Mijn Bakkerij

Brood: ontvangst en opslag van droge, stabiele grondstoffen

Mijn Bakkerij

Brood: afwegen

Mijn Bakkerij

Brood: kneden

Brood: temperatuur (deeg)

Mijn Bakkerij

Brood: opbollen

Mijn Bakkerij

Brood: rijzen

Mijn Bakkerij

Brood: bakken

Brood: afkoelen

MIJN Bakkerij

Banket: ontvangst en opslag van gekoelde grondstoffen

Banket: eieren breken

Mijn Bakkerij

Banket: mengen tot compositie

Banket: opkoken banketbakkerscrème

Banket: snelkoelen crème

Mijn Bakkerij

Banket: vullen

Mijn Bakkerij

Banket: afwerken

Banket: bewaren in koelkast

Chocolade: smelten en uitgieten

Chocolade: tempereren

Chocolade: opwarmen vorm

Chocolade: mouleren

Chocolade: trillen

Mijn Bakkerij

Chocolade: uitlekken en opstijven

Chocolade: afkrabben

Chocolade: ontvormen

Mijn Bakkerij

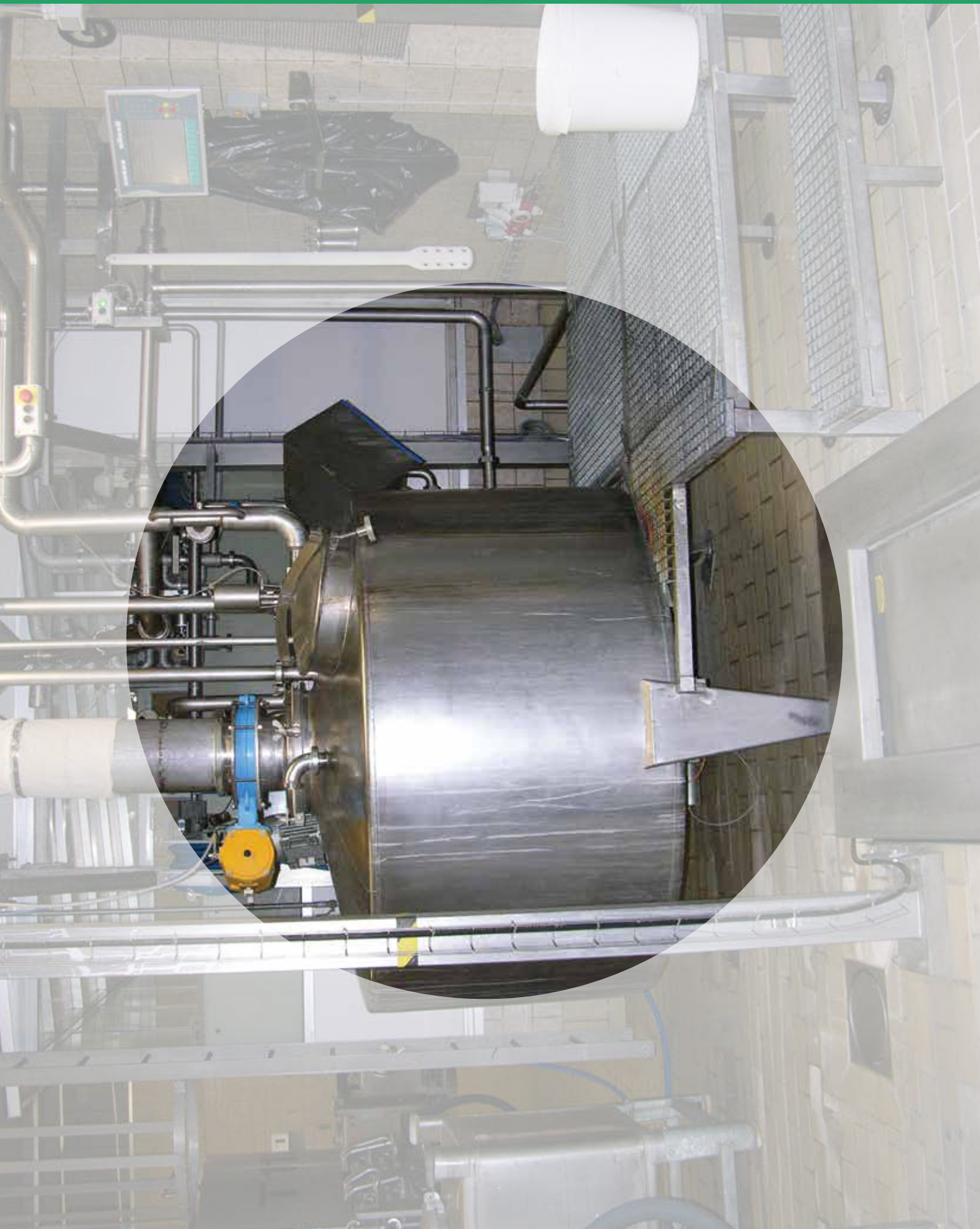
Ijs: ontvangst en opslag van gekoelde grondstoffen

MIJN Bakkerij

Ijs: afwegen droge grondstoffen

Mijn Bakkerij

Ijs: mengen/verwarmen



Mijn Bakkerij

Ijs: pasteurisatie

Mijn Bakkerij

Ijs: koelen

Ijs: ijsturbine tot -4°C

Mijn Bakkerij

Ijs: vriezen

Mijn Bakkerij

Ijs: verpakken