



Inspireert

Het inspiratie boek voor **wafels**.

Inhoud:

Trends en cijfers

Ontbijt	4
Lunch	5
Avondeten	6
Snacks	7

Wafels

Brusselse wafels	9
Luikse wafels	10
Wafels op een stokje	11
Bubbel wafels	12
Wafel friet / sticks	13
Create your own	14
Hartige wafels	15
Groente wafels	16
Gekleurde wafels	17
Wafel bereiding	17

Afsluiting



Trends en cijfers

Trends en cijfers

Ontbijt

Snelste groei out of home >> **ontbijt**

- Ontbijtproducten de hele dag te bestellen
- Ontmoetingen & gastvrijheid
- Beste ingrediënten, unieke recepten, ambachtelijk bereide producten
- To go / fast service / gemak

20% van de jongeren ontbijt minimaal
1x per week buiten de deur.
Voornamelijk leeftijdscategorie **19-38 jaar**



UITGAVE
NEDERLANDERS
AAN ONTBIJT IS
ONGEVEER 7 EURO



Trends en cijfers

Lunch

- Toekomst: concepten die buiten lunchen bereikbaar maken voor de jonge generatie >> scherpe prijs
- Unieke recepten, ambachtelijk bereid
- Huiskamer >> thuisgevoel creëren
- Gezond en sportieve lifestyle >> millennials vinden gezond buiten de deur niet heel belangrijk, maar letten er wel op
- To go / fast service /gemak

33% van de Nederlanders lunchen buiten de deur.
Voornamelijk leeftijdscategorie **19-52 jaar**



UITGAVE
NEDERLANDERS AAN
LUNCH IS ONGEVEER
11 EURO



Trends en cijfers

Avondeten

- De Millennial gaat vaker uit eten dan andere generaties, maar besteed minder geld >> discount dining
- Steeds vernieuwing voor een nieuwe beleving, snel en goedkoop
- Herkenbaarheid

Leeftijdscategorie **19-38**, **21%** dineert minstens een keer per week buiten huis.

Leeftijdscategorie **39-52**, **13%** dineert minstens een keer per week buiten huis.



UITGAVE
NEDERLANDERS
AAN AVONDETEN
OUT OF HOME IS
ONGEVEER 27 EURO



Trends en cijfers

Snacks

Tussendoortjes zijn tijdsbesparing

- Millennials: tussendoortjes vaak vervanger van ontbijt of lunch
- Senioren: kleine tussendoortjes als vervanger van ontbijt of lunch
- Gemak & verwennen
- To go / fast service

25 % van de Nederlanders eet minstens een keer per week een tussendoortje buitens huis.

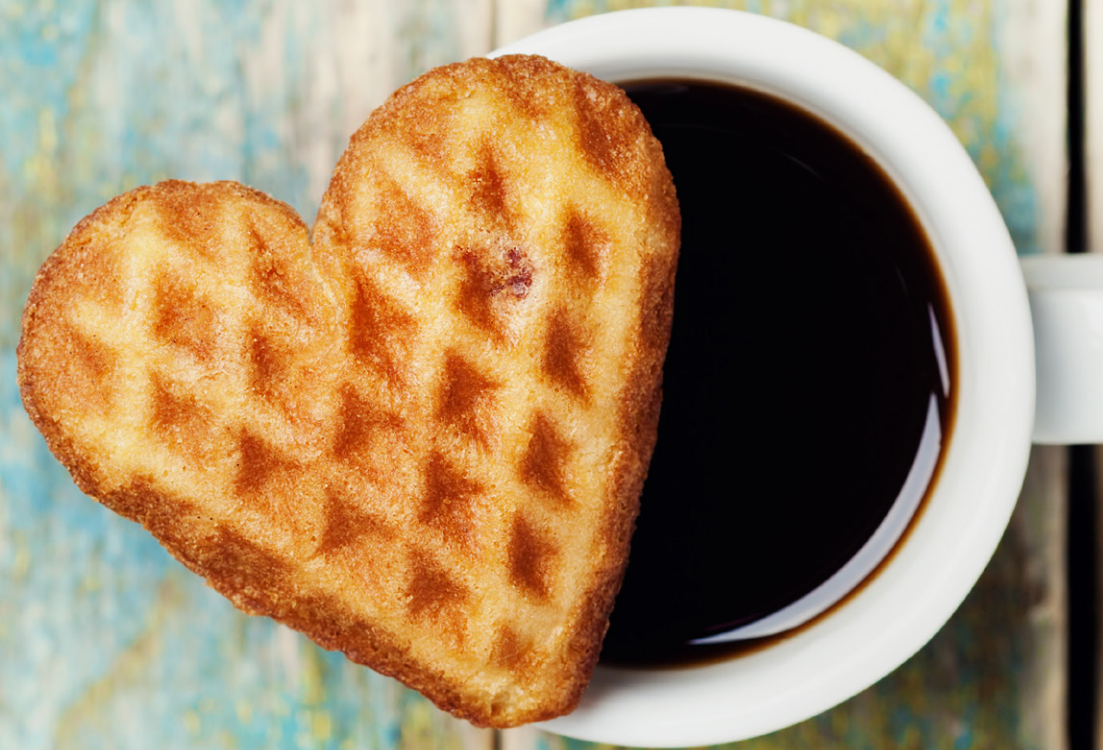


UITGAVE
NEDERLANDERS
AAN SNACKS OUT OF
HOME IS ONGEVEER
5 EURO

Populairste tussendoortjes:

Fruit, groenten, hartige snacks,
snoep, ijs en andere warme snacks.

Denk aan de aankleding van gerechten.





Wafels

Wafels

Brussels



De klassieker met zijn luchtige structuur, krokante buitenkant en subtiel zoete smaak. De wafel leent zich voor tal van toppings en vullingen. Brusselse wafels worden gegeten als alternatief op een gebakje bij de koffie of als onderdeel van het dessert. Ze kunnen ook in allerlei andere vormen gebakken worden: hart, rond, ovaal, ect.



- Gemaakt van een gietbeslag
- Rechthoekig van vorm (Brussels)
- Apart ijzer nodig voor iedere soort of ijzer met verwisselbare platen
- Wordt vaak warm gegeten
- Knapperig, luchtig, licht zoet

[Klik hiervoor alle recepten >>](#)



Wafels

Luiks

Een echte street food klassieker is de Luikse wafel. Vooral verkocht 'to go' in het zuiden van Nederland en natuurlijk in België. Stevig en zoet met krokante suikerstukjes. Eventueel ook nog gedipt in chocolade(coating).

- Heel geschikt voor to go



- Gemaakt van een deegbol (op basis van oliebollenmix). Deegbollen kunnen ingevroren worden
- Ovaal van vorm
- Apart ijzer nodig (niet geschikt voor Brussels ijzer)
- Wordt warm en koud gegeten
- Suikerkristallen, stevig van structuur, zoet

[Klik hiervoor alle recepten >>](#)



Wafels

Wafel op een stokje

Deze wafel op een stokje wordt gemaakt met wafel mix. Door de wafels te dippen en toppen met zoetheid in allerlei kleuren zal het erg geliefd zijn op social media. Het formaat maakt het makkelijk om de wafel onderweg te nuttigen.

- Heel geschikt voor to go



Wafels

Bubbel wafels

Deze trend komt rechtstreeks uit Hong Kong! De Oosterse specialiteit wordt gemaakt in een speciaal wafelijzer. Door de vorm smaken de wafels lekker luchtig van binnen en zijn ze knapperig van buiten. Je vult de wafels met ijs, fruit, chocolade en eigenlijk alles wat je wilt! Alles natuurlijk volledig 'instagrammable'.

- Heel geschikt voor to go

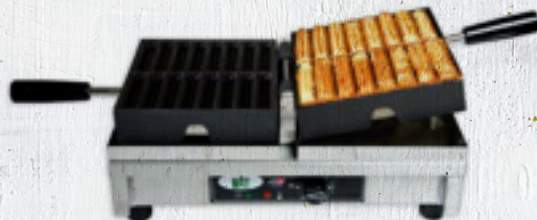


Wafels

Wafel friet / sticks

Wafelfriet zijn wafels in de vorm van dikke Belgische frieten die je eet met chocoladesaus of andere saus waar je de frieten heerlijk in kunt dippen. Wafelfriet wordt gemaakt van een gietbeslag in een speciaal hiervoor gemaakt wafelijzer. De knapperige zoete frietjes lijken dus wel op churros, maar worden niet gefrituurd!

- Heel geschikt voor to go



Wafels

Create your own waffle

Over-de-top gedecoreerd, zelf je toppings kiezen en veel keuzevariatie. Deze trend zie je niet alleen bij milkshakes (freakshakes) en donuts, maar ook bij wafels! Ook een DIY trend is zelf je wafels bakken op het ontbijtbuffet in hotels.

- Heel geschikt voor to go



Wafels

Hartige wafels

Een absolute trend van dit moment: 'hartige wafels'! Niet alleen de zoete wafel met toppings als Nutella en banaan maar ook toppings met kip, bacon of avocado vallen in de smaak! Met de wafel kan je alle kanten op.



Wafels

Groente wafel

Met groente en fruit

Eigen ontwikkeling Koopmans Professioneel.

Geteste recepturen

Wafelmix aangevuld met 20-25% groenten/ fruit en water. De basis voor een heerlijke wafel die inspeelt op de bewustere consument.

Receptuur met spinazie en wortel.



Deze heerlijke recepten
staan op onze website! >>>



Carrot cake wafel



Wafel sandwich



Wafels

Gekleurde wafels

Vruchtensap, chocoladeswirl, gekleurde suiker, groenten, je kunt het zo gek niet bedenken of je kunt het door het beslag van je wafel verwerken. Met de leukste effecten wordt de wafel volledig instagrammable.



Wafels

Bereiding

- Voor de bereiding van wafels wordt gebruik gemaakt van elektrische wafelijzers, al is het ook mogelijk op gas te bakken.
- De meeste single wafelijzers hebben een capaciteit van 2 wafels. Bij een baktijd van 3-4 minuten is de capaciteit per ijzer dus, ca. 30 wafels per uur.
- Beslag voor Brusselse wafels, bubble wafels en wafelfriet wordt gemaakt door wafelmix aan te maken met water.
- Deeg voor Luikse wafels wordt gemaakt met warm water, ei, boter en parelsuiker. De deegbolletjes kunnen in de vriezer bewaard worden.
- Luikse wafels kunnen vooraf bereid worden en worden zowel warm als koud gegeten.
- Brusselse wafels worden vaak warm gegeten. Zij kunnen wel voorafgemaakt worden en daarna 1 minuut terug in het ijzer. Of overgiet met chocolade(coating) om te voorkomen dat ze slap worden.
- Het rendement van wafels gemaakt van mix is ca. 85%.



Een 'swing' wafelijzer zorgt dat het beslag goed verdeeld wordt, voor een gelijkmatig eindresultaat.



Doseersysteem wafelbeslag.





Voor vragen over to go verpakkingsmogelijkheden
kun je mailen naar professional@oetker.nl.

Wil je weten welke apparatuur het meest geschikt is voor het bakken van wafels?
Kijk op onze [website](#).

Meer weten over wafelbereiding?
Kijk op onze [website](#).

www.koopmans-professioneel.nl