILY

Circulation : 0

Size : 1 399.17 cm<sup>2</sup>

20 Id : 201004090289K

LEADS UNITED  
A LEWIS GROUP COMPANY

### Producttest

## Tweede plaats

Het Bake-Off broodje van Pane Italiano wordt tweede. Een paar op- en aanmerkingen van het panel: de kleur is goudbruin en redelijk gelijkmatig, de geur is ietwat neutraal en neigt te veel naar afbak, de structuur is luchtig en krokant. Helaas wordt het gemiddelde van de structuur naar beneden gehaald doordat deze iets te grof bevonden wordt. De smaak wordt voldoende beoordeeld, met als kanttekening dat het broodje wat flauw is. Let op de prijs van het broodje: Goede prijs/ kwaliteit!



## Derde plaats

Op de derde plaats is geëindigd de Picollo van Pastridor (17 cm en 85 gram). De kleur hiervan komt goed uit de test. Opvallend aan de geur is dat er vanille wordt geroken, welke overigens niet onaangenaam is. Timo Munts constateert mooie fijne gistbelletjes, hierdoor komt de beoordeling gemiddeld hoger uit. De smaak is wat flauw.

Alle heren zijn het erover eens dat de kleur van het pistoletje van Hanos; Selectie erg goed is. Zij geven dan ook geen van allen een lagere beoordeling dan een zeven. De korst van dit broodje is goed gerezen en lang krokant. Zelfs na een paar uur blijft dit broodje het best in tact.

De meningen over het gasverpakte broodje van Délifrance zijn enigszins verdeeld. Jeroen Granneman en Timo Munts geven een goede beoordeling voor de binnenkant; egale verdeling van lucht in het broodje. Terwijl Danny Spoel, Moshik Roth en Jan Sobecki de korst wat meer aandacht geven en deze minder goed beoordelen; dik en ietwat droog. Jan heeft het idee dat hij een nootgeur ontdekt.

Het huismerk van de Makro; Select scoort hoog op kleur. De krokante korst zorgt ervoor dat er een dikke voldoende wordt gegeven voor de structuur. Hoewel de verse geur van brood wordt geroken, is er helaas een vage geur van plastic te bespeuren.

De kleur en geur van het broodje van Lidl scoren gemiddeld een zes, ook de structuur en de smaak zijn afgerond voldoende.

Baguette de France kleurt mooi, maar niet egaal. Het brood lijkt elastisch, klef en krijgt daarom voor de structuur de beoordeling matig.

Volgens Jan Sobecki en Jeroen Granneman is de kleur van het diepvriesbroodje van Délifrance mooi. De andere heren zijn het hier niet mee eens en geven als commentaar dat het broodjes te wit en niet egaal gekleurd is. De smaak is niet de smaak van brood, ook zit er te weinig zout in.

Als laagste eindigt Credopain. De kleur is voldoende de geur onvoldoende. Er wordt een azingeur geroken. De structuur is sponsachtig, niet goed gerezen. Qua smaak worden er zure en suikertonen geconstateerd.

Volgende maand testen we gerookte paling



**Makro, Select**  
Verkrijgbaar Groothandel  
Prijs per 100 gram € 0,35  
**Kleur:** 6,8  
**Geur:** 5,2  
**Structuur:** 6,4  
**Smaak:** 5,8  
**Eindcijfer:** 6,05



**Vers van Lidl**  
Verkrijgbaar Lidl  
Prijs per 100 gram € 0,15  
**Kleur:** 6,0  
**Geur:** 6,0  
**Structuur:** 5,6  
**Smaak:** 5,8  
**Eindcijfer:** 5,85



**Baguette de France**  
Verkrijgbaar Groothandel  
Prijs per 100 gram € 0,30  
**Kleur:** 5,6  
**Geur:** 5,6  
**Structuur:** 5,2  
**Smaak:** 5,6  
**Eindcijfer:** 5,5



**Délifrance, diepvries**  
Verkrijgbaar Groothandel  
Prijs per 100 gram € 0,28  
**Kleur:** 5,8  
**Geur:** 4,6  
**Structuur:** 5,2  
**Smaak:** 4,2  
**Eindcijfer:** 4,95



**Credopain**  
Verkrijgbaar Groothandel  
Prijs per 100 gram € 0,26  
**Kleur:** 5,8  
**Geur:** 3,2  
**Structuur:** 3,8  
**Smaak:** 3,8  
**Eindcijfer:** 4,15

Chef's Magazine maart '10 - 25