



SMULLEND HET JAAR UIT!

Oliebollen inspiratie



HOOG RENDEMENT

HET IS WEER TIJD VOOR OLIBOLLEN!

Oliebollen zijn al eeuwen lang dé snack om te bakken en uit te delen tijdens de jaarwisseling! De traditie is ontstaan doordat oliebolle werden uitgedeeld aan de armen, om de winterkou te overleven. De oliebol is begonnen als platte koek, toen genaamd oliekoek en heeft zich in de loop van de tijd ontwikkeld tot de heerlijke oliebol die wij tegenwoordig bakken.

Traditioneel eten we oliebolle naturel of soms met krenten. Maar tegenwoordig zijn er veel meer mogelijkheden om vernieuwende creaties te maken met oliebolle.

In dit receptenboek ontdek je vernieuwende recepten waarmee makkelijk ingespeeld kan worden op de huidige trends. Daarnaast is de verkoop van oliebolle zeer rendabel, zowel voor verenigingen, catering, leisure, hotellerie, restaurants, marktkramen, kermisexploitanten en verenigingen.

Kortom...smullend het jaar uit met een hoog rendement!



OLIEBOLLENMIX VAN KOOPMANS PROFESSIONEEL:

Het jaar uit met de oliebollemix van Koopmans Professioneel!

De kant-en klare oliebollemix van Koopmans Professioneel is een mix van bakkerskwaliteit met gedroogde bakkersgist. Dit product is bovendien zeer compleet, je hoeft alleen nog maar water toe te voegen. Oliebollen zijn al eeuwen lang dé snack om te bakken en uit te delen tijdens de jaarwisseling en daarmee een onmisbaar product in jouw eindejaars assortiment.



OLIEBOLLENMIX 5KG

- Kant-en klaar
- Bakkerskwaliteit
- Compleet (alleen water toevoegen)

SPECIFICATIES

Inhoud : 5 kg en 1kg

Opbrengst per kg : 40 oliebolle

Artikelnummer : 1-50-230111

EEN PERFECTE OLIEBOL BAKKEN?

Bekijk hoe op de
volgende pagina! >>



BASIS VOOR OLIEBOLLEN

250 oliebollen

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie

Evetuele vulling

- Gewelde krenten en rozijnen en/of gesnipperde appel. Maximale vulling is 500 g per kg droge mix

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebollen in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water toe aan de oliebollenmix tot er een glad beslag is ontstaan.
- Voor onge vulde oliebollen: het beslag nog ca. 2 minuten mengen
- Voor gevulde oliebollen: voeg de gewenste vulling, in zo droog mogelijke staat, al roerende aan het beslag toe en nog ca. 3 minuten mengen.
- Het beslag overgieten in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot).
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is na: 30-60 min. voor de onge vulde oliebollen, en 40-70 min. voor de gevulde oliebollen.
- Bak de oliebollen op 180-190°C. Keer de oliebollen na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben.
- Bak de oliebollen nog ca. 2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebollen uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen.

TIP:

Maak per keer maximaal zoveel beslag klaar als je in een half uur tot drie kwartier kunt verwerken.



APPEL KANEEL OLIEBOLLEN

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie
- Snufje zout

Vulling

- 1,5 kg rozijnen
- Ca. 20 stuks goudrenetten in blokjes
- 50 gram kaneelpoeder

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebollen in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water en het zout toe aan de oliebollenmix en meng tot er een glad beslag is ontstaan.
- Roer de rozijnen, appelstukjes en de kaneelpoeder door het oliebollenbeslag.
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot)
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is na ca. 40-70 minuten.
- Bak de oliebollen op 180-190°C. Keer de oliebollen na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben.
- Bak de oliebollen nog ca. 2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebollen uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen.

TIP:

Druk het bolletje beslag aan het begin even onder in de olie. Zo voorkom je dat de oliebol te veel vet opneemt tijdens het bakken.

OLIEBOLLEN TOMPOUCE

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie

Vulling

- Banketbakkersroom
- Roze glazuur

TIP:

Bak niet teveel oliebolletjes in één keer, zo blijft jouw frituur op temperatuur.

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebolletjes in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water en het zout toe aan de oliebolletjesmix en meng tot er een glad beslag is ontstaan.
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot).
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is na ca. 30-60 minuten.
- Bak de oliebolletjes op 180-190°C. Keer de oliebolletjes na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben.
- Bak de oliebolletjes nog ca. 2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebolletjes uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen.
- Breng glazuur aan over de afgekoelde oliebolletjes en strijk zo nodig uit met een vlak mes.
- Snijd de oliebolletjes open. Doe de banketbakkersroom in een spuitzak en spuit de banketbakkersroom in de oliebolletjes.
- Serveer eventueel met poedersuiker.

OLIEBOLLEN MET PECANNOTEN

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie

Vulling

- 2kg pecannoten

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebollen in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water en het zout toe en meng tot er een glad beslag is ontstaan.
- Roer de pecannoten door het oliebollenbeslag.
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot).
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is na ca. 40-70 minuten.
- Bak de oliebollen op 180-190°C. Keer de oliebollen na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben.
- Bak de oliebollen nog ca. 2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebollen uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen.

OLIEBOLLEN MET KANEEL CRÈME EN NOTEN

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie

Vulling

- 2,5 kg krenten en rozijnen
- 1kg kaneelsuiker
- 1kg gehakte walnoten

Crème

- 2,5 L slagroom
- 100 g Dr. Oetker Professional slagroom versteviger.
- 750 g kaneelsuiker

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebollen in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water en de helft van de kaneelsuiker toe aan de oliebollenmix en meng tot er een glad beslag is ontstaan.
- Roer de krenten, rozijnen, de walnoten en de overige kaneelsuiker door het oliebollenbeslag.
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot).
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is na ca. 40-70 minuten.
- Bak de oliebollen op 180-190°C. Keer de oliebollen na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben.
- Bak de oliebollen nog ca. 2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebollen uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen.
- Klop de slagroom samen met de slagroomversteviger en de kaneelsuiker stijf tot een luchtige crème.
- Snijd de oliebollen door midden en vul de oliebollen met kaneel crème.
- Serveer de oliebollen met poedersuiker.

Bekijk het bak assortiment van
Dr. Oetker Professional via

<https://www.oetker-professional.nl/assortiment/bakken>

ZOET



ROOMOLIEBOLLEN

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie

Vulling

- Gewelde krenten en rozijnen en/of gesnipperde appel. Maximale vulling is 500 g per kg droge mix
- Banketbakkersroom

TIP:

Begin ongeveer een dag van tevoren met het gebruiksklaar maken van de krenten. Je moet de krenten namelijk eerst 12 uur laten wellen en vervolgens nog 12 uur laten uitlekken op kamertemperatuur. Dep ze droog.

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebolletjes in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water toe en meng tot er een glad beslag is ontstaan.
- Meng daarna nog ca. 2 minuten.
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (met een inhoud minimaal 4x zo groot).
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is na: 30-60 minuten voor de onge vulde oliebolletjes, en 40-70 minuten voor de gevulde oliebolletjes.
- Bak de oliebolletjes op 180-190°C. Keer de oliebolletjes na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben.
- Bak de oliebolletjes nog ca. 2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebolletjes uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen.
- Snijd de oliebolletjes over de lengte open. Spuit met zigzaggende bewegingen banketbakkersroom op de inkepingen.
- Serveer met poedersuiker.

ZOET



OLIEBOLLEN GEVULD MET PURE CHOCOLADE

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie

Vulling

- 2 kg pure chocolade

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebollen in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water toe en meng tot er een glad beslag is ontstaan.
- Meng het beslag nog circa 2 minuten.
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot).
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is ongeveer na: 30-60 minuten.
- Druk, nadat je een bol voor de oliebol gevormd hebt, een stukje chocolade in het deeg en zorg ervoor dat het oliebollenbeslag er goed omheen zit.
- Bak de oliebollen op 180-190°C. Keer de oliebollen na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben.
- Bak de oliebollen nog ca. 2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebollen uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen.



OLIEBOLLEN MET KARAMEL ZEEZOUT CHOCOLADE

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie

Vulling

- 2 kg karamel zeezout chocolade

BEREIDING

- Hak de chocolade in stukjes.
- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebollen in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water toe en meng tot er een glad beslag is ontstaan.
- Voeg daarna al roerende de chocoladestukjes toe en meng nog ca. 3 minuten.
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot).
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is ongeveer na 40-70 minuten.
- Bak de oliebollen op 180-190°C. Keer de oliebollen na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben.
- Bak de oliebollen nog ca. 2 min. tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebollen uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen.



HARTIGE OLIEBOLLEN MET KAAS EN PIJNBOOMPITJES

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- Frituurolie
- Snufje zout
- 4 tl kerriepoeder

Vulling

- 10 takjes gehakte platte peterselie
- 80 gram geroosterde pijnboompitten
- 400 gram oude kaas in blokjes (3x3 mm)

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebolletjes in het bekken van jouw mengmachine
- Voeg al roerende het water, het zout en de kerriepoeder toe en meng tot er een glad beslag is ontstaan
- Roer gedurende 3 minuten de pijnboompitten, stukjes kaas en gehakte peterselie door het oliebolletjesbeslag
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot)
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door
- Begin met het bakken als het beslag in volume verdubbeld is. Dit is na ca. 40-70 minuten.
- Bak de oliebolletjes op 180-190°C. Keer de oliebolletjes na ca. 3 minuten, wanneer ze dit niet uit zichzelf gedaan hebben
- Bak de oliebolletjes nog ca. 2 minuten tot ze gaar en goudbruin zijn. Laat de oliebolletjes uitlekken en goed uitwasemen tijdens het afkoelen



APPELBEIGNETS

INGREDIËNTEN

Appelbeignets

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 7 ½ liter melk
- 200 appels
- 1 ½ kg suiker
- Kaneel
- Frituurolie

BEREIDING

- Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in dikke plakken.
- Bestrooi de appels met suiker en kaneel.
- Doe de Koopmans mix voor oliebolletjes en wafels in het bekken van uw mengmachine.
- Voeg al roerende de melk toe en meng ca. 2 minuten tot er een glad beslag is ontstaan.
- Haal met een vork de appelplakken door het beslag en laat deze met behulp van een tweede vork in de hete olie glijden.
- Bak de appelbeignets op 190°C aan beide kanten goudbruin. Pas op voor de opspattende olie als er vocht uit de vruchten vrij komt.
- Laat de beignets uitlekken en tijdens het afkoelen goed uitwasemen.
- Bestrooi de appelbeignets vlak voor het opdienen met poedersuiker.

ZOET

BESLAG OVER?

WAFELS OP BASIS VAN KOOPMANS OLIEBOLLENMIX

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 5 l lauw water (max. 40°C)
- 1 kg boter

Garnering

- Poedersuiker
- Boter

BEREIDING

- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebolletjes en wafels in het bekken van jouw mengmachine.
- Voeg al roerende het water en de boter toe en meng tot er een glad beslag is ontstaan.
- Meng daarna het beslag nog ca. 2 minuten.
- Giet het beslag over in een ruime kom of bak (inhoud minimaal 4x zo groot).
- Dek het geheel af met een vochtige doek en laat het op een warme plaats rijzen.
- Roer het beslag tijdens het rijzen en het bakken niet meer door.
- Vet het wafelijzer in (alleen bij het bakken van de eerste wafel) en laat het ijzer goed warm worden.
- Schep het beslag in het wafelijzer. Bak de wafels ca. 4 minuten gaar en goudbruin.
- Serveer de wafels warm, met eventueel wat boter en poedersuiker.



ZOET

BESLAG OVER?

WAFELS OP BASIS VAN KOOPMANS OLIEBOLLENMIX

INGREDIËNTEN

Oliebollen

- 5 kg Koopmans Professioneel Oliebollenmix Compleet
- 3 liter handwarm water

Vulling

- 3,5 kg krenten en/of rozijnen

BEREIDING

- Was de krenten en/of rozijnen.
- Wel ze gedurende 30 minuten in lauwwarm water.
- Laat ze goed uitlekken en dep ze droog.
- Doe de Koopmans Professioneel mix voor oliebollen en wafels in het bekken van jouw keukenmachine.
- Voeg al roerende het water toe en kneed tot er een soepel deeg is ontstaan.
- Laat het deeg in de kom, afgedekt met plastic, 1 uur rijzen bij kamertemperatuur.
- Kneed de krenten en/of rozijnen door het deeg
- Vet de bakvorm in.
- Vorm het deeg tot een rol en laat het in de bakvorm, afgedekt met plastic, nog 30 minuten narijzen.
- Bak het krentenbrood gedurende 45 minuten in de oven gaar en bruin (Elektrische oven: 200 °C, Heteluchtoven: 180 °C, Gasoven: stand 4-5).
- Bestrijk het krentenbrood na het bakken met water.



WENST JULLIE EEN SUCCESVOL NIEUWJAAR!

Voor meer informatie neem contact op met onze bakexpert
Ron Kortekaas, 06 - 533 986 29 - www.koopmans-professioneel.nl