

gemak

Het regelmatig verschijnende inspiratiemagazine van Besc

editie nr. 2 juli 2021

Winter outdoor cooking

Ga ook in de winter aan de slag
met outdoor cooking!

Warme winter- dranken

Gezellig bij de open
haard of lekker warm op
het winterterras.

Vegan

Creëer vanuit één
mise-en-place meerdere
vegan gerechten. Hoog
op smaak met de
producten van Besc.

Besc. Gemak dient de moderne chefkok.

BRESC
Produits Culinaires

Inhoud



4 Risotto met geroosterde knoflook

Bij Besc laten we je graag meer variatie op tafel zetten in minder tijd.



6 Smaakvolle invloeden uit Afrika

Drie receptvarianten; van borrelhap tot aan diner.



8 Winter outdoor cooking

Outdoor cooking is ook deze winter een foodtrend.



9 Zoet en hartig

Niet iedereen denkt bij Besc meteen aan desserts. Laat je inspireren!



10 Vegan om je vingers bij af te likken!

Met één mise-en-place meerdere vegan gerechten bereiden.

Volg ons op    

Colofon

Besc magazine Gemak is een uitgave van Besc. Vormgeving en druk: Trend marketing & communicatie. Niets uit deze opgave mag zonder overleg worden overgenomen. Aan deze uitgave kunnen geen rechten worden ontleend.

Voorwoord

Op het moment dat ik dit voorwoord schrijf, is de horeca binnen en buiten (onder voorwaarden) open. Wat hebben we daar als horeca naar uitgekeken. Of het ooit weer wordt zoals het was? Het wordt vast alleen maar beter!

Hoewel iedereen nog volop in het zomerseizoen zit, zijn wij net als jij ook al weer bezig met de voorbereidingen van het winterseizoen. In dit magazine verrassen we je met de veelzijdigheid van het Besc-assortiment. Vegan, desserts, dranken, het kan allemaal met onze producten. Verrassend veelzijdig en uiteraard met gemak te bereiden.

In deze uitgave willen we je nog meer inspireren, vandaar dat we de meeste recepten online geplaatst hebben. Op die manier kunnen we de gerechten en ideeën nog meer tot uiting laten komen. Ook nu laten we je weer zien hoe je in minder tijd meer couverts kunt bereiden. Want bij Besc dient gemak de moderne chefkok.

Succes de komende maanden, wij staan voor je klaar!




Aart de Geus
Commercieel manager Besc

Warme winterdranken



Wintersangria
met een bite



Glühwein
met ras el hanout

Dat je met de producten van Besc meer kan dan alleen koken, laten we je graag zien. Met deze dranken ga je deze winter indruk maken bij je gasten. Gezellig binnen bij de open haard of lekker warm op het winterterras. Stuk voor stuk unieke smaakvarianten op winterklassiekers.

Met een kleine aanpassing op een klassieker creëer je eenvoudig een bijzondere winterdrank. Naast de bekende winterdranken zoals bokbieren, verkoop je met gemak warme dranken met een twist. Een mooie kans om de 'specials' op de drankenkaart aan te vullen. Verrijk je drankenkaart en ga de diepte in. Durf te kiezen voor smaak met de producten van Besc.

Deze winter mag je los met je dranken. Gebruik winterse fruitsoorten in de sangria zoals appels, peren, cranberries en bosbessen. Of serveer warme melk met een chocololly. Direct marge verhogend en een korte voorbereidingstijd. Vergeet niet om het geheel winters aan te kleden. Maak gebruik van warme, donkere materialen en garneer af met winterse ingrediënten.



CHOCOLADEMELK MET EEN
SMAAK NAAR KEUZE



Warme chocolademelk
in de 3 smaken: gember, harissa en ras el hanout

Bekijk
alle recepten op
[bescproducts.com/
winter](https://bescproducts.com/winter)



BRESC
Produits Culinaires

Risotto met geroosterde knoflook

Voorgerecht

Loempia van boerenkoolrisotto

met geroosterde knoflookmayonaise

Bekijk
alle recepten op
[brescproducts.com/
winter](https://brescproducts.com/winter)



ZIET ER
FANTASTISCH UIT
EN SMAAKT NOG
BETER.

Hoofdgerecht

Gebakken zwezerik met risotto

en sabayon van knoflook

Borrelhapje

Kruidige risottoballetjes

met geroosterde knoflook en harissa dip

4 pers.

Ingrediënten

- 400 g risottorijst
- 300 g bloem
- 300 g panko
- 200 ml witte wijn
- 100 g Besc Vers gehakte ui
- 100 g Besc Ras el hanout kruidenmix
- 100 g Parmezaanse kaas
- 100 g mayonaise
- 100 g eiwit
- 20 g Besc Geroosterde knoflookpuree
- 10 g Besc Harissa kruidenmix
- 1 l groentebouillon
- 1 klontje boter

Bereiding

1. Bak de gesneden ui samen met de knoflookpuree aan. Voeg de rijst toe en bak tot deze glazig is. Giet de witte wijn in de pan en roer tot deze is opgenomen door de rijst. Voeg nu geleidelijk de bouillon toe en laat deze opnemen.
2. Kook de risotto gedurende 18 minuten. Haal van het vuur en meng de roomboter en Parmezaanse kaas door de risotto. Breng op smaak met ras el hanout kruidenmix.
3. Laat afkoelen en vorm van de koude massa kleine balletjes. Rol de balletjes door de bloem en paneer met losgeklopt eiwit en panko.
4. Frituur de balletjes gedurende 3 minuten op 175 °C.
5. Meng voor de harissa dip de mayonaise met de harissa kruidenmix en serveer bij de balletjes.

Bij Besc laten we je graag meer variatie in minder tijd op tafel zetten. We hebben vier bijzondere recepten op basis van geroosterde knoflook, waarmee je zeker voor de dag kunt komen. Met één mise-en-place kom je de hele dag door.

Borrelhapje

Kruidige risottoballetjes

met geroosterde knoflook en harissa dip

1 mise-en-place
4 gerechten



Art.nr. 110126
325 gram

Geroosterde knoflookpuree

Eén van de vele smaaksensaties die knoflook kan geven. Door de bol te roosteren krijgt de standaard knoflook een geheel andere dimensie in textuur en smaak. Juist door zijn mildheid is de geroosterde knoflookpuree een ingrediënt welke ook voor koude bereidingen, zoals spreads, sauzen en crèmes, zeer breed inzetbaar is. De zachte, lichtzoete smaak van deze knoflookpuree is een finishing touch in menig gerecht.



Verkort direct de
mise-en-place



Verhoogt
uw marge

TIP!

HAAL EEN GASBRANDER LANGS
DE PRIKKERS VOOR EEN EXTRA
STOER EFFECT.

DIT IS SMACKEN MET
EEN HOOFDLETTER 'S'



Borrel

Merguez pizzasnack

met Bulgur en verschillende
structuren van wortel en
ras el hanout

TIP!

VERVANG HET VLEES DOOR
GEMARINEERDE BOSPEENTJES OM HET
GERECHT VEGETARISCH TE MAKEN



Lunch

Luxe hotdog in een laugen bun

Smaakvolle invloeden uit Afrika

Bij het zien van deze merguez loopt het water je in de mond. Dit keer niet de Franse variant, maar Afrikaanse invloeden. Merguez vervaardigd van zebra. Drie receptvarianten; van borrelhap tot aan diner. Maar ook qua stijl variabel inzetbaar. Van fastservice tot aan restaurantief. Allemaal op basis van dezelfde mise-en-place.



Art.nr. 235147
450 gram

Ras el hanout kruidenmix

Het bekende kruidenmengsel uit de Marokkaanse keuken. Ras el hanout betekent 'het beste van de winkel' en wordt veel gebruikt bij vlees, couscous en stoofgerechten (tajine). Het kruidenmengsel bestaat uit vele kruiden en specerijen zoals paprika, kaneel, gember, komijn, koriander, knoflook, kardemom en kruidnagel. De koelverse ras el hanout is direct te gebruiken en geeft meteen smaak af aan het gerecht of ingrediënt.



Verkort direct de
mise-en-place



Verhoogt
uw marge



Hoofdgerecht

Merguez de luxe met eendenvlees

Bekijk
alle recepten op
[bresproducts.com/
winter](https://bresproducts.com/winter)



Winter outdoor cooking

gegarandeerd sfeer!

Outdoor cooking is ook deze winter een foodtrend. Steeds vaker worden buitenfaciliteiten ook in de winter ingezet. Sfeerverhogend als jouw gasten buiten genieten van de gerechten. Met deze tips heb je direct smaak en sfeer op je bord.

Bekijk alle recepten op brescproducts.com/winter



SLOW COOKING

Een trend op barbecuegebied is slow cooking. Door dit op de barbecue te bereiden, geef je beleving aan het gerecht. Presenteer naast een mooi stuk vlees of vis een toepasselijke groentebereiding met ui. Hol deze uit en meng dit met paddenstoelenmix en gerookte knoflookpuree. De typische smaken van de winter. Vul de uien met het mengsel en je restverwerking is compleet!

Wil je nog duurzamer bezig zijn en meer marge uit je gerecht halen? Kies als voorbewerking voor langzaam garen. Laat een hertsukade op een lage temperatuur garen voor de beste kwaliteit. Hierdoor presenteert je een geweldig stuk vlees met meer marge en gebruik je het vlees op meerdere manieren.

Zoet & hartig

verrassende combinatie

TIP!
BESPUIT DE BLOEMETJES MET COATING SPRAY VOOR EEN EXTRA WINTERSE SFEER OP HET BORD.

Bekijk alle recepten op brescproducts.com/winter



Tiramisu

met vijgenmascarpone en ras el hanout Anglaise

Niet iedereen zal bij Bresc meteen aan desserts denken. Daarom laten we je graag zien dat je met onze producten echt heel veelzijdig aan de slag kunt. Dessert met hartige tonen in combinatie met zoete tonen. De uitkomst is verrassend en onderscheidend. Gerechten waar gasten voor terugkomen.

Zoethouttaart

met kruidkoek, kweeper en korma

Coulbiac van winterfruit

met tomaat en koriander

Ga voor de juiste balans door te spelen met verschillende smaakcombinaties. Zo past tomaat prima in een dessert wanneer je dit combineert met fruit. De trend van nu. Onmisbaar op de winterkaart zijn kruidkoek en speculaas. Combineer dit met de kruidige melange korma, het pepertje zorgt voor een extra bite aan het gerecht.

Geef een traditioneel recept zoals tiramisu een extra twist door de toevoeging van vijgen tapenade. Dit maakt de smaak spannend. Tip van ons culinair team: koop de sneeuwballen kant-en-klaar in. Smelt twee helften op elkaar en maak af met een eetbare coating spray. Zo presenteert je eenvoudig een prachtig dessert.

vegan

om je vingers bij af te likken

Regelmatig krijgen we vragen of we kunnen inspireren met een aantal vegetarische of vegan gerechten. De producten van Bresc lenen zich uitermate goed om vrij eenvoudig vanuit één mise-en-place zeer smakvolle vegetarische of vegan gerechten te bereiden.

Bekijk
alle recepten op
[brescproducts.com/
winter](https://brescproducts.com/winter)



Hoofdgerecht

Stoofgerecht bokbier

met paddenstoelen, vezel en
gerookte knoflook

Voorgerecht

Hartige winterstrudel

1 mise-en-place
4 gerechten



IN EEN KLEINERE VARIANT
PRIMA BIJ DE BORREL.

Snack

Bereklauw

stoofvlees met pastinaak



Art.nr. 150147
450 gram

Gemberpuree

De smaakmaker uit de Aziatische keuken. Een fris pittige citroensmaak geschikt voor koude en warme bereidingen. De jonge verse gember is zeer zacht en fijn van structuur, waardoor de frisse citroenachtige smaak behouden blijft. Ideaal voor in wokgerechten, maar ook zeer geschikt als oosterse smaakmaker in soepen, sauzen of desserts.



Verkort direct de
mise-en-place



Verhoogt
uw marge

Winterse vegan tips

1. Onmisbaar in vegan gerechten: smaakmakers

Door het weglaten van eiwitten, vlees of vis mis je de hartige smaak in je gerecht. Met een smaakmaker los je dit eenvoudig op. Zo zorgt gerookte knoflook voor die extra bite.



2. Verras je gast met veganistische toepassingen

De lat ligt hoger dan bij niet-veganistische gerechten. De standaard vleesvervangers kennen de gasten al, dus wees creatief in je ingrediënten en pak uit met de presentatie.

3. Bied een aantal gerechten ook vegan aan

Een stoofgerecht met een donkere saus bouw je gemakkelijk om naar een veganistisch gerecht. Zo maak je deels gebruik van dezelfde mise-en-place en bespaar je direct tijd in de keuken.

**“Wees creatief in je
ingrediënten en pak uit
met de presentatie.”**

Het gemak van koelverse producten

PROBEER
NU
GRATIS

ART.NR.
150147
450 gram



ART.NR.
110126
325 gram



ART.NR.
235147
450 gram

Deze producten:



Verkorten direct de mise-en-place



Verhogen uw marge

GRATIS



Gratis proefpakket aanvragen

Vraag nu je gratis proefpakket aan. Scan de QR-code of kijk op brescproducts.com/winter.



T. +31 (0)183 200 000
info@bresc.com
www.bresc.com

Bresc. Gemak dient de moderne chefkok.

BRESC
Produits Culinaires