

Bites
Grenslan



**Hap, slik...
en weg ben je.**



 **Grenslan**

Dat smaakt naar meer.

Bites, hap, slik... en weg ben je.

Ken je dat?

Zo'n groot gebakje is voor de gelegenheid nét iets te veel.

Of je wilt gewoon eens iets anders, iets originelers.

Daarom zijn er nu Grensland Bites. Kleine, langwerpige gebakjes op basis van Grensland roomkaas en Grensland slagroom — precies goed van formaat, bomvol smaak.

Makkelijk? Jazeker. Je eet ze zo uit de hand. Geen bordjes, geen gedoe. En het leukste: er is voor elk wat wils.

Van fris en fruitig tot romig en warm van smaak.

Zo lekker zelfs... dat het meestal niet bij eentje blijft.

Grensland Bites — hap, slik... en weg ben je.

Hoe complex is dit recept?

Simpel ●●○○○ uitdagend



Zo maak je Grensland Bites.

We hebben recepten voor twee soorten Bites:

- **Roomkaas Bites:** fris en vol van smaak op basis van roomkaas en slagroom.
- **Chantilly Bites:** luchtig en romig, op basis van slagroom met een vleugje vanille.

Beide varianten worden opgebouwd op een stevige sloffenbodem en de vulling afgedekt met een dun laagje kapsel.

Dit zorgt voor een goede hanteerbaarheid. De opbouw is voor beide soorten gelijk — lekker overzichtelijk en efficiënt in de bakkerij.

Maak rechthoekige platen en snij deze na terugkoelen in de gewenste maat.

Twee bases, één werkwijze. Voor iedere soort hebben we drie smaakcombinaties ontwikkeld.

Zo bied je makkelijk variatie, is er voor ieder wat wils en blijft het aanbod overzichtelijk.



Tiramisu

Mango & Speculoos

Amarena & Pistache

Vanille Chantilly

Mango Chantilly

Framboos Chantilly

De basis van alle Grensland Bites is een stevige, dunne sloffenbodem. Die zorgt voor houvast, een mooie vorm én gemak in verwerking. Bovenop de vullingen komt een luchtig laagje vers kapsel, welke weer mooi af te decoreren is.

Hoe complex is dit recept?

Simpel ●●○○○ **Uitdagend**

De basis van elke Bite.

Bites
Grensland

Sloffenbodem

Dit heb je nodig.

voor het deeg:

- 500 gram** Zeeuwse bloem
- 500 gram** Patentbloem
- 700 gram** Boter
- 375 gram** Basterdsuiker wit
- 375 gram** Castormelis (fijne kristalsuiker)
- 16 gram** Bakpoeder
- 4 gram** Koolzuur poeder
- 75 gram** Heelei
- 10 gram** Zout
- 20 gram** Citroenrasp

voor de vulling:

- 1000 gram** Amandelspijs
- 500 gram** Bakvaste gele room

Zo maak je het

1. Meng de boter, basterdsuiker, castormelis, zout en citroenrasp.
2. Voeg geleidelijk het heelei toe.
3. Voeg de bloem en bakpoeder in drie delen toe.
4. Koel het deeg kort terug.
5. Rol uit tot +/- 6 mm.
6. Maak de bakvaste gele room volgens je eigen recept.
7. Draai de amandelspijs tot deze wat soepeler is.
8. Roer de gele room los en voeg in delen toe aan de amandelspijs.
9. Spuit een laag op het sloffendeeg.
10. Bak de sloffenbodem op 180°C voor +/- 15 minuten

Koud Kapsel beslag

Dit heb je nodig.

- 500 gram** Eiwit
- 500 gram** Eidooier
- 500 gram** Castormelis (fijne kristalsuiker)
- 40 gram** Citroenrasp
- 500 gram** Patentbloem

Zo maak je het

1. Klop eiwit, eigeel, castormelis en citroenrasp op in 8 tot 10 minuten op hoge snelheid.
2. Spatel de gezeefde bloem voorzichtig door het beslag.
3. Verdeel het beslag over een bakplaat van 60x40 cm.
4. Bak het kapsel op 240°C voor ca. 7 minuten.

Wij helpen je graag als je vragen hebt.

 **Grensland**



Bites

Roomkaas



Waarom Bites met roomkaas?

Lekker fris met een volle romige smaak!

De basis? Die is heerlijk simpel.

Je klopt Grensland roomkaas en Grensland slagroom samen tot een luchtige, stabiele massa.

Maak deze op smaak met Grensland Compounds of variegato's.

Variegato's zijn smaakpasta's die veel worden gebruikt in ijs, maar ook in de patisserie heel geschikt zijn voor vullingen en afwerking. Je kunt bij ons kiezen uit varianten van ons eigen merk Grensland én uit het assortiment van Leagel — de Italiaanse specialist in grondstoffen voor ijs en patisserie. Samen bieden ze volop mogelijkheden om te variëren en jouw eigen smaak aan je recept mee te geven.



Tiramisu Bites



Hoe complex is dit recept?

Simpel ●●○○○ uitdagend

Formaat

Onze bites wegen per stukje ca. 45-50 gram
Ze zijn 80x25 mm groot en 40 mm hoog.

Bites
Roomkaas

Dit heb je nodig.

440 gram	<u>Grensland slagroom 40% met suiker</u>
260 gram	<u>Grensland Verse Roomkaas</u>
40 gram	<u>Grensland bavaroisepoeder neutraal</u>
100 gram	Water
50-80 gram	<u>Tiramisu compound Grensland</u>

Variegato Speculoos Leagel art.nr. L233501

Stickaway Caramel Leagel art.nr. L220930

Uiteraard kan naar eigen creativiteit ook met andere glaceermiddelen of smaakpasta's gewerkt worden.



Kijk hier voor informatie over deze producten.

Zo maak je het

1. Maak de basismassa voor roomkaas, door de roomkaas en slagroom samen op te draaien met de gardemixer.
2. Los de bavaroisepoeder op in het water.
3. Meng de basismassa met de compound tiramisu en het bavaroisepoedermengsel tot een egale massa.

Opbouw Tiramisu Roomkaas Bite

1. Snij de sloffenbodem op de gewenste breedte.
2. Bedek de sloffenbodem met een dun laagje speculoos variegato.
3. Bedek deze met de tiramisu-bavarois roomkaas.
4. Dek af met een dunne laag kapsel.
5. Bedek het kapsel met een laagje stickaway de caramelo.
6. Koel het gebak terug of vries het in.
7. Snij de Bites op de gewenste maat.
8. Decorkeer met toeven slagroom of andere decoratie naar wens.

Decoratie toeven

Stickaway caramel Leagel

Kapsel

Tiramisu-bavarois van roomkaas

Variegato Speculoos Leagel

Sloffenbodem

Bavaroisepoeder.

Met Grensland bavaroisepoeder Neutraal geef je slagroom en roomkaas precies de ondersteuning die nodig is. Neutraal in smaak en zonder onnodig veel suiker toe te voegen. De perfecte basis voor al je patisserie.



Mango Speculoos Bites

Bite's
Roomkaas

Formaat

Onze bites wegen per stukje ca. 45-50 gram
Ze zijn 80x25 mm groot en 40 mm hoog.

Hoe complex is dit recept?

Simpel ●●○○ Uitdagend

Dit heb je nodig.

440 gram Grenslan slagroom 40% met suiker

260 gram Grenslan Verse Roomkaas

40 gram Grenslan bavaroisepoeder neutraal

100 gram water

50-80 gram Mango compound Grenslan

Variegato Speculoos Leagel art.nr. L233501

Stickaway Caramel Leagel art.nr. L220930

Zo maak je het

1. Maak de basismassa voor roomkaas, door de roomkaas en slagroom samen op te draaien met de gardemixer.
2. Los de bavaroisepoeder op in het water.
3. Meng de basismassa met de compound mango en het bavaroisepoeder-mengsel tot een egale massa.

Opbouw Mango Speculoos bites

1. Snij de slossenbodem op de gewenste breedte.
2. Bedek de slossenbodem met een dun laagje speculoos variegato.
3. Bedek deze met de mango-bavarois roomkaas.
4. Dek af met een dunne laag kapsel.
5. Bedek het kapsel met een glaceerlaag Stickaway Caramel.
6. Koel het gebak terug of vries het in.
7. Snij de Bites op de gewenste maat.
8. Decoreer met toeven slagroom of andere decoratie naar wens.

Kijk hier voor informatie over deze producten.

Compounds

Stickaway



Decoratie toeven

Stickaway caramel Leagel

Kapsel

Mango-roomkaas-bavarois

Variegato Speculoos Leagel

Slossenbodem

Amarena Pistache Bites

Bites
Roomkaas

Formaat

Onze bites wegen per stukje ca. 45-50 gram
Ze zijn 80x25 mm groot en 40 mm hoog.

Hoe complex is dit recept?

Simpel



Uitdagend

Dit heb je nodig.

440 gram	<u>Grensland slagroom 40% met suiker</u>
260 gram	<u>Grensland Verse Roomkaas</u>
40 gram	<u>Grensland bavaroisepoeder neutraal</u>
100 gram	water
170 gram	<u>Amarena kers variegato Grensland</u>

Stickaway Pistache Leagel art.nr. L220630

Kijk hier voor informatie over deze producten.



Bestel ze bij je eigen groothandel of vraag bij ons naar de mogelijkheden als deze niet op voorraad staan.

Zo maak je het

1. Maak de basismassa voor roomkaas, door de roomkaas en slagroom samen op te draaien met de gardemixer.
2. Los de bavaroisepoeder op in het water.
3. Meng de basismassa met de amarena kers variegato en het bavaroisepoedermengsel tot een egale massa.

Opbouw Tiramisu Roomkaas Bite

1. Snij de sloffenbodem op de gewenste breedte.
2. Bedek de sloffenbodem met een dun laagje amarena kers variegato.
3. Bedek deze met de amarena-bavarois roomkaas.
4. Dek af met een dunne laag kapsel.
5. Bedek het kapsel met een glaceerlaag Stickaway Pistache.
6. Koel het gebak terug of vries het in.
7. Snij de Bites op de gewenste maat.
8. Decoreer met toeven slagroom of andere decoratie naar wens.

Decoratie toeven

Stickaway pistache Leagel

Kapsel

Amarena-roomkaas-bavarois

Variegato Amarena Grensland

Sloffenbodem

Bites Chantilly



Wat is chantilly?

Chantilly is een luchtige, romige basis gemaakt van slagroom.

Door de room op te kloppen met een heel klein aandeel roomkaas en een vleugje vanille, ontstaat een zachte, stabiele massa. Ideaal voor strakke lijnen op je gebak.

Ook hier breng je eenvoudig smaak aan.

Met Grenslan compounds of een variegato geef je elke Bite snel zijn eigen karakter.

Kies uit smaken van Grenslan of uit het ruime assortiment van Leagel, dé Italiaanse specialist in grondstoffen voor ijs en patisserie. Zo is variatie altijd binnen handbereik.



Vanille Chantilly Bites

Hoe complex is dit recept?

Simpel



uitdagend

Bites
Chantilly

Formaat

Onze bites wegen per stukje ca. 45-50 gram
Ze zijn 80x25 mm groot en 40 mm hoog.

Dit heb je nodig.

2050 gram Grensland slagroom 40% met suiker

160 gram Grensland Verse Roomkaas

5 gram Grensland compound vanille

Stickaway witte chocolade Leagel art.nr. L220130

Zo maak je het

1. Maak de basismassa Chantilly, door slagroom samen met de roomkaas en vanille compound op te draaien met de gardemixer.

Opbouw Chantilly Vanille Bite

1. Snij de sloffenbodem op de gewenste breedte.
2. Bedek de sloffenbodem met een dun laagje stickaway witte chocolade
3. Bedek deze met chantilly basismassa.
4. Dek af met een dunne laag kapsel
5. Bedek het kapsel met een laagje chantilly basismassa.
6. Koel het gebak terug of vries het in.
7. Snij de Bites op de gewenste maat.
8. Decoreer met toeven slagroom of chantilly.



Uiteraard kan naar eigen creativiteit ook met andere glaceermiddelen of smaakpasta's gewerkt worden.

Kijk hier voor informatie over deze producten.

Stickaway



Compounds



Decoratie toeven

Chantilly room naturel

Kapsel

Chantilly room naturel

Stickaway witte chocolade

Sloffenbodem

Framboos Chantilly Bites

Hoe complex is dit recept?

Simpel



Uitdagend



Bites
Chantilly

Formaat

Onze bites wegen per stukje ca. 45-50 gram
Ze zijn 80x25 mm groot
en 40 mm hoog.

Dit heb je nodig.

2050 gram [Grensland slagroom 40% met suiker](#)

160 gram [Grensland Verse Roomkaas](#)

5 gram [Grensland compound vanille](#)

50-80 gram [Grensland compound framboos](#)

Stickaway Framboos crunch [Leagel art.nr. L222330](#)

De bites zijn ook vriesbestendig. Verkoop via de vriezer van assortiedoosjes is dan ook een mogelijkheid!



Zo maak je het

1. Maak de basismassa Chantilly, door slagroom samen met de roomkaas en vanille compound op te draaien met de gardemixer.
2. Meng de chantilly massa met de framboos compound.

Opbouw Chantilly Framboos Bite

1. Snij de sloffenbodem op de gewenste breedte.
2. Bedek de sloffenbodem met een dun laagje stickaway framboos crunch.
3. Bedek deze met chantilly framboos.
4. Dek af met een dunne laag kaspel
5. Bedek het kaspel met een laagje chantilly framboos.
6. Koel het gebak terug of vries het in.
7. Snij de Bites op de gewenste maat.
8. Decorkeer met toeven chantilly framboos of slagroom.

Decoratie toeven

Chantilly room framboos

Kaspel

Chantilly room framboos

Stickaway framboos crunch

Sloffenbodem

Mango Chantilly Bites

Hoe complex is dit recept?

Simpel



Uitdagend



Formaat

Onze bites wegen per stukje ca. 45-50 gram
Ze zijn 80x25 mm groot en 40 mm hoog.

Dit heb je nodig.

2050 gram	Grensland slagroom 40% met suiker
160 gram	Grensland Verse Roomkaas
5 gram	Grensland compound vanille
50-80 gram	Grensland compound Mango

Stickaway Mango crunch Leagel art.nr. L222230

Bestel ze bij je eigen groothandel of vraag bij ons naar de mogelijkheden als deze niet op voorraad staan.

Zo maak je het

1. Maak de basismassa Chantilly, door slagroom samen met de roomkaas en vanille compound op te draaien met de gardemixer.
2. Meng de chantilly massa met de de mango compound.

Opbouw Chantilly Mango Bite

1. Snij de sloffenbodem op de gewenste breedte.
2. Bedek de sloffenbodem met een dun laagje stickaway mango crunch.
3. Bedek deze met chantilly mango.
4. Dek af met een dunne laag kaspel
5. Bedek het kaspel met een laagje chantilly mango.
6. Koel het gebak terug of vries het in.
7. Snij de Bites op de gewenste maat.
8. Decoreer met toeven chantilly mango of slagroom.

Decoratie toeven

Chantilly room mango

Kaspel

Chantilly room mango

Stickaway mango crunch

Sloffenbodem

Kijk hier voor informatie over deze producten.

Stickaway

Compounds



'Even' testen bij Grensland

Nou ja... even. De koffiepauze liep iets uit, de planken waren in no time leeg en niemand die daar raar van opkeek. Onze nieuwe Bites hapt iedereen zó weg.

En ja hoor, er zijn al favorieten in huis:

Hanneke: helemaal verkocht aan de Amarena-Pistache

Bente: gaat vol voor Chantilly Mango

Hans: neemt het liefst de hele plank mee :)

Bites; hap, slik... en weg ben je.



Bites

Grenslan

Maak mooie assortie-doozjes

De chantilly en roomkaas bavarois zijn diepvries-stabiel. Ook verkoop via de vriezer is dus een optie voor deze leuke kleine traktatie.



Meer dan alleen Bites



Met Grenslan roomkaas bavarois en Grenslan chantilly kun je natuurlijk veel meer maken dan alleen Bites. Wat denk je van lepelgebak, kleine taartjes of een eigen, originele creatie? Hier staat jouw creativiteit centraal. Speel met vormen, bouw lagen, wissel af in afwerking — alles kan.

Mango taartje



Ook qua smaak is de variatie eindeloos. Met maar liefst 11 Grenslan compounds heb je al een sterke basis om mee te werken. En daar houdt het niet op. Leagel heeft een breed assortiment aan producten die perfect combineren in de bakkerij. Van vullingen tot toppings: er is volop inspiratie om verder te variëren en te verrassen.

Meer weten over de mogelijkheden?

Neem dan gerust contact op met onze vertegenwoordigers.

We denken graag met je mee.

Grenslan — de basis staat, jij maakt het verschil.

Mango Bites



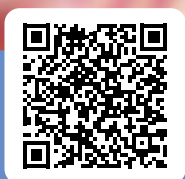
Variëer met jouw creativiteit

Tiramisu taartje

*Tiramisu
Bites*



*Lepelgebak
Chantilly
framboos*



11 smaken compounds

Maak d'r wat lekkers van.



René Kamphuis
Accountmanager regio Midden
+31 657773793

Vragen? Laat het ons weten.



Auke Veenhuizen
Accountmanager regio Noord
+31 612580111



Robert Dokman
Accountmanager regio Zuid
+31 620239152



Bart Schleijferboom
Customer Service
+31 541 669580



Rik Landman
Accountmanager regio West
+31 613535799