



Brood & Banket

Belgisch vakblad voor de brood- en banketbakkerij,
de confiserie, de chocolaterie en de ijsbereiding

nr. 2 - april 2013 21ste jaargang verschijnt 6 x per jaar februari-april-juni-september-oktober-december Algemeentekantoor: 8500 Kortrijk 1 - 2de afdeling - P3A9170 - Prijs: vier euro vijftig - VUJ: Evolution Media Group - Vlasstraat 17 - 8710 Wielsbeke

DOSSIER onderwijs

IJSMACHINES
KNEDERS

NOÉMIE HONNIAT WINT PASSION PÂTISSERIE

De Trophée Passion Pâtisserie is gewonnen door Noémie Honniat. De tweede editie van de wedstrijd vond plaats tijdens de beurs Horecatel in Marche-en-Famenne.



De tweede editie van Passion Pâtisserie vond plaats tijdens de beurs Horecatel.



Tijdens de wedstrijd kwamen vijf deelnemers uit de patisserie- en chocoladewereld in actie. Elke kandidaat moest een sierstuk maken uit chocolade en suiker. Een tweede opdracht bestond uit de creatie en presentatie van een dessert. In de jury zelden onder meer Arabelle Meirlaen (chef Li Cwerneu in Huy), Philippe Rhéau (chef patisserie Debailleul) en Dimitri Salmon (Belgische finalist World Chocolate Masters). De eerste prijs ging naar Noémie Honniat (pâtissier-chocolaterie Jean-Philippe Darcis, Verviers). Het zilver was voor Eiji Kato (pâtisserie Yasushi Sasaki, Brussel) en het brons ging naar Derek Douglas (pâtisserie Le Saint-Aulaye, Brussel).

OUDE GRANEN, NIEUWE MOGELIJKHEDEN (VERVOLG)

In de vorige editie van Brood & Banket hadden we het over de stijgende interesse voor broodsoorten die kwaliteit en authenticiteit voorop stellen.

In het artikel vermeldden we de khorasantarwe die de firma Kamut Enterprises of Europe op de markt brengt. De tekst liet verstaan dat de naam 'kamut' verwijst naar een tarwevariëteit. "Dat klopt niet", zegt Nele Callebert van Kamut Enterprises of Europe. "Kamut is geen tarwesoort. Het is het oud-Egyptische woord voor 'graan'. Uiteraard kun je als bedrijf de naam van een tarwesoort niet registreren." Het bedrijf hanteert het handelsmerk Kamut als kwaliteitsgarantie voor de aangeboden khorasantarwe en om de kenmerken van de oude tarwesoort khorasan te beschermen. Verderop sloop er nog een lapsus in de tekst. Sommige bakkers produceren met een combinatie van khorasanmeel en khorasanzuurdesem, of met een combinatie van khorasanmeel en zuurdesem van een andere soort tarwe - en dus niet met een combinatie van twee soorten zuurdesem, zoals de tekst vermeldde.

Meer info: www.kamut.com



Het handelsmerk Kamut staat garant voor de kwaliteit van de geboden khorasantarwe.