



€0,75
per stuk

20

Getest: AFHAALCROISSANTS Beste: **Délibrance**

Croissants zijn al jaren niet meer weg te denken bij ons ontbijt bij de zondagbrunch. Een goeie croissant is opgebouwd uit 1000 laagjes en kruimelt ergerlijk. Vijf liefhebbers bogen zich over afhaalcroissants. Hoe is het met de kwaliteit? In bakkerscafé Brood op de Plank, gelegen in centrum van Nijmegen, verzamelt zich op de zaterdagmiddag het testteam.

ONS TESTPANEL

- **Bas van der Veer** Bakker van het bakkerscafé 'Brood op de plank'. Naast bakkerij en restaurant is het ook een sociale werkvoorziening. Jongeren met een handicap krijgen een stage aangeboden. Het bakkerscafé verkoopt (soms tot teleurstelling van hun klanten) geen croissants, omdat de deegmachine te veel ruimte in beslag neemt.
- **Bram van de Pol** De benjamin van het testteam. Door zijn stotterhandicap kon Bram nergens terecht met zijn droom om bakker te worden. Het bakkerscafé nam hem wel op in hun team en dat heeft nu geleid tot een nieuwe stage bij een 'normale' bakkerij. Bram is een croissantliefhebber.
- **Hay Geurts** Al 25 jaar leraar Bakker op het Canisius College te Nijmegen. Daarvoor is hij bakker geweest en hij weet dan ook alles van croissants. Naar zijn mening hoeft een croissant die in de fabriek gemaakt is, niet slechter te zijn dan een bakkerscroissant. Het gaat om de juiste ingrediënten en de zorgvuldigheid bij het afbakken.
- **Diane Kokke en Jozan Coenen** De twee vriendinnen zaten in het bakkerscafé te lunchen, toen ze werden gevraagd. Jozan eet een croissant met eigengemaakte jam, het liefst er boven op gesmeerd, zonder hem door midden te snijden. Diane laat het mes zelfs helemaal achterwegen bij de verorbering van croissants. Zij doopt ze het liefst 'met de kont' in de jam.

BEST GETEST



► Délibrance € 0,75

Diane: 'Kijk, een croissant met uitstraling. Die wil ik wel 's ochtends op mijn bordje krijgen.'
Hay: 'Je ziet de blaadjes. Een goede croissant is opgebouwd uit misschien wel 1000 laagjes. Dat zorgt ook voor de luchtigheid van de croissant. Deze is heel goed.'
Bram: 'Ik vind de kleur echt heel mooi.'

► **Oordeel: goed**



► Bakker Bart

€0,70 per stuk

Bram: 'Er zit niet veel smaak aan.'
Jozan: 'Ik ruik de roomboter. (Ze neemt een hap.) 'En ik proef hem ook.'
Hay: 'Hij is wat vaal van kleur, hij glinstert niet mooi. Je ruikt hem ook bijna niet, een croissant moet veel ruiken.'
Bas: 'Ik vind het jammer dat hij niet zo kruimelt. Het geeft altijd wel een rotzooi, maar een croissant moet kruimelen. Verder is de smaak wel goed.'

► **Oordeel: wel aardig**



► C'est du pain

€1,40 per stuk

Diane: 'Ik vind hem zo lomp, zo groot. Ik hoef niet zoveel croissant.'
Hay: 'Hij smaakt heel typisch, het lijkt wel of er citroen in zit. Ik ga deze niet opeten.'
Jozan: 'Smaakloos, echt helemaal niks. Hij smaakt een beetje zuur, ik denk dat deze met margarine is bereid.'
Bram: 'Volgens mij heeft hij te lang in de oven gelegen. Hij is echt niet lekker.'

► **Oordeel: niet goed**



► Hema €1,- per stuk

Bram: 'De mijne is maar half gevuld. Er past een heel ei in.'
Jozan: 'Hij proeft wat aangebrand. Maar verder is hij lekker.'
Hay: 'De croissant heeft te lang in de oven gelegen. Wat ontzettend zonde. Gemiddeld moet een croissant 20 minuten in de oven. Hoe meer tijd je er aan besteedt, hoe beter hij wordt.'
Bas: 'De smaak is goed, niet te vet en niet te droog.'

► **Oordeel: wel aardig – goed**



► La Place €1,50 per stuk

Diane: 'Bij deze croissant is vooral op de vorm gelet. Hij ziet er mooi en vol uit, maar van binnen valt hij tegen.'

Bram: '... (Hij kijkt sip de croissant aan.)

Bas: 'Er zit een vervelende bijmaak aan. En de rest van de smaak is ook niet veel.'

Hay: 'Deze croissant doet behoorlijk oud aan.'

► **Oordeel: zo/zo**



► AH to go €1,- per stuk

Jozan: 'Hij heeft een lekkere structuur.'

Diane: 'Hij ruikt naar pizzabroodjes. Waarschijnlijk lagen die naast de croissants in de oven.'

Hay: 'Van binnen is hij heel klef. Deze croissant lijkt bevroren in de oven te zijn gelegd. Dan is de buitenkant eerder klaar dan de binnenkant. De basis is goed, de afwerking niet.'

► **Oordeel: wel aardig – goed**

► TESTRESULTAAT

Een duidelijke overwinning voor de goedkope croissants. Waar de dure van La Place en C'est du pain blijven steken op een onvoldoende, zegeviere de croissants van €1,- en minder bovenaan de ranglijst. Het verschil in de top zit hem vooral bij het afbakken.

Voor Délibrance dus een welverdiende plek in de Goed & Goedkoop Top 100 van Kassa.

- 1 Délibrance
- 2 AH to go en HEMA
- 4 Bakker Bart
- 5 La Place
- 6 C'est du pain