

Het oppervlak van een brood of broodje is niet zomaar de buitenkant van een product. De korst bepaalt niet alleen het uitzicht van het "gebak", maar ze zorgt ook in grote mate voor de smaak die we zullen waarnemen. De wijze waarop je dit deegoppervlak gaat verzorgen zal dan ook voor een belangrijk deel het aroma én het uitzicht bepalen. Korstdecoratie-producten helpen ons om oog en tong van de verbruiker te strelen.



Decor tarwegries :

hiervoor selecteren wij een speciale maalpassage van de tarwevermaling. De witte griesstukjes verkleuren zeer weinig bij het bakken. Door het bakproces worden ze aangenaam krokant en lekker.

Decor zadenmengeling :

een mengsel van zonnebloempitten, lijnzaad, ongepelde sesam en gele gierstbolletjes zorgen voor een zeer gevarieerde decoratie. Deze variatie geldt zowel voor het oog (veel verschillende zaden met vele tinten) alsook voor de tong.

Decor maïsgries :

grootte en uitzicht is nagenoeg identiek aan tarwegries. De kleur is wel maïsgeel en valt dan ook zeer op in de bakkerij.

Decor blauw maanzaad :

deze kleine zwart-blauwe bolletjes hebben zeer goeie kleefeigenschappen. Het broodaroma wordt geweldig opgewarderd.

Decor gepelde sesam :

deze pure sesam bestaat uit gepelde zaadjes. Deze hebben namelijk nog betere kleefeigenschappen dan ongepelde en ze zien er mooier glanzend uit.

Decor havervlokken :

mooi geplette gezuiverde havervlokken voor de korstdecoratie van uw broden en broodjes.

Decor tijgerpap :

Tijgerpap brengt men direct na het opmaken op het deegstuk aan. Omdat het deegstuk nadien rijst en uitzet krijgen we een gestreepte korst na het afbakken. Tijgerpap brengt men zowel op grootbrood als op krokant kleinbrood (pistolets, ...) aan.

De bereiding is zeer eenvoudig :

Decor Tijgerpap	100%
Water	175%

Mengen en ongeveer een kwartier laten zwellen

Het is nadien klaar om op de deegstukken aan te brengen. (zowel opgieten, als met de hand opwrijven of opspuiten.)