

KERST

DECEMBER 2020

Het inspiratiemagazine van uw patissier

HET GROTE
GENIETEN

STYLINGTIPS

Om je kersttafel feestelijk aan te kleden en je huis te versieren!

GRAND KERSTDINER

Met recepten voor een compleet kerstmenu

INTERVIEW MET DE KERSTMAN

We vragen hem het hemd van zijn lijf!

HEERLIJKE FEESTMAAND

Het zal je niet verbazen dat de feestmaand december met afstand mijn favoriete maand is. De tijd waarin we samen met familie en vrienden terugkijken op het jaar dat achter ons ligt en een toast uitbrengen op het komende jaar. Traditiegetrouw doen we dat onder het genot van overheerlijk eten en drinken. Samen genieten van het ontbijt tot aan de borrel laat op de avond. Met kerst en tijdens de jaarwisseling mogen we onszelf verwennen met de beste lekkernijen en bijzondere smaakcreaties.

Of je nu van zoet houdt of meer van hartig, de patissiers van Patisserie College maken december weer tot een heerlijke feestmaand. Het bewijs daarvoor vind je terug in dit mooie magazine, dat ik namens de patissiers mag aanbieden. Hierin nemen zij je mee in hun wereld van feestelijke taartjes en gebak, hartige snacks en vernieuwende producten die de tong strelen! Maar ook onze favoriete zoete verleiding chocolade staat in de spotlights, net als een spectaculair 'Grand Kerstdiner'.

De ambachtelijke patissiers weten dat het in december draait om genieten! Daar hoort, naast lekker eten en drinken, ook een unieke sfeer bij. Daarom geven ze in dit magazine ook inspirerende stylingtips om het huis helemaal in kerststemming te brengen. Gecombineerd met de leuke cadeautips en 'beste bubbels voor oud en nieuw' brengen de patissiers je met deze feestelijke uitgave helemaal in de stemming.

Ik wens iedereen veel inspiratie en leesplezier en vooral een heerlijke feestmaand!

de Kerstman

Merry Christmas

12



19

Alle producten uit dit magazine zijn met passie voor u gemaakt!

Inhoud



OP DE COVER

Uitgelicht! Deze heerlijke producten van de coverfoto vind je op pagina: 6, 18 en 46.

Kerst

- 02 VOORWOORD
- 06 CHOCOLADE KERSTMAN
- 07 DECEMBERGEVOEL
- 08 CHOCOLADE IN VORM
- 10 INGREDIËNT
 - Alles over chocolade en cacao.
- 12 INTERVIEW
 - We vragen de kerstman het hemd van zijn lijf in een uitgebreid interview.
- 16 COLUMN
- 17 TO DO IN DECEMBER
- 18 KLASSIEK ZOETE TRAKTATIE
- 19 AMBACHTELIJKE KERSTSTOL

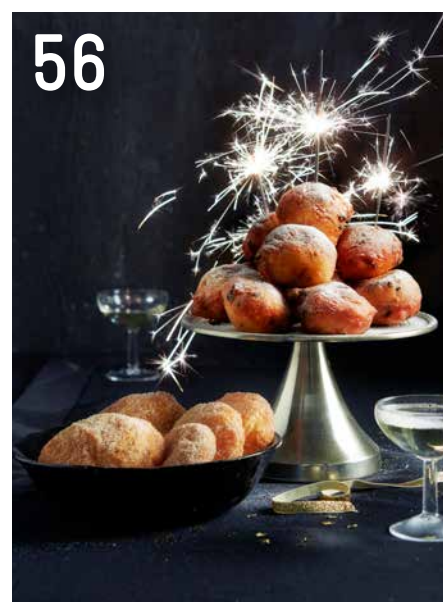
20



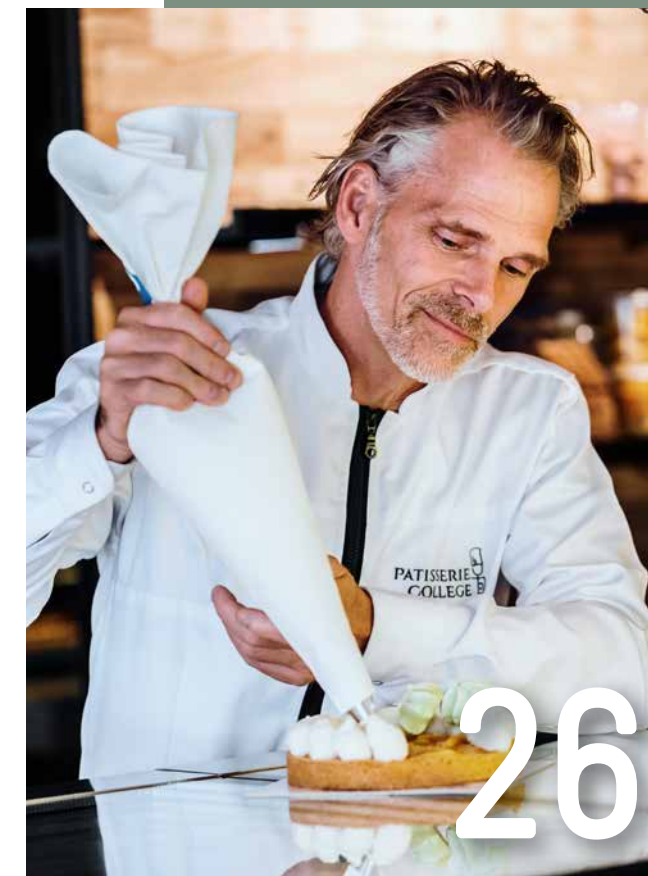
36

25

PRIJSVRAAG!
Deel je versierde kersttafel en maak kans op een feestpakket vol lekkere producten!



56



26

In gesprek met Jos Lamers. Wanneer beginnen voor deze patissier de kerstdagen nu écht?

- 20 KERSTPAKKET
- 24 STYLING TIPS
- 26 IN GESPREK MET

Jos Lamers van Banketbakkerij Lamers. Hij vertelt over zijn ervaringen met de decembermaand.

- 32 MARSEPEINTAART
- 36 KERSTDINER
- 48 CADEAUTIPS

Smakelijke recepten voor een overheerlijk kerstdiner. Van voorgerecht tot nagerecht.

Oud en nieuw

- 50 HEERLIJK HARTIG
- 52 DIPRECEPTEN
 - Drie snelle recepten voor de meest verrassende dips.
- 53 GOEDE VOORNEMENS
- 54 BORRELHAPJES
- 56 OLIEBOLLEN EN APPELBEIGNETS
- 57 KNALFEEST
 - Deze bubbels passen het beste bij een feestelijke oud en nieuw avond!
- 58 COLOFON



17



52



CHOCOLADE KERSTMAN

Vrolijke kerstman gemaakt van chocolade en suikergoed in feestelijke verpakking.

ZO KRIJG JE DAT DECEMBERGEVOEL

Warmte en gezelligheid, daar draait het om in de feestmaand december. Naast de kerstboom met zijn lampjes, slingers en ballen, kun je op tal van manieren zorgen dat jouw huis de hele maand in feeststemming is. Kies bijvoorbeeld voor typisch kerstgroen in de vensterbank en een paar mooie kaarsen op tafel. Brand iedere dag een lekkere geurkaars die zorgt voor een behaaglijk gevoel en leg een extra plaid of kussen op de bank. Het zijn vaak kleine en eenvoudige toevoegingen die je huis het knusse gevoel geven van die bijzondere laatste maand van het jaar!



PETIT GLACEES

Plaats deze kleurige glacees op tafel voor een extra feestelijk effect!

leg het vast



Kodak Printomatic camera, € 79,-



Kleed je huis alvast feestelijk aan! Waarom wachten met al die gezelligheid? Inspiratie nodig? Je komt in dit magazine genoeg tegen om de feestmaand goed voor te bereiden.

ZO MAAK JE DIT

kersthuisje

BENODIGDHEDEN:

- melkpak
- stanleymes
- plakkaatverf
- verfkwas
- kerstlichtjes

Zoek een leeg melkpak en spoel deze goed om. Schets een deur en ramen op het melkpak. Met een stanleymes kun je eenvoudig deze vormen uitsnijden. Daarna kun je het melkpak schilderen in zwart of wit. Wanneer het droog is, kun je het huisje sfeervol inrichten met kerstverlichting en/of gebruiken als surprise!



Feestelijke CHOCOLADE FIGUREN



ROMIGE CHOCOLADE
FIGUREN IN DE SMAKEN
MELK EN PUUR,
MET FEESTELIJKE
DECORATIE.

Chocolade

Onze favoriete zoete lekkernij.
In deze vormen wordt chocolade
eten in december écht een feest.

KERST
CHOCOLADEREEP



CHOCOLADEPLAK



KERSTCHOCOLADE

ALLES OVER Cacao

Chocolade is onweerstaanbaar. Een bonbon bij de koffie of borrel maakt het moment compleet. Maar wat is nu het geheim achter dat smakelijke succes? Eigenlijk is het antwoord heel eenvoudig: van chocola word je blij!



PURE PASSIE

Het is onze favoriete zoete lekkernij: chocolade. Gemiddeld eten we jaarlijks vijf kilo van dit 'bruine goud', dat ons niet alleen gelukkig maakt, maar onze smaakpapillen in opperste staat van vervoering brengt. Ook tijdens de feestmaand december een heerlijke lekkernij die zeker niet mag ontbreken!

Rijke historie

Al vele duizenden jaren weet de mensheid dat de cacaobonen waardevolle zaden van een vruchtplant zijn. En al bijna even lang wordt er chocolade van gemaakt. Chocolade werd in de zestiende eeuw zelfs voorgeschreven als medicijn en de Maya's en Azteken gebruikten de cacaobonen lange tijd als betaalmiddel. In sommige culturen werd chocolade gezien als verleiding van de duivel en Napoleon at chocolade tijdens zijn vele veldtochten als energiebron. Iets recentier in de geschiedenis ging in 1982 een voorraadje chocolade mee de ruimte in aan boord van Spaceshuttle Columbia om daar de bemanning te laten genieten van de intense en heerlijke smaak.

Eerlijk verhaal

Het 'verhaal' van chocolade wordt steeds beter. Niet alleen vanwege de vele smaken en varianten, maar ook vanwege de eerlijke handel in cacaobonen, de voornaamste grondstof van chocolade. Steeds meer patissiers en chocolatiers kopen alleen Fairtrade cacaobonen in. Daarmee bieden ze de cacaoboeren de zekerheid dat ze een eerlijke prijs krijgen voor de bonen. Producenten als Callebaut

besteden veel aandacht aan hun eerlijke inkoop en de steun die zij bieden aan cacaoboeren in bijvoorbeeld Ghana en Ivoorkust. Zij bieden niet alleen een eerlijke prijs, maar ook een betere toekomst door te investeren in onderwijs en de cacaoplantages. Met zo'n eerlijk verhaal smaakt de chocolade nog beter!

Wist je dat...

Chocolade alleen puur mag worden genoemd als het meer dan 43 procent cacao bevat? Chocolade is eigenlijk heel gezond, mannen die regelmatig deze lekkernij eten leven langer. Ook gaat je hart sneller kloppen van het eten van een stukje chocolade, er wordt beweerd nóg sneller dan wanneer je met je geliefde zoent. Daarnaast is het een schatkamer van mineralen, zoals vitamine D, E en B, koper, magnesium, zink, ijzer en calcium. Je hoeft je dus zeker niet schuldig te voelen wanneer je weer een stukje van deze guilty pleasure pakt.



"We gebruiken alleen eerlijke cacao"



EERLIJKE CHOCOLADE IN AFRIKA

Marc en Remien Oonk van Banketbakkerij Oonk zijn op bezoek geweest in Afrika om te zien waar hun eerlijke chocolade vandaan komt. Een onvergetelijke reis zegt Marc. Het is prachtig om te zien waar het product vandaan komt en te vertellen over de heerlijke dingen die we daar van maken.

MARC OONK TIJDENS ZIJN REIS IN AFRIKA



We vragen de kerstman
**HET HEMD VAN
ZIJN LIJF**

Hij is absoluut dé hoofdpersoon tijdens de bijzondere decembermaand: de kerstman. Speciaal voor dit feestelijke magazine beantwoordt hij openhartig onze vragen.



Facts

Naam: kerstman (ook wel Santa Claus)
Leeftijd: geheim en onbekend
Woonplaats: Noordpool
Favoriete dier: rendier
Favoriete eten: chocolade
Favoriete seizoen: feestmaand december

De begroeting bij binnenkomst is hartelijk en herkenbaar. "Hohoho. Goedemiddag beste mensen, ik geloof dat ik me hier moet melden", klinkt het als de kerstman zich deze middag meldt in de fotostudio. Nadat hij is verwelkomd door de fotograaf en redacteur doet hij zijn dikke rode overjas uit en gaat op een stoel zitten. "Hebben jullie misschien een paar bakken met water voor de rendieren? Die heb ik even op het gras in de voortuin geparkeerd", klinkt het zorgzaam. Pas als zijn dieren zijn verzorgd, is de kerstman klaar voor het interview. "Weten jullie dat ik bijna nooit een interview geef? Ik hou er niet zo van om over mezelf te praten, ik ben meer benieuwd naar het verhaal van andere mensen. Daarom geniet ik er ook zo enorm van om ieder jaar mensen rond kerst blij te maken met cadeaus en verrassingen."

Dilemma's

Voor Patisserie College maakt de kerstman dit jaar graag een uitzondering. "Ik moet stiekem bekennen dat ik ieder jaar als ik in Nederland ben, bij de patissiers van het Patisserie College hun overheerlijke chocolade inkoop en mee terug neem naar Lapland. Ruimte genoeg in mijn arrestee, want ik heb de pakjes uitgedeeld en hier achtergelaten."

We hebben vooraf afgesproken dat we de kerstman een aantal dilemma's mogen voorleggen. Op die manier proberen we de man die sinds jaar en dag onze decembermaand opvrolijkt te portretteren.

Strakke planning

Om tijd te sparen neemt de kerstman alvast plaats voor de camera zodat de fotograaf en de redacteur gelijktijdig hun werk kunnen doen. "Ja, ik mag dan een oudere man zijn, ik hecht nog steeds grote waarde aan een strakke planning. Dat geldt ook voor deze afspraak. Ik heb echt maar een half uurtje, dan moet ik weer door. Dus kom maar op met het eerste dilemma."

Liever een brief sturen of een e-mail?

"Absoluut een brief. Ik ben gehecht aan papier en aan zelf schrijven. Dus e-mailen doe ik eigenlijk nooit. Komt ook wel omdat ik een beetje een digibeet ben. Die moderne techniek en ik zijn niet altijd de beste vrienden."

Vervoer per rendier of elektrisch voertuig?

"Haha, is dat een instinker? Nee, per rendier natuurlijk. Mijn trouwe metgezellen laten me nooit in de steek en ik vind het gezelschap ook erg leuk."

Wonen op de Noordpool of op een tropisch eiland?

"Ik heb wel eens mooie foto's gezien van Hawaï en dat ziet er prima uit. Maar wonen, nee voor mij geen ander thuis dan de Noordpool."

Nooit meer schoenen aan of voortaan zingend praten?

"Dat wordt dan een zingende kerstman want ik vind Nederland te koud voor alleen sokken of blote voeten. Laat staan op de Noordpool!"

Cadeaus geven of cadeaus ontvangen?

"Heb je geen moeilijke dilemma's? Haha. Cadeaus geven natuurlijk. De vreugde die ik mensen bied met de presentjes die ik meeneem – dat is mijn cadeau!"

Altijd koude handen of altijd zweetvoeten?

"Ik heb eigenlijk nooit last van een van de twee. Met blote voeten in de bontlaarzen heb ik nooit te warme of te koude voeten. Maar koude handen lijkt me lastiger omdat ik mijn rendieren altijd goed moet kunnen aansporen en ik de cadeaus snel moet kunnen pakken en afleveren."

U verkleed als rendier of de rendieren verkleed als kerstman?

"Dat zou ik wel eens willen zien, haha. Alle rendieren in een kerstmanoutfit voor de arrestee. We zouden in ieder geval nog veel meer bekijks trekken dan we altijd al doen... Maar alle gekheid op een stokje, dat kan ik mijn lieve rendieren natuurlijk niet aandoen, dus dan wordt het maar de kerstman in een rendierpak."



De smaak van de kerstman

Omdat we ook nieuwsgierig zijn naar de smaakvoorkeuren van de kerstman leggen we hem ook nog wat smaakdilemma's voor.

Arretjescake of de arrestee?

"Ik ben dol op arretjescake dus daarover hoef ik niet na te denken. Al kan ik ook niet zonder mijn arrestee en rendieren natuurlijk, maar die eet ik niet."

Pure of melkchocolade?

"Ah, nu komen we op mijn terrein. Ik ben echt een chocolade-fan, zeker die van de patissiers van Patisserie College. En hoewel ik het zoete van melkchocolade zeer kan waarderen, is het bittere van echt pure chocolade niet te versmaden!"

Kerstontbijt of kerstdiner?

"Die keuze mag je eigenlijk niet aan mij voorleggen, want het zijn beide onmisbare elementen van het kerstfeest. Wat is er nu gezelliger dan samen aan de ontbijttafel genieten van al het lekkers en daarmee de kerstdag beginnen? En datzelfde geldt voor het diner. Die momenten van lekker eten en drinken, gezelligheid en samen zijn maken het kerstfeest compleet. Dus geen keuze voor de een of voor de ander, maar voor allebei."

Tulband of marsepein?

"Dan ga ik voor een stukje tulband bij de koffie. De zoete en verleidelijke smaak van de fijne cake is echt een traktatie. Ik heb niet veel tijd om uit te rusten, maar als ik dan even zit met een kopje koffie wil ik ook echt genieten!"

Als even later de fotograaf zijn werk ook heeft gedaan, pakt de kerstman zijn jas, zwaait iedereen gedag en loopt naar buiten waar de rendieren op hem staan te wachten. Kort daarna verdwijnt het wonderlijk gezelschap uit beeld met een vrolijk "Hohoho..."

"Hohoho..."



IN DE TAS VAN...

de Kerstman

Leuke cadeau's om iemand mee te verrassen deze feestdagen!



1. Qwixx dobbelspel, €11,95
2. Retulp bamboe thermosfles 420 ml, €39,95
3. Gutsi Leer notitieboek A6 van vintage bruin leer, €9,95
4. A'dam, warme wintersokken, €9,95
5. Dove Men+Care Clean Comfort Deodorant Spray, €3,75
6. Jamie Oliver's kerstkookboek, €34,99
7. Jbl Tune 560bt, €39,99
8. Burt's Bees Lipbalm Stick Pomegranate, €4,09
9. Proper Lightly sea salted popcorn, €1,99
10. Powerbank 10.000 mAh van de HEMA, €19,-
11. Dalain Messenger Leather Maverick MDA-3177, €199,-

DECEMBER

December is voor velen de mooiste tijd van het jaar. Voor uw patissier, aangesloten bij Patisserie College, is dit tevens de drukste tijd van het jaar. December is de maand dat de vele taarten en overige patisserie hun weg vinden naar uw feestelijk versierde kersttafel. Elk jaar weer verrassen met een nieuwe kersttaart of chocoladecreatie; dát is het doel van uw patissier. In december kan en mag het net even iets anders, feestelijker en specialer. Maar wel alles vanuit de basis van verse grondstoffen als room, echte boter en topkwaliteit chocolade. Uw patissier, aangesloten bij Patisserie College, wordt hierop getoetst en zo bent u als consument gewaarborgd van de beste patisserieproducten.

Een echte trend dit jaar is dat de grootte van een taart van ondergeschikt belang is geworden, maar de smaak des te belangrijker. Pure smaken en mooie kleuren! Wist u bijvoorbeeld dat vele van onze taarten ook geschikt zijn om als afsluiting van uw kerstdiner te nuttigen? Ook kan een taart tijdens de kerstbrunch absoluut van meerwaarde zijn. Hoe mooi is het om een kerstdiner of brunch af te sluiten met een heerlijke taart of grand dessert. Vanuit Patisserie College maakten wij voor u dit fraaie glossy kerstmagazine. De producten die in dit magazine afgebeeld staan, zijn bij veel van onze aangesloten leden verkrijgbaar. Het kan natuurlijk wel zijn dat een patissier zijn eigen creatieve invulling aan het product geeft; dat is het mooie van dit vak. Alle medewerkers en leden van Patisserie College wensen u mooie feestdagen en een gelukkig maar vooral gezond nieuwjaar toe.

Kerstgroet,

HANS TROS
Vaktechnisch adviseur Patisserie College



TOP 5 TO-DO

IN DECEMBER!



1 WORKSHOP PEPERKOEK

Je gaat 150 jaar terug in de tijd van brood en banket. Met de feestdagen kun je peperkoek komen maken. **Bakkerijmuseum, Kerkhofstraat 13 Hattem**

OP 11 DECEMBER IS HET FOUTE KERSTTRUIENDAG! NIET ALLEEN HEEL GRAPPIG OM AAN MEE TE DOEN, MAAR JE ZET JE OOK IN VOOR HET GOEDE DOEL, SAVE THE CHILDREN.



EVEN GEEN ZIN IN KOU EN SNEEUW? DAN IS EEN SUBTROPISCH DAGJE IN HET ZWEMBAD EEN WARME UITKOMST.

beeld: Aqua Mundo de Eemhof.



4 HET IJS OP

Toch liever een winters uitje? Kies voor een schaatsbaan! Overdekt of op natuurijs, bij beide zit je goed!



5 KERSTMARKT

Altijd goed, een sfeervolle kerstmarkt om in de decemberstemming te komen. Een echte klassieker die in de maand december niet mag ontbreken! Kijk online voor de actuele markten bij jou in de buurt.

Tulband

KLASSIEK
ZOETE
TRAKTATIE



KLASSIEK RECEPT

Die heerlijk zachte cake met een dun laagje poedersuiker erover is natuurlijk ook een echte klassieker.

MOSCOVISCH TULBAND

De smaak en textuur zit een beetje tussen cake en een biscuitbodem in.



Al jarenlang favoriet!

AMBACHTELIJKE KERSTSTOL

Met heerlijke amandelspijs, rozijntjes en gekonfijte vruchtjes.

Lekker met een beetje roomboter.

GIFT



KERSTPAKKET

Wist u dat uw banketbakker en patissier verschillende kerstpakketten voor u kan samenstellen. Vraag er naar bij uw patissier!



Feestelijke kerstafdrukken in melk en pure chocolade



Verse krokante koekjes!



Heerlijk knapperige zoutjes.



Chocolade kerstman, ook leuk als cadeau!



Lekker zoete marsepeinstAAF.



Chocoladetablet met een zachte notensmaak



Kerstchocolade in blister



Losse chocolade in melk en puur.

CADEAU IN EEN DESIGNDOS!

Dit prachtige pakket wordt geleverd in een mooi rood kerst bewaarblik. Niet alleen leuk om te hebben of weg te geven, ook fijn om alles knapperig en vers in te houden.



COINTREAU
THE ART OF THE MIX



COINTREAU

SCHITTERT TIJDENS DECEMBERMAAND!

Feest in je glas!

Lekker genieten van een smaakvol afzakkertje na het kerstdiner of een feestelijke cocktail tijdens oud en nieuw? Met Cointreau maak je ieder moment bijzonder en proef je de rijke smaken van deze Franse likeur.

Cointreau

Cointreau is een traditionele likeur met een bijzonder sterke heritage. De Triple-Sec sinaasappellikeur is in 1875 ontwikkeld door Edouard Cointreau uit het Franse Angers. Daar is het familiebedrijf anno 2020 nog steeds gevestigd en wordt de likeur volgens de oude traditie gedestilleerd. Vanuit Angers vindt de heerlijke likeur zijn weg naar alle windstreken van onze aardbol, waaronder ook ons land.

Sinaasappelschillen

Het familierecept is na al die jaren nog altijd hetzelfde en bevat, naast het hoofd ingrediënt sinaasappel, verschillende kruiden. De combinatie van dat kruidenmengsel en de zoete en bittere sinaasappelschillen geven Cointreau zijn kenmerkende en bijzondere smaak. Heerlijk als likeurtje bij de koffie, maar ook steeds vaker als basis van een verrassende en verfrissende cocktail! Verpakt in de iconische vierkante fles met zijn authentieke uitstraling ademt de likeur ambacht, karakter en kwaliteit. Een feest om naar te kijken en een verleiding in het glas!

Cointreau Margarita

Een mooi en smakelijk voorbeeld van zo'n cocktail met Cointreau in de hoofdrol is de Cointreau Margarita. Verfrissend en veelzijdig van smaak en gemakkelijk te maken. De combinatie van smaken in het glas en het zout op de rand van het glas zorgen voor een zinderende smaaksensatie.

Recept

Zelf genieten van een feestelijke Cointreau Margarita? In een paar stappen serveer je eenvoudig je eigen cocktail.

Ingrediënten:

- 30 ml Cointreau
- 50 ml Tequila
- 20 ml Limoensap
- (1 limoen voor de garnering)

Bereiding

Voeg alle ingrediënten samen in een cocktailshaker en schud deze enige tijd. Serveer de cocktail daarna in een coupette glas met zoutkristallen op de bovenste rand. Garneer met een schijfje limoen en je Cointreau Margarita is klaar!

Het hart van cocktails

Cointreau mag zich hierdoor wel de ideale feestdagenlikeur noemen. Want als digestief vormt de likeur de perfecte en smaakvolle afsluiter van een heerlijk feest-diner, maar in toenemende mate bewijst Cointreau zich ook in het hart van cocktails! De sinaasappellikeur is het bepalende ingrediënt in vele klassieke cocktails. 'Leading the cocktail culture', dat is de ambitie van Cointreau. Dat doel krijgt al aardig vorm want inmiddels is Cointreau niet meer weg te denken uit de backbar van gerenommeerde high end-cocktailbars. Zorg er daarom voor dat je de komende feestmaand een fles Cointreau in huis hebt om zelf te genieten van de rijke smaak van onze Triple-Sec sinaasappellikeur!

WIST JE DAT...

...ER EEN COINTREAU BESTAAT, SPECIAAL VOOR DE PROFESSIONELE GEBRUIKER OF PATISSIER? DEZE VARIANT IS OOK 100% NATUURLIJK, SUIKERVRIJ EN GECONCENTREERDER VOOR EEN NOG BETERE SMAAK-BELEIVING?

DE ONMISKENBARE SINAASAPPELSMAAK IS EEN VERRASSENDE AANVULLING OP BIJVOORBEELD EEN MIROIR DE LOIRE GEBAKJE. ONTDEK DE LUXE EN VARIATIE VAN COINTREAU!



SERVEER
JE EIGEN
COCKTAIL!



STYLING TIPS

en trends...



TREND

Combineer een cadeautje met iets lekkers! Want wie wordt daar nou niet extra blij van.



EEN ALTERNATIEF VOOR EEN KERSTBOOM! HANG EEN MOOIE TAK OP BOVEN JE DRESSOIR OF EETTAFEL EN VERSIER HET MET BALLEN IN NATUURLIJKE TINTEN.



NIET VEEL RUIMTE? VERSIER DAN JE MUUR MET GEZELLIGE TAKKEN ALS PLANKJES.



MAAK JE CADEAU PERSOONLIJK, MET EEN TOW, EEN GROEN KERSTTAKJE OF EEN LABEL.

Zo maak je het gezellig

Kerst is dé tijd om het gezellig te maken in huis, samen met familie of vrienden. Daarbij hoort een sfeervolle aankleding. Belangrijk is dat je het vooral goed afstemt. Hoe ziet je huis er nu uit? Welke kleuren vind je mooi passen? Houd je het rustig of pak je helemaal uit! De trend is ook om het dit jaar anders aan te pakken, kies in plaats van een kerstboom voor een mooie volle tak, die je boven de eettafel hangt of versier je muur met decoratie in de vorm van een boom.

Wat we dit jaar ook veel zien is decoratie van papier, denk aan gevouwen sterren die je aan het plafond hangt of letterslingers met mooie teksten, zoals 'merry christmas'. Voel je je helemaal creatief? Maak dan van een paar melkpakken leuke huisjes, waarin je lampjes kunt doen voor de sfeer. Ook leuk om samen met wat oudere kinderen te maken.

Nog een laatste cadeautip. Houd het simpel en kies voor effen papier of een fijne print met daarbij een mooi touw, lint of tape en een label eraan. Wil je het extra feestelijk maken? Maak dan een leuke koekjesslinger of pak iets lekkers zoals een muffin in als extraatje. Gegarandeerd succesvol met je familie en vrienden. Zo eenvoudig kan sfeer creëren zijn!



BEKIJK DE KNUZSELTIP VOOR DEZE KERSTHUISJES OP PAGINA 7.

WINACTIE

FOTOGRAFEER JOUW MOOISTE KERSTMOMENT EN STUUR DEZE NAAR [INFO@STUDIOVOORHUIS.NL](mailto:info@studiovoorhuis.nl) EN WIE WEET BEN JIJ BINNENKORT DE GELUKKIGE WINNAAR VAN EEN SMULPAKKET! EEN GOEDGEVULD PAKKET MET DE HEERLIJKE PRODUCTEN VAN HET PATISSERIE COLLEGE!

in gesprek met

JOS LAMERS

IK VERHEUG ME IEDER JAAR OP DE DECEMBERMAAND!

Voor patissier Jos Lamers uit Venlo staat de feestmaand december in het teken van traditie, lekker eten en drinken en samen genieten. Maar het is ook de drukste tijd van het jaar voor Lamers en zijn team. "Ieder jaar denk ik op 31 december: jammer dat het alweer voorbij is."

PÂTISSERIE
COLLEGE



Grondige aanpak brengt succes

Binnen het team van Banketbakkerij Lamers wordt de feestmaand serieus aangepakt. "Dat begint al met de voorbereiding", zegt Jos, die ieder jaar een voorzet maakt en deze bespreekt met de medewerkers. "Op dat moment evalueren we ook de vorige feestmaand om te kijken waar we eventueel kunnen verbeteren. Je merkt dat je daarmee echt betrokkenheid creëert bij alle teamleden." En daarvan profiteert iedereen, zo weet Jos. "We staan allemaal met dezelfde gastvrije instelling in de winkel. Hoe drukker hoe beter. Dat daar lange werkdagen en een hoge werkdruk bij horen, weten we. Net als geen vakantie in november en december. Maar dat wil ook niemand, want werken in deze periode is echt een feest."

"Die vibe van de feestmaand is echt bijzonder en ik verheug me er ieder jaar weer op!"

Assortiment

Volgens Jos is de feestmaand dé periode waarin de echte patissier zich optimaal kan presenteren en profileren. "Met ons vakmanschap en assortiment onderscheiden wij ons van andere bakkers en aanbieders. En dat merk je vooral in december. Dan willen veel consumenten naar de echte specialist. Want met kerst is voor velen alleen het allerbeste goed genoeg. Voor ons dus ieder jaar weer een mooi moment om ons te presenteren." Gedurende die feestmaand profiteert Jos naar eigen zeggen optimaal van de kracht van het Patisserie College, waarbij hij is aangesloten. "Vanuit het Patisserie College krijgen we het hele jaar door een uitgebreid en mooi assortiment inspiratie- en marketingmateriaal. Rond de feestdagen doen ze daar nog een schepje bovenop met onder meer een uitgebreid feestassortiment. Voor mij als ondernemer heel belangrijk en ik zou niet zonder het Patisserie College willen."

De Verleiding

Mooi voorbeeld van die inspiratie is De Verleiding. "Dat is voor ons wel uitgegroeid tot één van de toppers in ons assortiment", zegt Jos. "De Verleiding is een taartje met een doorsnede van twaalf centimeter bestaande uit een krokant zandgebak met daarop een verfijnde notenmelange gehuld in een karamel gemaakt van honing. Echt overheerlijk!" Het recept voor De Verleiding werd enige jaren geleden als tip door het Patisserie College aan de leden gegeven. "Ik heb dat toen als een van de weinige patissiers binnen het Patisserie College wat groter opgepakt en er een eigen specialiteit van gemaakt. En door het succes wat ik ermee had, is het eigenlijk weer teruggekomen bij Patisserie College en zijn meer leden het gaan maken. Dat is ook onze kracht. Binnen het Patisserie College zijn we echt één club met hetzelfde doel en geloven we in samen sterk."



ONS
SPEKTAKEL
STUK

MET VEEL PASSIE GEMAAKT DOOR DE BESTE PATISSIERS.

Pierrottaart

EEN KUNSTWERK VOOR OP TAFEL.



Limburgse vlaai

Gevraagd naar zijn eigen favoriet tijdens de feestdagen, moet Jos even nadenken. "Ik ben een enorme fan van karamel, dus je zou denken dat ik voor De Verleiding ga. En hoewel ik die ook bijzonder lekker vind, kies ik toch voor de rijstevlaai als mijn echte favoriet. De smakelijke eenvoud en traditie vormen voor mij de perfecte combinatie. Daarvan kan ik echt genieten." De Limburgse patissier ziet zichzelf dan ook als ambassadeur van de regionale vlaaien. "Het pure van de vlaai maakt hem uniek. Vaak zie je dat er een taart van gemaakt wordt met slagroom en chocolade of andere versieringen erop. Maar dan is het geen Limburgse vlaai meer. Bij ons liggen alleen echte vlaaien in de winkel. Natuurlijk spuiten we er slagroom op als een klant dat wil, maar dan is het eigenlijk al geen vlaai meer."

De feestmaand

Als half november de eerste producten voor de feestdagen in de winkel verschijnen, weten Jos en zijn medewerkers dat het begint. "Met eerst het speculaas, de boter- en chocoladeletters en taaitai voor Sinterklaas als generale repetitie en daarna is het één lange sprint richting Kerst. "Een heerlijke tijd", klinkt het enthousiast. Niet alleen vanwege de lekkere en feestelijke producten in de winkel, maar ook van de drukte in de winkel aan de Parade in Venlo kan de patissier enorm genieten. "Gedurende de maand wordt het steeds drukker. Klanten zijn nieuwsgierig naar je assortiment voor de feestdagen en willen weten wat nieuw, bijzonder en lekker is. Zowel de medewerkers als de klanten worden iedere dag enthousiaster en zo gaat het steeds sneller richting Kerst. Die vibe van de feestmaand is echt bijzonder en ik verheug me er ieder jaar weer op!"



HOFLEVERANCIER LAMERS IN VENLO

De banketbakkerij aan de Parade in Venlo, die sinds 1960 de naam 'Lamers' draagt, stamt uit 1888. De vader van Jos werkte daar eind jaren '50 en nadat de toenmalige patron plotseling overleed, nam hij de bakkerij over en veranderde de naam in Lamers. Inmiddels werkt Jos Lamers (55 jaar) al bijna 30 jaar in de zaak, die inmiddels het predicaat hofleverancier mag dragen. "Daar zijn we natuurlijk trots op."

Jos is getrouwd en samen met zijn echtgenote, die tevens in de banketbakkerij werkt, heeft hij twee kinderen. "We hebben zes medewerkers in dienst en daarnaast begeleiden we gemiddeld zes stagiaires per jaar. Een mooi team waarin aandacht voor onze klanten en liefde voor onze producten centraal staat", zegt Jos trots.



*Lamers banketbakkerij, een begrip
in Venlo en omstreken.*

Smaken van vroeger

Ondanks de jaarlijkse nieuwe smaken en producten in de winkel, merkt Jos dat traditionele smaken ieder jaar bij veel consumenten favoriet blijven. "Bij Kerst hoort familie, lekker eten en traditie. Het is voor veel mensen ook een sentiment. Ze willen terug naar de smaken die hun opa en oma of ouders vroeger ook op tafel zetten. Vaak zie je dat er dan gekozen wordt voor een combinatie van iets nieuws of onbekends met bijvoorbeeld de vertrouwde, chipolatapudding of truffeltaart." Uiteraard wel vernieuwend en aangepast naar de smaken van nu.

Ook voor Jos zelf staan de feestdagen in het teken van lekker eten en drinken en samen genieten. "Het is toch een tijd waarin je met elkaar terugblijkt op het afgelopen jaar. Wij vieren deze dagen met onze familie en gaan een beetje van eetmoment naar eetmoment. Aangezien ik eigenlijk alles wel lust kan ik daar enorm van genieten", zegt Jos lachend. "Het vormt de afsluiting van een enorm drukke, maar vooral mooie tijd. Dat maakt de kerstdagen voor mij enorm waardevol."

*"Binnen het Patisserie
College zijn we echt een club
met hetzelfde doel en geloven
we in samen sterk."*

ELK JAAR WEER UNIEK

Elk jaar maken we er weer een feest van en ontwikkelen we nieuwe smaken en vormen voor de feestdagen. Dit jaar komt ons kerstmanfiguur terug, zowel op deze feestelijke taart als in onze chocoladevorm in de stolp. Ze zijn niet alleen heel lekker, maar ook leuk om mee te nemen bij een feestje!

Marsepein taart

Met vrolijke kerstmanafbeelding, speciaal ontwikkeld voor de kerstdagen van dit jaar!



Met liefde in onze
eigen bakkerij bereid!

"Van concept-ontwikkeling tot redactie en van fotografie tot vormgeving. Samen zorgen we dat jouw magazine echt jouw verhaal vertelt."



JE RAAKT MENSEN MET EEN MAGAZINE.

Voor veel mensen is bladeren door een mooi tijdschrift echt een moment van ontspanning. En dat zal niet minder worden in een tijd waarin we steeds meer snakken naar een digitale detox.



PETER VOORHUIS
directeur/eigenaar Studio Voorhuis

EEN PAAR JAAR GELEDEN WAS DE ALGEMENE TENEUR VRIJ DUIDELIJK: PRINT WAS OP STERVEN NA DOOD. ZELDEN ZATEN VOORSPELLINGEN ER ZO NAAST!

Uit diverse onderzoeken blijkt dat mensen print nog steeds waarderen. Een printmagazine wordt langer en intensiever gelezen dan een online magazine. Voor veel mensen is bladeren door een mooi tijdschrift echt een moment van ontspanning. En dat zal niet minder worden in een tijd waarin we steeds meer snakken naar een digitale detox. Dit is dus hét moment om je eigen magazine te introduceren!

MOOI CADEAU

Een relatiemagazine zorgt voor klantenbinding en loyaliteit. Klanten waarderen het als ze zo'n mooi cadeau van je krijgen en gaan positiever over je denken. Ze komen graag terug naar je winkel om de volgende editie van je magazine ook mee te nemen. Of om producten of ingrediënten te kopen waarover ze in je magazine hebben gelezen.

JE EIGEN VERHAAL

Een relatiemagazine is ook het medium bij uitstek om je eigen verhaal over te brengen. Steeds meer consumenten vinden het belangrijk om te weten waar de producten die ze kopen vandaan komen of hoe ze zijn gemaakt. In een relatiemagazine kun je dat vertellen. Ook in jouw organisatie valt genoeg content te halen. Laat zien dat je duurzaamheid belangrijk vindt en waar dat uit blijkt. Geef je medewerkers een gezicht. Laat je klanten zelf aan het woord. Vertel iets over nieuwe producten en innovaties. Geef je klanten handige tips en recepten. De mogelijkheden zijn eindeloos!

OPBRENGST

Een printmagazine vraagt een behoorlijke investering en de opbrengst is niet direct meetbaar. Maar op de lange termijn is het de investering zeker waard. Bovendien zijn er diverse mogelijkheden om de prijs zo laag mogelijk te houden. Vraag bijvoorbeeld je leveranciers om in je magazine te adverteren.

ONDER ÉÉN DAK

Als je je relatiemagazine door Studio Voorhuis laat maken, blijven de kosten ook te overzien. Van conceptontwikkeling tot redactie en van fotografie tot vormgeving; bij ons vind je alle disciplines onder één dak. Daarnaast hebben we een groot netwerk van freelancer tekstschrijvers die gespecialiseerd zijn in specifieke onderwerpen. Dat betekent dat we snel kunnen schakelen. Samen zorgen we dat jouw magazine echt jouw verhaal vertelt.

STUDIO VOORHUIS

Studio Voorhuis is een full service reclamebureau dat zich richt op het ontwikkelen van strategische concepten. Vanuit een idee werken we naar een concept waarin jouw vraag altijd centraal staat. Ons team bestaat uit projectmanagers, art-directors, web-designers, fotografen, (food)stylisten en vormgevers. Hierdoor hebben we alles in huis: kennis, creativiteit, kwaliteit en 'last but not least': liefde voor het vak.

Neem gerust contact op, dan bespreken we de mogelijkheden! Enne... vind je dat een digitaal magazine toch beter bij jouw bedrijf past? Ondanks onze liefde voor print, denken we daar natuurlijk ook graag over mee!



PATISSERIE COLLEGE


Het Patisserie College is een vereniging van de betere banketbakkers. Naast dit kerstmagazine maakt Studio Voorhuis ook alle uitingen voor in de winkel en online. Posters, banners, kaartjes, video's, de website en sociale media.

STUDIO VOORHUIS.

CREATIVE CONCEPTS

Transportweg 8
7007 CN, Doetinchem
tel. 0314-333314
info@studiovoorhuis.nl
www.studiovoorhuis.nl

Grand kerstdiner



Een heerlijk diner met de kerstdagen mag niet ontbreken. Gezelligheid met de mensen waarvan je houdt staat centraal. En wat brengt je nou meer samen dan lekker eten. We geven je heerlijke inspiratie voor een compleet kerstdiner, dat ook de minder ervaren kok kan maken. Eet smakelijk!

RAGOUT MET EEN TWIST

HARTIGE KIPPENRAGOUT MET VERSE TUINERWTEN, CRÈME, CRUMBLES EN KROKANTE UI.

VOOR 4 PERSONEN

- 1 bakje kippenragout
- 4 pasteibakjes
- 450g tuinerwten
- 1 bosje mini punt asperge
- 4 sjalotten
- 200 ml slagroom
- 4 el gebakken uitjes
- 1 el bieslook gesneden

Breng een pan met ruim water aan de kook en blancheer daarin eerst de mini punt asperges. Haal ze uit het water en spoel ze koud af. Blancheer daarna de tuinerwten in het zelfde water. Giet de tuinerwten af en houd 4 eetlepels tuinerwten apart, draai de rest in een keukenmachine tot een fijne puree. Voeg geleidelijk de slagroom toe tot er een smeùige puree ontstaat en breng op smaak met peper en zout. Draai de gebakken uitjes ook fijn in een keukenmachine en houd ze apart. Verwarm op laag vuur de kippenragout, vergeet niet regelmatig te roeren. Verwarm ook de pasteibakjes in een voorverwarmde oven van 180°C en serveer met de ragout, tuinerwten crème, verse erwtjes, asperges en krokante ui.

voorgerecht

VEGA ZOETE AARDAPPELSOEP

SOEP VAN UBE PAARSE
ZOETE AARDAPPEL



VOOR 4 PERSONEN

- 1 kg paarse zoete aardappel
- 2 rode uien
- 1 teentje knoflook
- 5 cm gember
- 1/2 rode peper
- 1 l groentebouillon
- Crème fraîche
- Rode kool
- Basilicum
- Peper en zout

Verwarm de oven voor op 180°C. Schil de zoete aardappel en snijd deze in blokjes. Maak de ui, knoflook en gember schoon en snijd ze fijn. Maak de aardappels aan met olijfolie, peper en zout en rooster in 15 minuten goudbruin. Verwarm een pan op laag vuur en fruit de ui, knoflook en gember. Voeg de groentebouillon en de geroosterde zoete aardappel toe, breng aan de kook en laat circa 10 minuten zachtjes garen. Neem de pan van het vuur en pureer tot een gladde soep. Haal de soep eventueel door een zeef als je hem wat gladder wil hebben. Breng de soep op smaak met peper en zout. Schep de soep in kommen of borden en verdeel er met een lepel wat crème fraîche over en garneer het met rode kool, basilicum en een snufje grove peper.



*Styling
Tip*

ZO MAAK JE ER THUIS EEN FEESTJE VAN!

Wil je ook zo'n feestelijke kersttafel? Een goede basis doet heel veel. Neem een mooi licht of juist donker tafelkleed en kies voor een servies die daarbij contrasteert. Rijke kleuren zoals petrol, rood, donkergroen en goud doen het altijd goed met kerst.

In de details maak je het verschil, mooie servetten van linnen of luxe papier met een sierlijk lintje en dennekakje. Aangekleed met gouden confetti op tafel en in het midden een feestelijk kerststuk met kaarsen.

Maak het natuurlijk met houten accenten of juist rustig door dezelfde tint van dezelfde kleur te kiezen. Wil je gelijk veel sfeer? Ga dan voor een donkerblauw tafelkleed met witte borden en gouden accenten.





ZELFGEMAAKTE
SALSA VERDE

ZOETE STOOFPPEERTJES

GEBRADEN RUNDERROLLADE MET
GEROOSTERDE PASTINAAK

LEFTOVER?
Serveer de rollade dan koud en dun gesneden
de volgende dag bij de brunch

hoofdgerecht



ZELFGEMAAKTE Salsa VERDE

- 30 g basilicum
- 30 g platte peterselie
- 15 g munt
- 15 g koriander
- 1 sjalot, gesnipperd
- 1 teen knoflook, geperst
- 2 el olijfolie
- 2 el kappertjes
- 1 rode peper
- 1 el citroensap
- 1 el witte wijnazijn
- zout

Snipper de sjalot en snijd de rode peper fijn. Vijzel de kruiden, sjalot en knoflook in een aantal keer zodat je vijzel niet te vol zit. Doe de kruiden in een vijzel met een snufje zout en maal tot een gladde saus. Doe de gladde saus in een kom en voeg de overige ingrediënten toe en meng goed door.



ZOETE STOOFPPEERTJES

- 1 citroen
 - 1 kg Gieser Wildeman stoofpeer
 - 250 ml soepele rode wijn
 - 75 g kristalsuiker
 - 1 kaneelstokje
- (optioneel, 4 kruidnagels en 1 gedroogd laurierblad)

Snijdt dunne reepjes van de citroen en schil de peertjes. Doe de wijn in de pan en vul aan met water tot de peertjes onder staan. Voeg de citroenschil, suiker, kaneel toe. Voor een kruidig accent kun je kruidnagels en laurierblad toevoegen en stoom ze een uur op laag vuur. Je kunt ze warm of koud eten.



GEBRADEN RUNDERROLLADE MET GEROOSTERDE PASTINAAK

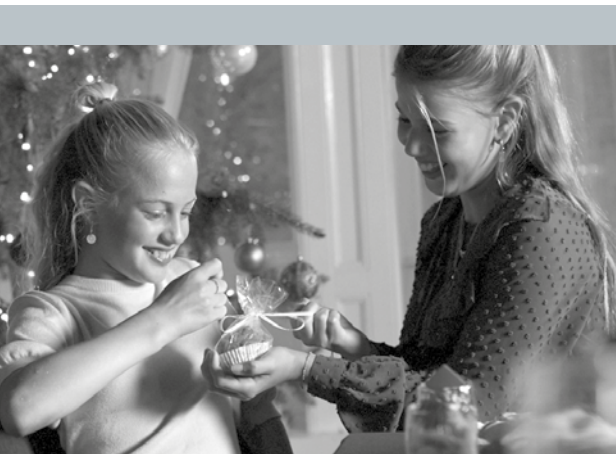
- 1,5 kg runderrollade
- 500 g groene asperges
- 4 st rode ui, schoongemaakt in ringen
- 4 st pastinaak, geschild in plakken
- 800 g stampot aardappels, geschild in stukken
- 150 ml melk
- 30 g boter
- 2 el mosterd
- peper en zout

Bak de runderrollade goudbruin aan en gaar hem in een voorverwarmde oven van 90°C tot een kerntemperatuur van 48°C. Laat hem daarna met de ovendeur open rusten. Kook intussen de aardappels gaar in water met een snufje zout. Maak de groene asperge, rode ui en pastinaak aan met een scheutje olijfolie, peper en zout en rooster op 180°C in circa 18 minuten goudbruin en gaar. Maak vervolgens, als de aardappels gaar zijn de puree af. Verwarm de melk en roomboter in een steelpan op laag vuur. Giet de aardappels af en laat even droogkoken. Stamp de aardappels fijn met een pureestamper, voeg de melk en boter toe en roer luchtig door met een spatel. Breng verder op smaak met mosterd, peper en zout. Schep op alle borden een lepel aardappel-mosterdpuree en verdeel over het bord. Schep op de puree de asperges, rode ui en pastinaak. Snijd de runderrollade in plakken en leg op de groentes twee plakken rollade en serveer met salsa verde.

eet smakelijk!



Grand dessert



WE WENSEN IEDEREEN HELE FINE EN SMAKELIJKE FEESTDAGEN! MET VEEL LIEFDE, GEZELLIGHEID EN LEKKER ETEN.



dessertglaasjes
IN 3 VERSCHILLENDE SMAKEN!

Kant-en-klare dessertglaasjes in 3 verrukkelijke smaken. Witte chocolade met frambozen, melkchocolade met kersengelei en vanillesmaak met een crunchy bodem.

ZO SNIJD JE DE MOOISTE TAARTPUNT

Deze heerlijke desserttaart kun je het beste snijden als hij gekoeld is. Bewaar hem dus in de koelkast of haal hem vers van de patissier. Om een mooie punt te snijden maak je je mes een beetje warm onder de warme kraan, dan glijdt je mes zo door de zachte taart heen. Een taartschep is daarna handig om hem netjes op een gebaksbordje te leggen. Op de volgende pagina vind je ter inspiratie een mooie taartschep en daarnaast andere mooie cadeau ideeën.

Desserttaart

EEN SPECIALE TAART VOOR DE FEESTDAGEN,
MET CRUNCHY BODEM.

Met een heerlijke zachte
chocoladevulling.

Eat
Drink
& BE
Merry

Shop

'TIL YOU DROP

Laat je inspireren!



SECRID

Was munt- en papiergeld eeuwenlang ons vertrouwde betaalmiddel, tegenwoordig worden ze in rap tempo vervangen door hightech betaalpassen. Tijd voor een geheel nieuw soort portemonnee dus. Eén die je geld en je privacy beschermt op een uiterst stijlvolle manier.

Bijenkorf €49,95

STOP MET DROMEN, START MET DOEN!

Heb je er ooit bij stilgestaan wat je absoluut gedaan wilt hebben in je leven? Giet het in een lijstje en je hebt je eigen bucketlist. Maar hoe begin je eraan en hoe maak je het nog opwindender? In dit doe-boek vind je ideeën en suggesties die voor jong en oud(er) haalbaar zijn, zolang je maar gemotiveerd genoeg bent om je horizon te verkennen.

BoLcom €15,99



WINE&CHILL

Deze stijlvolle design wijnkoeler met schenktuit, beluchter en wijnstopper in één is een absolute must have voor iedere wijnliefhebber, die houdt van een stijlvol gepresenteerd goed gekoeld glas wijn.

BoLcom €29,90

OPSCHEPPER!

Met deze prachtige taart- en gebakscoper serveer je de visite elegant het lekkerste gebak. Het onweerstaanbare gebogen ontwerp maakt het zowel decoratief als functioneel uniek. Gemaakt van hoogwaardig roestvrijstaal met chique goudkleurige afwerking.

Bijenkorf €24,90



BLOEIPOTLOOD

Een potlood dat groeit en bloeit? Jazeker, met de potloden van Sprout hoeft je nooit meer het stompje van je potlood weg te gooien. Vanaf nu zet je het in een bloempotje met aarde en je geeft het regelmatig water. Vervolgens groeien er vrolijke bloemen, verse kruiden of lekkere groente uit.

green-world.nl €3,95



Heerlijk hartig

Kaasstengels

3X DIPPERS

Een heerlijke dip kan natuurlijk niet ontbreken op de snacktafel met oud en nieuw. Het recept van deze drie makkelijk te maken - want dat willen we allemaal - dips vind je op de volgende pagina.

Mini saucijzen en baconrolletjes

Diverse zoute hapjes

- 200 g roomkaas
- 2 el mayonaise
- half bosje basilicum
- half potje zongedroogde tomaten
- half potje gegrilde paprika
- 1 el kappertjes
- peper en zout

1



Italiaanse roomkaasdip

Vadouvan dip

2



- 200 ml Griekse yoghurt
- 2 tl vadouvan
- 1 limoen, sap en rasp
- 1 teen knoflook
- 1 bosje dille
- olijfolie
- peper en zout

3



Artisjok met basilicumdip

- 2 potten artisjokharten
- 1 bos basilicum
- 1 teen knoflook
- 10 zwarte olijven
- peper en zout
- olijfolie
- citroensap
- tabasco

Mijn goede voornemens

Meer loslaten, minder stressen.

Meer aandacht voor familie.

Mijn duikbrevet halen.

Vaker mijn smartphone wegleggen.

Mijn gezondheid niet meer voor lief nemen.

Eindelijk die nieuwe garderobe aanschaffen.

Beter luisteren naar wat andere mensen zeggen.

Meer tijd doorbrengen met mijn kinderen.

Meer taartjes eten

Proost

Oud en nieuw maak je compleet met broos gebakken zoute koekjes, mini saucijzenbroodjes, hamrolletjes, appelbeignets en oliebolletjes op tafel. Zo kun je die uren tot middernacht goed volhouden.

MAAK JE TAFEL FEESTELIJK!

Met leuke servetten, glittersterren en kaarsjes. En natuurlijk hoort er champagne op tafel. Wil je zeker weten dat je de hele avond uit je eigen glas drinkt, maak dan leuke tags van papier of van stickers. Hierop kun je je naam schrijven. Ook kun je verschillende stickers gebruiken die je makkelijk herkent.

... 3, 2, 1

Happy
new year



OLIEBOLLEN

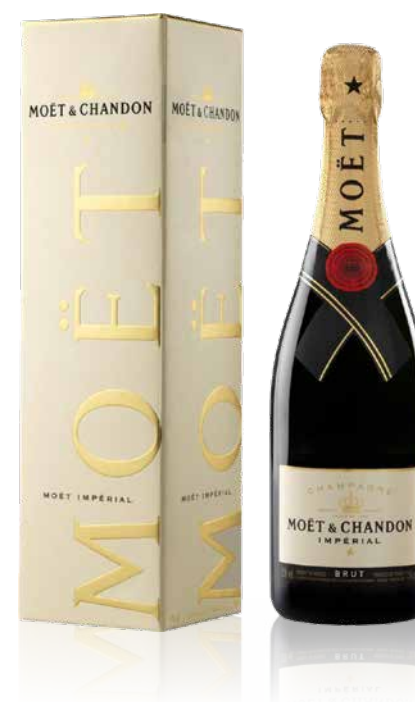
Vers gebakken,
met en zonder
rozijnen.

APPELBEIGNETS

Vol van smaak.

LAAT DE KURKEN MAAR KNALLEN!

Bij oud en nieuw horen bubbels. Deze drie combineren opperbest met verse oliebollen of heerlijke appelbeignets. Happy new year!



**MOËT & CHANDON
BRUT IMPÉRIAL**

Bol.com €44,90

De Brut Impérial is bij uitstek de verpersoonlijking van Moët & Chandon. Constant van hoge kwaliteit, open en toegankelijk in stijl, verfijnd en exclusief in uitstraling. Een prikkelende smaak-sensatie! Brut Impérial refereert aan de prettig droge smaak (Brut) en aan de langdurige voorkeur van keizer Napoléon voor de champagnes van Moët & Chandon (Impérial). Deze prachtige champagne kreeg maar liefst 91 punten in Wine Spectator en won twee zilveren médailles op zowel de International Wine & Spirit Competition als de Decanter World Wine Awards.



**FREIXENET
PROSECCO**

Gall & Gall €12,99

Freixenet is vooral bekend geworden door het maken van cava. Naast deze Spaanse bubbelwijn maakt Freixenet ook prosecco van glera-druiven die groeien in het Noord-Italiaanse Veneto. Het grote verschil tussen cava en prosecco is de manier waarop de wijnen hun bubbels krijgen. Beide wijnen krijgen een tweede vergisting, maar bij cava vindt dat – net als bij champagne – plaats in de fles. Prosecco krijgt juist een tweede vergisting in grote roestvrijstalen tanks. Hierdoor heeft de wijn iets minder bubbels. Je proeft een heerlijke mix van citroen, gele appel en witte bloesem.



**CLOUDEM 0.0
BRONZE**

Alcoholvrijshop.nl €5,99

ClouDEM Bronze is een smaakvolle en sprankelende alcoholvrije mousserende appelcider met een feestelijke bronzen parelmoerleur. Deze frisse 'virgin' cider heeft de smaak van perzik en door de magische uitstraling mag ClouDEM Bronze op een feest zeker niet ontbreken!



COLOFON

Dit magazine is een initiatief van Patisserie College.

Zonder deze mensen was het niet gelukt om dit feestelijke magazine aan u te presenteren.

AAN DIT MAGAZINE WERKTEN MEE:

Leden Patisserie College
Team Studio Voorhuis

CONCEPT, VORMGEVING EN FOTOGRAFIE:

Studio Voorhuis
www.studiovoorhuis.nl
Tel.nr: 0314 - 33 33 14

© 2020 Kerst, door Patisserie College

Niets uit deze uitgave mag geheel of gedeeltelijk worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar worden gemaakt, op welke wijze dan ook, zonder schriftelijke toestemming van de uitgever. Deze gehele uitgave is onder voorbehoud van druk- en typfouten, correcties en prijswijzigingen.



GELUKKIG
NIEUWJAAR!
2021



warm wishes for 2021 and handle yourself with care. Enjoy x-mas and make a fresh, clean start in the new year!

Dag oud, hallo nieuw!

**PATISSERIE
COLLEGE**



Wij maken al onze patisserie in onze eigen banketbakkerij en volgens eigen receptuur. De afgebeelde producten in dit magazine zijn daarom niet altijd exact hetzelfde als bij ons in de winkel. Soms maken we een extra variant, soms eentje minder, maar er is altijd volop keuze!

WWW.PATISSERIECOLLEGE.NL

