

gemak

Het regelmatig verschijnende inspiratiemagazine van Besc

editie nr. 1 maart 2021

Het terras in 2021

Zorg dat je er klaar voor bent, want de zonnige tijden komen eraan

Cherry-tomaatjes op het terras

Zeer goed toepasbaar als amuse en als topping op een to go salade

Pesto-inspiratie

Drie heerlijke gerechten op basis van onze nieuwe Premium Basilicum Pesto

Besc. Gemak dient de moderne chefkok.

BRESC
Produits Culinaires

Inhoud



Pesto-inspiratie

Drie heerlijke gerechten op basis van onze nieuwe Premium Basilicum Pesto.



Cherrytomaatjes op het terras

Zeer goed toepasbaar als amuse en als topping op een to go salade.



Ready-to-use & smaakmakers

Onze olijven tapenaden kunnen naast ready-to-use ook prima als smaakmaker gebruikt worden!

Colofon

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



Terras-trend van deze zomer

Zorg dat je er klaar voor bent, want de zonnige tijden komen eraan.



Zó presenteer je jouw gerecht

Hierbij zeven tips om de terrasgerechten perfect te presenteren!

Voorwoord

De afgelopen tijd mag zich wel kenmerken als één van de meest bizarre tijden voor ons allemaal. De horeca is zwaar geraakt door de pandemie, maar we zien dat er licht aan het einde van de tunnel is.

Het mooie weer staat voor de deur en Nederland wil weer massaal gaan genieten. Dat gaan we zeker doen in de horeca, zoals we afgelopen zomer zagen in groten getale. Tussen de eerste en tweede lockdown hebben we gezien hoe ongekend de bezetting in de horeca steeg. Dat is uiteraard niet vreemd, want we spreken van een crisis, maar die wordt niet veroorzaakt omdat we niet willen maar omdat we niet mogen. Het lijkt misschien ver weg, maar bereid je voor op veel gasten, want die gaan komen!

Zoals je van ons gewend bent, heeft Bresc volop nagedacht hoe we jou als food professional kunnen ondersteunen. Met onze slimme producten kun je sneller werken met minder voorbereidingstijd. Als initiatiefnemer van Ikkookthuis.nl, geheel gratis en zonder enige verplichtingen, helpen wij je tijdens en ook na de lockdown. Kortom, wij helpen waar we kunnen. Bereid je voor, er komen zonnige tijden aan!



Aart de Geus
commercial manager Bresc



Bresc is er voor jou!

Zoals je weet, ondersteunt Bresc de moderne cheffok. Wij helpen je met onze koelverse producten om snel kwalitatieve smakelijke maaltijden te serveren. Maar we doen meer, ook tijdens de lockdown, na de lockdown en in de toekomst. Maak er gebruik van. Niet alleen als traditioneel restaurant, maar ook voor on the go, delivery, fastservice, bakery, visspecialzaak en ga zo maar door.

Bresc ondersteunt je tijdens de lockdown met:

- Ik kook thuis, hét gratis en vrijblijvende videoplatform om foodboxen mee te geven aan je klanten;
- Inspirerende recepten die goed inzetbaar zijn voor bezorging;
- Het samenstellen van je kaart, waarbij we nu vooral meekijken op marge en eenvoud;
- Samenstellen/doorkoken van je nieuwe kaart, zoals voor dit najaar. Dan moeten we weer gaan knallen!
- De mogelijkheid bieden om personeel te inspireren en activeren door on- en offline sessies;
- Het aanpassen van de huidige kaart, waarbij we kijken naar gedeeltelijke vervanging door convenience zonder kwaliteit in te leveren;
- Digitale inspiratie, altijd beschikbaar op bresculinair.com en onze socialmedia-kanal.

Bresc ondersteunt je als de lockdown versoepeld wordt met:

- Het verkorten van je mise-en-place, handig als je aan de slag moet met een afgeslankt team;
- Terrasrecepten, lekker en eenvoudig, laat ze maar weer genieten;
- Slimme tips om je gerechten nét dat beetje meer te geven;
- Hoe je verantwoord omgaat met je koelruimte (besparingen);
- Minder inkopen, maar meer variatie op de kaart.

Bresc ondersteunt je altijd met:

- Verrassende recepten en diversiteit in een handomdraai;
- Workshops en inspiratiedagen;
- Producten die aansluiten bij de nieuwste trends;
- Smaakvolle recepten voor vegetarische en veganistische maaltijden;
- Probleemoplossende suggesties in smaak en gemak;
- Je eigen identiteit neerzetten vanuit convenience;
- Samples om zelf de smaak, gemak en beleving te ervaren;
- Persoonlijke advies van onze (culinaire) specialisten.

“Doorkoken van je nieuwe kaart, zoals voor dit najaar. Dan moeten we weer gaan knallen!”



Het gemak van koelverse pesto



Art.nr. 582140
450 gram

Pesto-inspiratie

De Premium Basilicum Pesto wordt gemaakt met lokaal geteelde basilicum uit Nederland. Deze duurzame basilicum wordt geteeld in een 'vertical farm'. Hierdoor is het gehele jaar dezelfde kwaliteit beschikbaar. De basilicum wordt direct na de oogst verwerkt, dit zorgt voor een rijke plukverse smaak en een schitterende frisgroene kleur. Zeer geschikt voor zowel koude als warme toepassingen.



Verkort direct de
mise-en-place



Verhoogt uw
marge



Basis

Basis pasta

4 pers.

Ingrediënten

- 300 g mini penne
- 60 g Besc Premium Basilicum Pesto
- 40 g Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Kook de mini penne in ruim kokend water met zout gedurende 4 minuten.
2. Giet af en plaats de pasta terug in de pan.
3. Schep de pesto door de pasta en meng dit zorgvuldig door.
4. Schep de pasta in een diep bord en werk af met de geraspte Parmezaanse kaas.



To go

Basis pastasalade

4 pers.

Ingrediënten

- 300 g mini penne
- 60 g Besc Premium Basilicum Pesto
- 250 g mozzarella
- 100 g crème fraîche
- 4 tomaten
- 2 little gem
- 0,5 komkommer

Bereiding

1. Kook de pasta en spoel koud.
2. Vermeng met de crème fraîche en breng op smaak met de pesto.
3. Schep de pasta in de potten. Snijd de komkommer en tomaat in grove stukken en schep dit in lagen op de pasta.
4. Scheur de mozzarella en verdeel dit over de potten.
5. Was de sla en pluk deze.
6. Verdeel over de potten en sluit af met de deksel.



Restaurant/Brasserie

Basis pastasalade als bonbon met gerookte zalm

4 pers.

Ingrediënten

- 300 g mini penne
- 60 g Besc Premium Basilicum Pesto
- 100 g crème fraîche
- 350 g gerookte zalm
- 100 g mozzarella
- 4 kaascrackers
- 1 tomaat
- 1 little gem
- 0,25 komkommer
- cress

Bereiding

1. Kook de pasta en spoel koud.
2. Vermeng met de crème fraîche en breng op smaak met de pesto.
3. Snijd de tomaat, komkommer en mozzarella in brunoise.
4. Bekleed een pollepel met folie en leg hier de gerookte zalm in.
5. Vul deze met de pastasalade en verwerk tot een mooie strakke bonbon.
6. Plaats de bonbon op een bord.
7. Garneer met little gem, cress, tomaat, komkommer, mozzarella en kaascracker.



GET INSPIRED BY
BRESculinaire.com



Art.nr. 675165
1100 gram

Art.nr. 675160
1100 gram

Cherry- tomaatjes op het terras

Zoetzure cherrytomaten

Van oudsher een manier van conserveren, tegenwoordig één van de grootste foodtrends: het zoetzuurtje. Maak kennis met de halve cherrytomaten in zoetzuur. De tomaten hebben een stevige bite en zijn daardoor zowel koud als warm inzetbaar.



Verkort direct de
mise-en-place



Verhoogt uw
marge



Borrel

Borrelplank met zoetzure cherrytomaten

4 pers.

Ingrediënten

- 1 fuet
- 150 g Bresc Zoetzure cherrytomaten
- knoflook peterselie
- 150 g olijven, zwart
- 15 g Bresc Parrillada Aio e Lemone
- 10 g Bresc Premium Basilicum Pesto
- 10 g kaas, geraspt
- 2 pl bladerdeeg

Bereiding

1. Laat de cherrytomaten uitlekken en schep ze in een schaalte.
2. Snijd de fuet in dunne plakjes.
3. Vermeng de olijven en marineer met de Parrillada Aio e Lemone.
4. Laat het bladerdeeg één uur in de koeling rusten. Rol iets uit.
5. Bestrijk het bladerdeeg met de pesto en bestrooi met de geraspte kaas. Snijd banen en twist.
6. Bak in de oven gedurende 10 minuten op 180 °C.
7. Dresseer de cherrytomaten, fuet, olijven en kaastwisters op een borrelplank.



Amuse

Cherrytomaat gevuld met crème van Parmaham en Pecorino

4 pers.

Ingrediënten

- 100 g Parmaham, plakken
- 200 g Bresc Zoetzure cherrytomaten
- knoflook peterselie
- 50 g roomkaas
- 50 g mayonaise
- 50 g pecorino, geraspt
- 5 g peterselie, gehakt
- 5 g bosui, gesneden
- 2 g tomatenpoeder

Bereiding

1. Bak de plakken Parmaham in de oven gedurende 5 minuten op 200 °C.
2. Laat afkoelen en draai in de keukenmachine fijn.
3. Laat de zoetzure cherrytomaten uitlekken en dep droog tussen keukenpapier.
4. Vermeng de mayonaise met de roomkaas en Pecorino.
5. Voeg de gehakte peterselie toe.
6. Spuit met behulp van een spuitzak de crème in de tomaatjes.
7. Garneer met de bosui en tomatenpoeder.



To go

Spinaziesalade met bacon, avocado en tomaat

4 pers.

Ingrediënten

- 250 g babyspinazie
- 100 g Bresc Zoetzure cherrytomaten
- knoflook peterselie
- 200 g champignons, in plakjes gesneden
- 50 g Bresc Vers gehakte sjalot
- 50 g zoetzuur (van de cherrytomaten)
- 20 g honing
- 10 g Bresc Knoflook gehakt
- 8 pl streaky bacon
- 4 eieren, hardgekookt
- 2 avocado's
- 5 g olijfolie

Bereiding

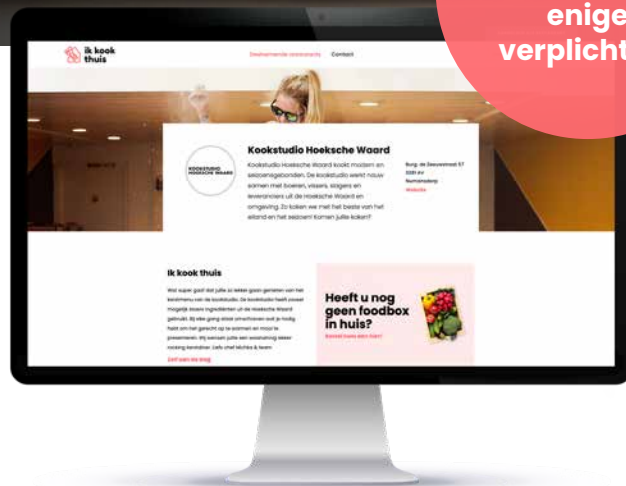
1. Verwerk het zoetzuur van de cherrytomaten, knoflook en honing in een blender tot een dressing.
2. Verhit de olijfolie in een koekenpan en bak hierin de champignons zonder te kleuren.
3. Halveer de avocado's, verwijder de pit, schil en snijd in de breedte in plakjes.
4. Maak de spinazie aan met de sjalot en de dressing, dresseer op het bord.
5. Garneer met de champignons, avocado en de in kwarten gesneden eieren.
6. Werk af met de zoetzure cherrytomaten en de (iets gekruimelde) streaky bacon.

GET INSPIRED BY
BRESCULINAIR.COM



Begeleid jouw klanten bij het bereiden van hun ontvangen foodbox

GRATIS
en zonder
enige
verplichting



Ook meedoen?

Meld je aan via www.ikkookthuis.nl.

ikkookthuis.nl

Ik kook thuis is een initiatief van Bresc.

Bresc lanceert Ikkookthuis.nl: een belangeloos kookvideoplatform waarbij we de horeca willen ondersteunen. **Gratis en zonder enige verplichting.**

Ik kook thuis geeft horecaondernemers de kans om culinaire foodboxen te begeleiden met video's. De video's worden bij ons op locatie opgenomen met de chef van jouw restaurant.

Jij zorgt voor de foodboxen en stelt een chef ter beschikking om te schitteren in jullie kookvideo's. Wij regelen de rest.



7 tips & tricks: Zó presenteer je jouw gerecht

Naast het kiezen voor de juiste smaakcombinaties, is het net zo belangrijk om je bord mooi op te maken. Je gasten delen maar al te graag foto's op social media vanaf jouw terras. Hierbij zeven tips om de terrasgerechten perfect te presenteren!



1. Oneven aantallen

Druppels pesto op het bord? Of een amuse van een aantal losse elementen? Kies altijd voor een oneven aantal. Dus ga bijvoorbeeld niet voor vier, maar voor drie of vijf. Dit oogt mooier.

2. Kleuren

Kies bewust de kleuren in je gerecht. Werk met verschillende sprekende kleuren óf werk met een enkele kleur en contrasterende garnering.

**“Maak het spannend
door te kiezen
voor verschillende
structuren.”**



3. Vorm

Ben je bewust van de vorm van het bord. Zo kan je het gerecht opmaken in lijn met de vorm. Kies bijvoorbeeld bij een rond bord voor een opmaak die met de kromming van het bord meegaat. Of kies juist voor een afwijkend bord en ga daarmee los. Een strakke rechte opmaak op een rond bord kan ook geweldig zijn.

4. Hoogtes

Werk met verschillende hoogtes in het gerecht. Wanneer dit kan, doe het! Werk in lagen en bouw je gerecht op. De hoogte maakt het speels en geeft een verzorgde uitstraling.



5. Structuren

Maak het spannend door te kiezen voor verschillende structuren. Kies bijvoorbeeld voor garnering gesneden in brunoise, een ruwe kaascracker en de zachte uitstraling van de verse zalm.

6. Ondergronden

Werk met verschillende ondergronden. De kleuren en vormen van de borden en andere materialen mogen verschillen. Ga bijvoorbeeld voor een combinatie van hout, porselein en glas. Gegarandeerd succes!

7. Sjablonen

Heb je voornamelijk wit servies? Ook daar kan je mee los. Werk met sjablonen om vormen op het bord aan te brengen.

Het terras in 2021

Karaf of fles

Door een karaf of fles wijn te verkopen komt er rust in de bediening. Dat zal de komende periode nodig zijn.

Sfeer

Gasten hebben de sfeer op het terras moeten missen. Trek het gevoel van je restaurant door naar buiten en bied beleving.

Slimme gerechten

Kies slimme gerechten. Zo kun je brood met dezelfde ingrediënten tijdens de lunch inzetten, als borrelbrood en als onderdeel van een voorgerecht. Eén keer voorbereiden, drie gerechten.

Buitenland

Vakanties naar het buitenland zullen voorlopig nog uitgesteld worden. Breng daarom het buitenland naar je terras.

Nieuwe kaart

Het terrasseizoen is dé herstart voor velen. Denk na over een nieuwe terraskaart. Houd de drie hardlopers en vul aan met nieuwe toppers. Dit is het moment voor een frisse nieuwe start.

Ready-to-use & smaakmaker

Onze olijven tapenaden kunnen naast ready-to-use ook perfect als smaakmaker gebruikt worden!

Zwarte Kalamata olijven tapenade

De dieppaarse Kalamata olijven vinden hun oorsprong op het schiereiland Peloponnesos. Omdat een zwarte olijf rijper is dan een groene olijf, gaat deze in de regel minder lang in de zoute pekel dan de groene. Hierdoor is hij vanzelfsprekend ook minder zout. Deze veganistische Kalamata tapenade is verrijkt met Wakamé zeewier, welke het umami-effect geeft en zorgt voor een intense smaakbeleving.

Zelf proberen? Maak nu je eigen knoflookbrood met olijven tapenade. Kijk op bresculinair.com.

Griekse Halkidiki olijven tapenade

Culinaire groene olijven tapenade van olijven uit Griekenland. Griekenland is de bakermat van de olijf. De Halkidiki olijf komt uit de regio Chalkidiki in het noordoosten van Griekenland. De groene olijven tapenade heeft een verrassend 'pitje' door de toevoeging van een fijngemaakt rood pepertje en een subtiel 'frisje' door de citroen. Naast tapenade ook zeer geschikt door roomkaas of door een saus.

Zelf deze borrelbites maken? Kijk op bresculinair.com.

Het gemak van koelverse producten

PROBEER
NU
GRATIS

ART.NR.
675160
1100 gram

ART.NR.
675165
1100 gram

ART.NR.
582140
450 gram

Deze producten:



Verkorten direct de mise-en-place



Verhogen uw marge

GRATIS



Gratis proefpakket aanvragen

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



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

Bresc. Gemak dient de moderne chefkok.

BRES
Produits Culinaires