

## BuiksloterBakery Cakes&Bakes Assortiment: Zomer 2021

De BuiksloterBakery is een kleine thuisbakkerij in Amsterdam-Noord en wordt gerund door Sjoerd Servaas en Jayne Jubb. Wat begon als een hobby, is nu uitgegroeid tot een semi-professionele buurt-thuis-bakkerij.

**Het leven begint nu langzaam weer op gang te komen. En dat is het vieren zeker waard!**

**Wij zijn in deze Corona tijd constant blijven doorbakken. Daardoor hebben we wat nieuwe baksels kunnen toevoegen aan onze geliefde klassiekers.**

**Al onze baksels zijn een aantal dagen goed houdbaar in een luchtdichte container. Je kunt ze ook prima invriezen. Handig als er wat over is....**

### **HEMELSE TRIPLE KOKOSCAKE**

Puur, wit en fluffy. Klinkt als een zomerse wolk, toch?

Deze luchtige witte cake bevat een *triple whammy* van kokos - kokosolie, kokosmelk en gedroogde kokos - en toch is de kokos niet té overheersend. Bovenop ligt er een zijdezachte laag roomkaas, rijkelijk besprenkeld met een sneeuwstorm van gedroogde kokos. Lekkaâh!

**€24,50 voor 30 stuks *NIEUW!***



### **CITROEN-LAVENDEL BLONDIES**

Wat misschien een gekke combinatie lijkt, is er vooral eentje die lang in je geheugen zal blijven - en voor de juiste redenen.

De frisheid van citroen, de zomerse geurigheid van de lavendel, de witte chocolade en de krokante amandelen. Oh happy days!

**€24,50 voor 30 stuks**



### **TRES LECHEs CAKE**

Gemaakt van een traditioneel recept uit New Mexico. Heerlijk, licht, *fluffy* en natuurlijk zomers. *What more could you ask for?*

Een sappige sponsachtige melkcake afgetopt met slagroom en zomers fruit.

**€24,50 voor 30 stuks**



### **CHOCOLADE-PINDA KOEKROWNIE**

Het klinkt als een mop: Wat krijg je als je pindakoek kruist met een chocolade brownie?

Dit dus.

De brownie is zacht en fudge-achtig, vol chocoladesmaak, terwijl het koekje *chewy* en een beetje zout is dankzij de gezouten pinda's.

Dus wat in eerste instantie misschien klinkt als een mop, wordt hopelijk een van de grappigste en lekkerste dingen die je deze zomer gaat eten.

**€24,50 voor 30 stuks NIEUW!**



### **CHOCOLADE CHIP BLONDIES MET SESAM**

Brownies zijn alom bekend, en onze chocolade cheesecake brownies zijn altijd populair bij de caterings. Blondies zijn minder beroemd en toch onwijs lekker. Een vanille-cake bezaaid met pure chocolade, sesampasta (tahin) en afgetopt met een snufje Maldon zeezout. Mjam, mjam.

**€24,50 voor 30 stuks NIEUW!**



### **KOFFIE KOFFIECAKE**

We geven onze eigen draai aan een Amerikaanse klassieke *coffee cake* (die bizar genoeg géén koffie bevat). Hier hebben we zure room gebruikt in plaats van melk. Dat maakt een lichte, sappige sponscake. Aan de gebruikelijke kaneel-suiker swirl tussenlaag hebben we een flink shot extra koffiesmaak toegevoegd ('*Goede s'morgens, wereld!*').

De kruimellaag bovenop wordt verder opgepimpt met bruine boter (beurre noisette) om een diepere nootachtige ondertoon te geven. Een echte koffiecake waar *koffie in zit*. Wereldnieuws.

Verrukkelijk!

**€24,50 voor 30 stuks NIEUW!**



### MILLIONAIRES SHORTBREAD

Zandkoekjes bodem, een dikke laag karamel en bovenop een dun laagje pure chocolade. Veel beter dan die van Starbucks... echt! Tijd voor caramelletjes!

**€22,50 voor 40 stuks**



### APPEL KRUIMELCAKE met rozemarijn

Een boterige sponscake bodem met blokjes appel, een laag appelblokjes daar weer bovenop, en dan een kruimeltopping met een vleugje rozemarijn. Rozemarijn? Jazeker, want appels en rozemarijn zijn goede smaakpartners.

Verrassend lekker en misschien zelfs net zo goed als dat lievelingsappelgebakrecept van je oma.....

**€24,50 voor 30 stuks**



### MADELEINES

De Franse klassieker!

Een luchtig sinaasappelcake-je, in de vorm van een schelpje, en niet te zoet.

**€21 voor 60 stuks**



### ZEN APPELCAKE

Een recept vanuit een kookboek geschreven door een Zen Boeddhistische monnik die ook nog eens chefkok was in Amerika. Die combinatie is net zo bijzonder als de cake zelf. Vraagt wel om een moment *mindful* stilte tijdens het opeten – anders is alles op voordat je het weet.

**€24,50 voor 30 stuks**





### LEMON & LIME BARS

Geen assortiment zou compleet zijn zonder onze populaire frisse *lemon & lime bars*. Een knapperige bodem van digestive koekjes (zoals in een cheesecake) met daarop een laag van citroen en limoen creme. Bovenop slagroom rozetjes. Lekker verkwikkend.

**€22,50 voor 30 stuks**



### TIFFIN

Een mengsel van chocolade, noten, sultanas-geweekt-in-sinaasappel en brokken digestive koekjes. Dit was de 'trouwtaart' van Prins William & Kate Middleton en is een favoriet van The Queen bij een kopje thee.

**€24,50 voor 40 stuks**



### CHOCOLADE CHEESECAKE BROWNIES

Dit recept ontstond toen Jayne niet kon kiezen tussen een brownie maken of een cheesecake ....Het blijft een van onze meest geliefde en bestelde baksels

**€24,50 voor 30 stuks**



### VRIJVAN BAKSELS

Mocht je een gezondere keuze willen maken, dan ben je bij ons aan het juiste adres. We hebben baksels die 'vrij van' gluten, suiker en/of lactose zijn – en soms alle drie tegelijkertijd. Vrij van 'iets' en toch vol van smaak!

### GOOD-FOR-THE-SOUL BROWNIES

Pssst! Niemand vertellen hoor, maar deze brownies zijn zo lekker dat ze onze beroemde chocolade cheesecake brownies in de schaduw zetten.

Een brownie die niks bevat – hoe is dat mogelijk? Veel oefenen. Heuuuuul veel oefenen. Ze zijn gemaakt van dadels, veel pure chocolade, eieren en een handvol walnoten. Super eenvoudig en onwijs lekker. Niet alleen *good for the soul* maar ook goed voor je lijf.

*Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij*

**€25,50 voor 30 stuks NIEUW!**



### SUPERSONIC TURBO FLAPJACKS

Een krokante *feel good* - doet-je-goed - gezonde verwennerij. Een heerlijk voedend mengsel van haver, dadels, bananen chips, walnoten, sultana's en zonnebloempitten, samengebracht met de hyper trendy kokosolie en een beetje honing.

*Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij*

**€25,50 voor 30 stuks**



### CITROEN CARRÉS aka BOTOX BLOKJES

Een likkebaardende citroencake vol gezondheidsingrediënten: amandelmeel (vitamine E, antioxidant, en magnesium tegen stress), kurkuma (antioxidant) en citroen (vitamine C). What more can you ask for?

*Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij.*

**€24,50 voor 30 stuks**



### GEZONDE CHOCOLADE FUDGE MET CRUNCHY PINDA'S

Als het idee van *healthy fudge* te raar voor worden klinkt - omdat fudge meestal vol boter en suiker zit - laten we je dan meteen maar gerust stellen... Er zit niks übergezonds-of-raars in! Gewoon echte pure chocolade, dadels en kokosmelk. Het is een smelt-in-je-mond bevredigende traktatie in plaats van eentje waar je oh zo hyper van wordt vanwege dat hoge suiker-shotje.

*Glutenvrij, suikervrij & lactosevrij.*

**€25,50 voor 24 stuks NIEUW!**



## **HELE TAARTEN**

Soms wil je gewoon een hele taart en geen blokjes: dan kun je zelf een lekkere punt snijden net zo groot (of klein) als je wilt. Dus bij deze! You're welcome :=)

### **SINAASAPPELBLOESEM CAKE**

Blijheid in één hap. Een *moist* boterige glutenvrije cake gemaakt van gemalen amandelen, maismeel en sinaasappel. Met het fleurige aroma van sinaasappelbloesemwater waan je je gemakkelijk ergens in warmere landen van achter je buro of je keuken.

Glutenvrij. **NIEUW!**

**€21,50 voor 23 cm doorsnede cake**



### **BIG BIG COMFORT APPELCAKE**

Een flinke punt cake en een hug tegelijkertijd! Vandaar de naam 'Big Big Comfort Appelcake'. Een boterige sappige appelcake met een beslag bestaand uit boekweit, amandelmeel en maismeel om een extra laag complexiteit (poepoe hé) toe te voegen. Met geraspte appel in de cake én vele appelpartjes bovenop in een aantrekkelijke waaivorm is dit zeker geen doodgewoon appelgebak.

Je kunt het zowel warm als koud eten. Een goede klodder crème fraîche, yoghurt of slagroom erbij zou ook niet mis zijn.

**€21,50 voor 23 cm doorsnede cake NIEUW!**



### **AARDBEIEN-BEURRE NOISETTE TAART**

We vinden dat deze taart de belichaming van de zomer is. Licht, sappig en vrolijkmakend. We hebben een chique *beurre noisette* (da's gewoon bruine boter in het Nederlands, maar dat bekt niet zo lekker) toegevoegd aan het beslag, samen met amandelmeel. Dat lijkt de smaak van de Nederlandse aardbeien echt te versterken. De taart besprenkelen we met poedersuiker en/of misschien amandelschaafsel. Het hangt van onze bak-bui af, haha. Tjakka!  
**€21,50 voor 23 cm doorsnede tarte NIEUW!**





### TARTE AUX FRUITS

Onze tarte aux fruits zou zo in een goede Franse patisserie winkel kunnen liggen. Een boterige kruimelige deegbodem, gevuld met frangipane (een mengsel van boter, eieren en amandelmeel) en royaal getopt met rijpe zomerse vruchten. Meestal zijn dat nectarines, perziken en frambozen, maar het hangt van de seizoensvruchten af.

€21,50 voor 23 cm doorsnede tarte **NIEUW!**



### FRISSE RICOTTATAART MET ZOMERSE VRUCHTEN EN WALNOTEN

Wat een zomerse traktatie!

Dit ruikt voortreffelijk wanneer het uit de oven komt. Sappige zomerse vruchten in een beslag van gemalen walnoten, ricotta, een beetje citroen en een vleugje gember.

In de foto zie je alleen bosbessen maar we gebruiken welk seizoensfruit er aanwezig is. Hoe dan ook wordt het een feestelijke toevoeging!

€21,50 voor 23 cm doorsnede cake **NIEUW!**



### ZELF AAN DE BAKSLAG WILLEN GAAN?



Veel van de bovenstaande baksels staan in Jaynes boek 'BAK!' (€19,99, Karakter Uitgevers).

'BAK!' is een vrolijk upbeat bakboek voor zowel kook 'virgins' als de gevorderde baknerds. Het bevat alle toppers van onze thuisbakkerij: van snelle broden tot exotische gistbroden, ons veel geprezen rogge zuurdesembrood, glutenvrije broden, baksels 'volvanalles' en baksels 'vrijvanalles'.

Jayne legt alles stap voor stap uit, met humor, grappige verhalen en met aanstekelijke aanwijzingen hoe iedere thuisbakker de recepten succesvol zelf kan maken.

Je kunt een gesigneerd exemplaar van 'BAK!' rechtstreeks bij ons bestellen (€25,50 *inclusief* verzendkosten; betaling via tikkie of overmaken) of je kan het uiteraard zelf online bestellen.

## **BESTEL INFORMATIE**

We ontvangen je bestelling graag **minimaal 48 uur van tevoren**.  
Stuur je email naar [buiksloterbakery@kpnmail.nl](mailto:buiksloterbakery@kpnmail.nl), met de gewenste hoeveelheden, afleverdatum en tijd of bel Sjoerd op 06-34211789 (eventueel een bericht achterlaten).

Je kunt betalen met PIN, credit card, contactloos of met een tikkie. Uiteraard kan contant betalen ook.

Indien gewenst krijgt je een (btw) rekening, dan wordt er 9% btw *bovenop* de hier genoemde prijzen berekend (business-to-business).

Voor privé gebak is de reeds genoemde prijs *inclusief* de btw.

We bakken graag voor mensen! Maar mocht het zo zijn dat we je bestelling niet kunnen aannemen door grote drukte of onvoorziene omstandigheden, dan geven we dat zo snel mogelijk door. Hopelijk kunnen we dan een andere datum/tijd vinden die iedereen goed schikt.

Het bestellen van **aangepaste portie's** (bijvoorbeeld 15 stuks ipv 30) is **niet mogelijk**. Dit in verband met de bakvormen die we gebruiken. We kunnen ze niet half vullen ;=)

We hopen je snel blij te mogen maken met onze lekkere baksels.

*Jayne en Sjoerd*

**Website:** [www.bakkenvoordeburen.nl](http://www.bakkenvoordeburen.nl) (zie tabblad Cakes&Bakes)

**FB:** bakkenvoordeburen

**Email:** [buiksloterbakery@kpnmail.nl](mailto:buiksloterbakery@kpnmail.nl)

**Telefoon:** 06-34211789