

**Geef naast uw grootbrood  
ook uw kleinbrood  
een authentiek karakter**

FERMENSON LIJN  
IS WEGENS SUCCES  
UITGEBREID  
MET KLEIN- EN  
VRUCHTENBROOD



**FermenSon**<sup>®</sup>  
Your authentic baking solution!

# FermenSon, hét gebruiksklare voordeeg

*De consument van dit moment kijkt bewust en kritisch naar voeding. Er is steeds meer vraag naar natuurlijke producten en korte ingrediëntendeclaraties. Zeker van u als ambachtelijke bakker wordt verwacht dat u brood met een authentiek karakter bakt.*

*De FermenSon lijn is wegens succes uitgebreid met gebruiksklaar voordeeg voor klein- en vruchtenbrood!*



FermenSon Luxe: voor de bereiding van luxe brood (klein- en vruchtenbrood)



FermenSon Prestige: voor de bereiding van grootbrood.



FermeSon is een gebruiksklaar voordeeg en is speciaal ontwikkeld om meerdere broodsoorten op authentieke wijze te bereiden. Met FermeSon speelt u heel eenvoudig in op de wensen van de meest veeleisende klanten. Het bestaat uit water, bloem, suiker, zout en startercultuur. Deze startercultuur is afkomstig uit micro-organismen en bevat de speciaal geselecteerde giststam *Saccharomyces cerevisiae* van ons in 1893 opgerichte zusterbedrijf Jästbolaget in Zweden.

Tijdens de fermentatie worden bloemfracties door enzymen omgezet in functionele componenten. Water, dextrose en zout zorgen voor een gecontroleerde groei van de gewenste micro-organismen.

Voor u als ambachtelijke bakker liggen er dus mooie kansen als u gaat werken met FermeSon. U kunt een authentiek bereidingsproces introduceren dat past binnen de moderne bakkerij. Een bereidingsproces dat anders is dan voorheen, niet arbeidsintensief en tijdrovend, altijd kan worden toegepast en iedere dag een constante broodkwaliteit geeft.

## **Authentiek bereidingsproces**

Vroeger gebruikte men voor het verbeteren van de deegeigenschappen van het brood een voordeeg. Voordeeg werd ontdekt in 1840 in Polen en werd daarna al snel ook in Nederland gebruikt. Met voordeeg krijgt brood die lekkere broodsmak en luchtige structuur. En het blijft langer vers. Hiermee bent u altijd verzekerd van een pure smaak en ambachtelijke kwaliteit van uw brood.

## **Lekker brood, pure kwaliteit**

FermeSon versterkt de echte broodsmak. Vanwege de unieke samenstelling is de dosering vele malen lager dan bij een eigenbereid voordeeg. Daarnaast zorgt FermeSon voor een stabiele, constante functionaliteit.

## **Functionele voordelen:**

- optimale deegstabiliteit
- mooie kruimstructuur
- veerkrachtige kruim
- langer vers, lang houdbaar

## **Transparant naar uw klant**

Wat betekent FermeSon voor u?

- transparantie naar uw klant
- lage dosering voordeeg
- zes maanden houdbaar buiten de koeling (ook na opening)

## **Declaratie**

De laatste jaren is een sterke groei te zien in de vraag naar natuurlijke producten met een beperkt aantal ingrediënten. Op het etiket van het gebakken brood mag FermeSon gedeclareerd worden als 'voordeeg' (tarwe).

# Bereiding met FermenSon

Dankzij de authentieke formules kunnen de functionele componenten in FermenSon in een rustfase worden gehouden en is de houdbaarheid bij kamertemperatuur zes maanden. Hierdoor dient u bij gebruik wel rekening te houden met een zoutcorrectie op de receptuur. Zout in FermenSon wordt gebruikt als natuurlijk conserveermiddel.

## **FermenSon Prestige (grootbrood) bevat 13,8 % bakkerszout**

Een zoutcorrectie in uw recept is daarom nodig.

Dosering	Normaal	Zoutcorrectie met FermenSon
1,0 %	1,5 % zout	1,36 % zout
1,5 %	1,5 % zout	1,29 % zout
2,0 %	1,5 % zout	1,22 % zout
2,5 %	1,5 % zout	1,16 % zout
3,0 %	1,5 % zout	1,09 % zout


## **FermenSon Luxe (klein- en vruchtenbrood) bevat 13,8 % bakkerszout**

Een zoutcorrectie in uw recept is daarom nodig.

Dosering	Normaal	Zoutcorrectie met FermenSon
kleinbrood 4,0 %	1,5 % zout	0,90 % zout
vruchtenbrood 8,0 %	1,5 % zout	0,90 % zout*

\*Dit i.v.m. het hoge percentage vulling.



A man with a beard and short hair, wearing a white chef's coat, is smiling and holding a loaf of bread in a clear plastic bag. The bag has a purple label with the text 'BAKKERIJ van der Waal'. He is standing in a bakery with shelves of bread in the background.

Voor mij is het bakken met FermenSon belangrijk, omdat ik naar mijn klanten transparant kan zijn over de ingrediënten. Eerst alleen over grootbrood, maar nu ook over kleinbrood. Een mooie bijkomstigheid is dat de dosering stofvrij is!

**JEROEN VAN DER WAAL**

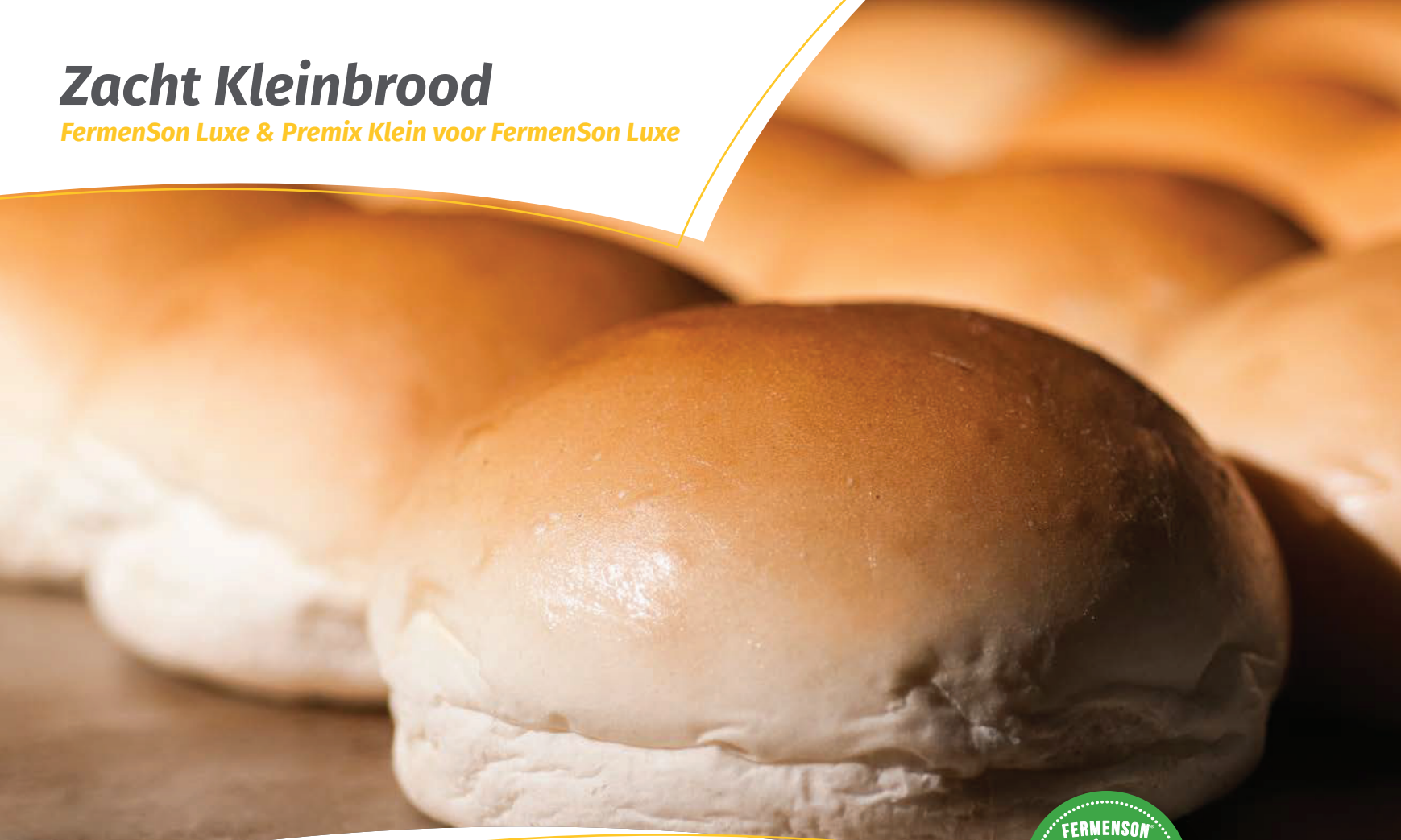
*Bakkerij van der Waal uit Ridderkerk*

**FermenSon Luxe**

**KLEINBROOD**

# Zacht Kleinbrood

FermenSon Luxe & Premix Klein voor FermenSon Luxe



## Ingrediënten

Bloem	100%	10.000 g
<b>Premix Klein voor FermenSon Luxe</b>	<b>8%</b>	<b>800 g</b>
<b>FermenSon Luxe</b>	<b>4%</b>	<b>400 g</b>
Gist	5%	500 g
Zout	0,9%	90 g
Water ca.	55%	5.500 g

## Werkwijze

<b>Kneden</b>	Kneed alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	Ca. 26°C
<b>Afwegen</b>	Ca. 1650 gram (30 stuks)
<b>Bolrijs</b>	Ca. 10 minuten
<b>Verdelen</b>	Verdelen, opbollen en op bakplaten plaatsen
<b>Narijs</b>	Ca. 80 minuten
<b>Bakken</b>	Ca. 9 minuten op 260-270°C

Wij krijgen steeds meer mensen in de winkel met allergieën, zoals een lactose intolerantie. We denken daar veel over na, geven voorlichting en kijken echt naar de toegevoegde waarde voor de klant om bij bakkerij

Olink brood te kopen. Welke ingrediënten er op het etiket staan is belangrijk en bakken met FermenSon is daarmee van toegevoegde waarde.

Onze klanten verwachten van ons dat wij meerwaarde bieden en dat verwachten wij ook van onze leveranciers. Dat is goed gelukt met FermenSon!

**WILLY OLINK**

Bakkerij Olink uit Maarsse

**FermenSon Luxe**

**KLEINBROOD**



# Rozijnenbollen

FermenSon Luxe & Premix Klein voor FermenSon Luxe



## Ingrediënten

Bloem (eiwitrijk)	100%	10.000 g
<b>Premix Vruchten voor FermenSon Luxe</b>	<b>12%</b>	<b>1.200 g</b>
<b>FermenSon Luxe</b>	<b>8%</b>	<b>800 g</b>
Gist	8%	800 g
Zout	0,9%	90 g
Water ca.	58%	5.800 g


## Vulling

Rozijnen	100%	10.000 g
Krenten	10%	1.000 g

## Werkwijze

<b>Kneden</b>	Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg. Direct na het kneden de vulling doordraaien
<b>Deegtemperatuur</b>	Ca. 27°C
<b>Afwegen</b>	Ca. 2.100 gram (30 stuks)
<b>Bolrijs</b>	Ca. 10 minuten
<b>Verdelen</b>	Verdelen, opbollen en op bakplaten plaatsen
<b>Narijs</b>	Ca. 80 minuten
<b>Bakken</b>	Ca. 8-9 minuten op 260°C

Door het hoge percentage vulling is het zoutpercentage op de droge stof beneden de 1,5%.



Lekker en puur, zo wil ik het,  
en mijn klanten houden daarvan.  
Als kwaliteitsbakker weet ik precies  
waar de door mij geselecteerde  
ingrediënten vandaan komen.  
Met FermenSon van Sonneveld  
lever ik een constante kwaliteit  
en dat verwachten mijn klanten.  
Het brood dat ik ermee bak bevat  
daardoor minder ingrediënten en  
mijn klant ervaart een bijzondere  
smaak en textuur!

**ERIC VAN OTTEN**  
Bakkerij Van Otten uit Enter

**FermenSon Prestige**  
GROOTBROOD

## Sonextra gestoomde granen en pitten

Met Fermenson in combinatie met onze nieuwe gestoomde granen en pitten maakt u een overheerlijk onderscheidend brood. Deze gestoomde granen en pitten hebben een verrassend zachte 'bite'. Daarnaast geven de drie soorten een spekkige kruim en een extra rustiek karakter aan het brood. Er zijn geen extra conserveringsmiddelen of additieven aan dit product toegevoegd waardoor deze producten 'clean label' zijn. Deze producten zijn geschikt als vulling van diverse broodsoorten en blijven zichtbaar in de kruim.



### **Sonextra gestoomde Spelt**

Gestoomde hele speltkorrels voor vulling van rustieke broden.



### **Sonextra gestoomde Rogge**

Gestoomde roggekorrels voor vulling van rustieke broodsoorten.



### **Sonextra gestoomde Triplet**

Een combinatie van gestoomde soja, lijnzaad en zonnebloempitten voor een onderscheidend karakter.

Alle Sonextra gestoomde producten zijn geconserveerd met 0,5% zout en zijn verkrijgbaar in een omdoos met twee vacuüm verpakkingen van 5,5 kg per stuk.



# Rustiek Tarwespeltbrood

Sonextra Gestoomde Spelt



## Ingrediënten

Volkorenmeel	60%	6.000 g
Bloem	40%	4.000 g
<b>Sonextra Gestoomde Spelt</b>	<b>40%</b>	<b>4.000 g</b>
<b>FermenSon Prestige</b>	<b>3%</b>	<b>300 g</b>
Gist	2%	200 g
Zout	1,49%	149 g
Water ca.	60%	6.000 g

## Werkwijze

<b>Kneden</b>	Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	Ca. 26°C
<b>Bulkrijfs</b>	Ca. 30 minuten
<b>Afwegen</b>	Deegstukken van ca. 600 gram
<b>Opmaken</b>	Na het afwegen opmaken als vloerbrood met een stompe punt, decoreren met tarwegries en op met rijstestrooimeel geprepareerde inschietapparaten of bakplaten plaatsen
<b>Narijs</b>	Ca. 60 minuten
<b>Decoreren</b>	Voor het bakken licht insnijden in de lengte van het brood
<b>Bakken</b>	Ca. 30-35 minuten op 220°C met stoom

# Rustiek Tripletbrood

Sonextra Gestoomde Triplet



## Ingrediënten

Bloem	100%	10.000 g
<b>Sonextra Gestoomde Triplet</b>	<b>40%</b>	<b>4.000 g</b>
<b>FermenSon Prestige</b>	<b>3%</b>	<b>300 g</b>
Gist	1,5%	150 g
Zout	1,49%	149 g
Water ca.	60%	6.000 g

**EXTRA INFORMATIE:** De Sonextra gestoomde Triplet is een combinatie van gestoomde soja, lijnzaad en zonnebloempitten voor een onderscheidend karakter.

## Werkwijze

### **Kneden**

Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg

### **Deegtemperatuur**

Ca. 26°C

### **Bulkrijfs**

Ca. 30 minuten

### **Afwegen**

Deegstukken van ca. 985 gram afwegen

### **Opmaken**

Na het afwegen opmaken als een puntig vloerbrood, niet ontgassen, en de deegstukken op met rijstestrooimeel geprepareerde inschietapparaten of bakplaten plaatsen

### **Narijs**

Ca. 60 minuten

### **Decoreren**

Voor het bakken insnijden zoals gewenst

### **Bakken**

Ca. 35-40 minuten op 220°C met stoom

# Rustiek Tarwerogge Zuurdesembrood

Sonextra Gestoomde Rogge



## Ingrediënten

Bloem	60%	6.000 g
Roggemeel	40%	4.000 g
<b>Sonextra Gestoomde Rogge</b>	<b>40%</b>	<b>4.000 g</b>
<b>FermenSon Prestige</b>	<b>3%</b>	<b>300 g</b>
<b>Sonextra Zuurdesempeoder</b>	<b>2%</b>	<b>200 g</b>
Zout	1,49%	149 g
Gist	1,5%	150 g
Water ca.	60%	6.000 g

## Decoratie

Roggebloem

## Werkwijze

<b>Kneden</b>	Knead van alle grondstoffen een glad deeg
<b>Deegtemperatuur</b>	Ca. 26°C
<b>Bulkrijs</b>	Ca. 20 minuten
<b>Afwegen</b>	Deegstukken van ca. 900 gram
<b>Opmaken</b>	Na het afwegen de deegstukken losjes opbollen, door roggebloem rollen en met de sluiting naar beneden in geprepareerde rijsmantjes leggen
<b>Narijs</b>	Ca. 45 minuten
<b>Decoreren</b>	Rijsmandjes omkeren op met rijstestroomeel geprepareerde inschietapparaten en de deegstukken licht bestuiven met roggebloem
<b>Bakken</b>	Ca. 40 minuten op 220°C met wat stoom

# Tarwerogge Busbrood

Sonextra Gestoomde Rogge



## Ingrediënten

Bloem	70%	7.000 g
Volkorenmeel	30%	3.000 g
<b>Sonextra Gestoomde Rogge</b>	<b>30%</b>	<b>3.000 g</b>
Gist	3%	300 g
<b>FermenSon Prestige</b>	<b>2%</b>	<b>200 g</b>
Zout	1,52%	152 g
<b>Sonextra Shortening Clean Label</b>	<b>1%</b>	<b>100 g</b>
Water ca.	58%	5.800 g

## Werkwijze

### **Kneden**

Knead alle grondstoffen tot een soepel en goed afgekneed deeg

### **Deegtemperatuur**

Ca. 26°C

### **Bulkrijs**

Ca. 30 minuten

### **Afwegen**

Deegstukken van ca. 970 gram afwegen en opbollen

### **Bolrijs**

Ca. 25 minuten

### **Opmaken**

Opmaken als busbrood en in bakblikken leggen

### **Narijs**

Ca. 75 minuten

### **Bakken**

Ca. 35-40 minuten op 230°C met wat stoom

# FERMENSON®

- by Sonneveld -



ORTEIG

**Sonneveld Group B.V.**

Rietgorsweg 1-3  
3356 LJ Papendrecht  
Nederland

Postbus 42  
3350 AA Papendrecht  
Nederland

**INFO**

Kijk voor meer informatie over de producten en recepten op [www.sonneveld.com](http://www.sonneveld.com), bel met onze klantenservice: 00800 76 66 38 53 of stuur een email naar [klantenservice@sonneveld.com](mailto:klantenservice@sonneveld.com).  
Onze specialisten helpen u graag verder.