



Arcener Bakhuis scoort 5 sterren met roomboter amandelstaaf

Arcen – De *Echte Bakker* heeft een prachtig resultaat behaald bij de landelijke roomboter amandelstavenkeuring van het *Echte Bakkersgilde*.

De amandelstaven van Arcener Bakhuis werden door de onafhankelijke vakjury als 'uitmuntend' beoordeeld en kregen 5 sterren.

Vakmanschap

Nu het eind van het jaar nadert begint het te zinderen in de bakkerij. De seizoensspecialiteiten mogen weer gemaakt worden; speculaas, chocoladeletters, en ook de roomboter amandelstaven en letters. Omdat deze producten niet dagelijks gebakken worden moeten de bakkers de slag weer even te pakken krijgen.

Banket bakker Dirk Gooren : "Dat is precies de reden waarom we meedoen aan de competitie van het Gilde. Daarbij sturen we een product in, dat wordt gekeurd door deskundige keurmeesters die vooral kijken of het proces goed gelopen is. Bij de amandelstaven kijken ze of er genoeg spijs in zit, of die mooi in het bladerdeeg gerold zit en of de staaf goed gebakken is. Als er verbeterpunten zijn ontvangen we daarover een advies en dan sturen we nog een keer een roomboter amandelstaaf in. Aan de hand van de cijfers krijgt onze amandelstaaf de maximale 5 sterren! Ik ben er heel blij mee."

Precisiewerk

Het maken van een perfecte amandelstaaf is een precisiewerkje. Het bladerdeeg moet veel laagjes hebben en lekker krokant zijn en de amandelspijs moet smeug zijn en lekker smaken. Daar geeft de bakker zijn eigen signatuur mee aan dit product.

Specialiteiten verbeteren

Arcener Bakhuis is aangesloten bij het *Echte Bakkersgilde*. Dit Gilde heeft productkwaliteit hoog in het vaandel staan en naast de verplichte periodieke productkeuringen organiseert het Gilde extra keuringen / competities. Het doel is de kwaliteit van verschillende specialiteiten waaronder de roomboteramandelstaaf, te verhogen. *Echte Bakkers* sturen hun producten in en ontvangen tips om verbeteringen te behalen.