

Veredeling van gebak

Dübör biedt nu ook afdekgelei en geleimachines

Het geheim van de nieuwe gelei die Dübör op de Nederlandse markt brengt, zit in het gebruikte bindmiddel: carrageen. Daarmee onderscheidt deze gelei zich.

DOOR HARRIE LEIJTEN

Dit voorjaar heeft Dübör, gevestigd in Oosterhout, een aantal concepten van haar dochterbedrijf in de Nederlandse markt gezet. Boyens heeft naast lossingsoliën en invetmachines ook gelei en geleimachines. De afdekgelei van Boyens is onderscheidend van andere geleisoorten, omdat Boyens carrageen als bindmiddel gebruiken. Carrageen is een roodwier en zorgt ervoor dat het vocht in de gelei egaal blijft over langere tijd. Veel andere geleiproducten zijn gebonden met pectine, dat wordt gewonnen uit appel- en sinaasappelpulp.

Drie smaken

De gelei van Boyens is er in drie smaken: aardbeien, abrikoos en een op neutrale basis. Momenteel zijn de gesprekken met Beko en Bakeplus in een vergevorderd stadium; binnenkort zal de gelei van Boyens in assortiment worden genomen.

De prijs van deze gelei ligt iets hoger dan van menig andere gelei op pectinebasis. Car-



Thijs van Bragt: 'Een constante temperatuur van de gelei is belangrijk.'

Foto Peter Roek

rogeen is een duurder bindmiddel en de samenstelling is van een hoger niveau, volgens Van Dongen. Maar hij vindt de prijs ondergeschikt. 'Veel belangrijker is de presentatie, de verfraaiing van het gebak, de bescherming van het fruit en de langere standtijd. Een ander voordeel is het dunner geleren, waardoor het verbruik lager ligt. Deze voordelen maakt prijs al snel minder belangrijk.'

Minder handelingen

Vertegenwoordiger van Boyens, Tijs van Bragt, vult Van Dongen aan: 'Banketbakkers besparen met de 'Jelly' ook veel handelingen. Ze hoeven maar een keer af te geleren, waardoor het gebruik zo'n 40 procent lager ligt in vergelijking met andere gelei. Bovendien komen de vruchten op het gebak beter tot hun recht door deze gelei. Het product is meer toonbaar.'

Daarnaast spelen kwaliteit van het product en service een belangrijke rol. 'We geven niet graag een monsterdoos af. Samen met de bakker een test doen, heeft onze voorkeur. We koppelen de gelei op de machi-

ne van de bakker, of pakken een machine uit de wagen. Niets werkt beter dan een product-demonstratie.'

Temperatuur

Boyens heeft ook een reeks geleimachines. Tijs van Bragt ondersteunt de (banket) bakkers bij het verwerken van de gelei met een van de geleimachines. Hij benadrukt dat bij het spuiten op het gebak de temperatuur van de gelei tussen de 80 en 90°C moet liggen. Dat is 10° warmer dan bij de gelei die op pectinebasis wordt gemaakt. De geleimachines hebben bovendien als voordeel dat ze geleren op een constante temperatuur. 'Dit zorgt', zegt Van Bragt, 'dat de glans op het gebak lang goed blijft en de gelei snel opstijft.'

Eindproduct

De geleimachines hebben een korte opwarmtijd, zodat het afgeleren vrij snel kan beginnen. Volgens Van Dongen en Van Bragt geeft het gelijkmatig en schoon spuiten van de gelei op het vruchtengebak een kwalitatief beter eindproduct.

Dübör geleimachines

Dübör brengt via van Boyens verschillende type machines in de handel: van een tafelmodel voor het ambacht tot een industriële machine met twee pistolen. De modernste technologie is in de machines-verwerkt: verwarmde slangen, krachtig verwarmingselement en elektronische bedienings- en controletechnologie. Dit behoort de bakker voor het aanbranden of overkoken van de gelei, geknoei bij het gaspitje en kwastenharen op het gebak.