LENTE / ZOMER '18

Serious FUN

SOFTIJSMINIMAG VOL TRENDS, CONCEPTEN & INNOVATIES

No cone, no glory

Nic. De softijsmeester

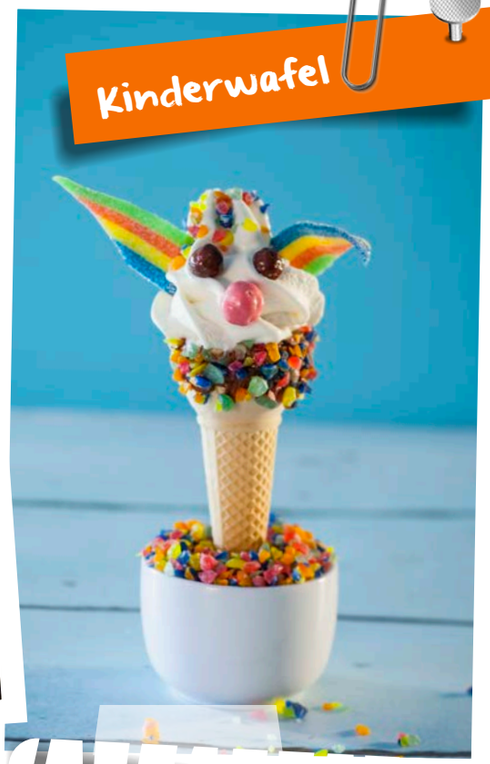
FRUSCO Frisiana

COOLE CONES

Cones zijn er in verschillende soorten en maten: van hoorntje tot wafel en van traditioneel tot trendy. Over 'trendy' gesproken: met dit fraaie kwartet scoort u een 10 voor innovatie en creativiteit. Verleid uw gasten met de coolste cones van 2018!

Bubble wafel

Deze unieke versgebakken wafel steelt de show met zijn opvallende bubble structuur. De Bubble Wafel komt oorspronkelijk uit Hong Kong, maar veroverde al snel de rest van de wereld. Nu is Nederland aan de beurt. Gevuld met vers softijs en de lekkerste toppings/garneringen creëert u een ultieme versbeleving vol smaak, geur en kleur.



Kinderwafel

Wie de jeugd heeft, heeft de toekomst. Kinderen bepalen vaak waar er ijs gegeten wordt. Wie de kleinste gast verwent, haalt ook hun ouders binnenboord. Deze trendy kinderwafel bewijst dat creativiteit loont en zich uitbetaalt in tevreden gasten, jong én oud.

Super Oublie

Met het gemak van een kant en klare wafel extra meerwaarde creëren voor uw gasten; dankzij deze Super Oublie is dat een koud kunstje. Gebruik de oublie als verrukkelijke basis voor uw verse softijs met toppings. Het resultaat is een op en top verwengerecht waar uw gasten speciaal voor terugkomen.

Gekleurde hoorns

De nieuwste trend die naar verwachting ook Nederland zal veroveren. Zwart, rood, groen of bruin; elk hoorntje zijn eigen kleur en smaak!

'Onderschat nooit de rol van een wafel'

In de wereld der wafels is Frima een garantie voor kwaliteit. Volgens Frima-directeur Carsten Hoffmann ligt dit in de eerste plaats aan de selectie van hoogstaande ingrediënten. "Aan de basis staat onze glutenarme tarwebloem uit de regio", vertelt Carsten. "Ook onze suiker komt van een lokale producent. Daarbij gebruiken we een mix van drie soorten vanille, die ervoor zorgt dat de smaak langer blijft hangen."

Ook lekker om te zien

De hoorntjes van Frima hebben een ambachtelijke look. Voor het bakken gebruikt de fabrikant een speciaal ontworpen machine. Daaraan danken de hoorntjes hun bruine karamelkleur, die er niet alleen lekker uitziet, maar ook bijdraagt aan de smaak van het hoorntje. Frima neemt zowel de tijd voor het bakken, als voor het rijzen van het wafeldeeg. "Zo komen de smaken van alle ingrediënten het beste tot hun recht", vertelt Carsten. "Die smaken versterken elkaar alleen maar, mede dankzij de verbindende factor van het water. Met als gevolg: meer smaak, extra aroma, een krokante bite en stabiele structuur van de wafel. Het water bindt zich bovendien aan het zetmeel, zodat de cones minder vatbaar zijn voor vocht."

Ideaal voor lekker ijs

Het originele recept uit 1958 heeft als eigenschap dat het de smaak van ijs versterkt. "Van vanille is bekend dat het zoete smaken uitvergroot", legt Carsten uit. "De boter die we toevoegen, geeft nog eens een extra volle en romige smaak. Ook de bruine, karamelachtige laag die ontstaat tijdens het bakken, combineert heel mooi met het ijs. We gebruiken altijd precies de juiste hoeveelheid suiker, zodat de smaak van het ijs optimaal blijft." Uiteraard voldoen de hoorntjes van Frima aan alle kwaliteits- en hygiënenormen. En ook aan de breekbaarheid is gedacht. Carsten: "Onze hoorntjes worden heel zorgvuldig verpakt in een doos. Tussen elke gestapelde laag ligt een gepatenteerde tray van composteerbaar materiaal. Zo beperken we het aantal gebroken hoorntjes tot het absolute minimum."

Grotere smaakbeleving

Volgens Carsten mogen we de rol van het hoorntje nooit onderschatten. "Bij een ijswafel of hoorntje met ijs, draagt de kwaliteit van de wafel sterk bij aan de beleving van de gast. Die kan het totale ijsproduct maken of breken. Onze cones zijn zo gemaakt dat ze de smaakbeleving vergroten. Voor echte ijsliefhebbers is dit een argument om steeds voor dezelfde verkoper te kiezen."

> "We gebruiken altijd precies de juiste hoeveelheid suiker, zodat de smaak van het ijs optimaal blijft"

CREATIEF MET SOFTIJS

SOFTIJS OP EEN HOORNTJE IS DE GEWOONSTE ZAAK VAN DE WERELD. ZOIETS ALS: 1 + 1 = 2. CREATIEVE ONDERNEMERS, ECHTER, GEBRUIKEN HUN MARGERIJKE SOFTIJS OOK VOOR COUPES EN IJSTAPAS. WANT ER KAN MÉÉR MET SOFTIJS DAN ALLEEN OP EEN HOORNTJE TAPPEN. VAN LEKKER GEK TOT EEN BEETJE CHIQUE: TWEE VERRASSENDE PRESENTATIES.

1

IJS(TAPAS) ALS DESSERT

IJstapas? Jazeker, dat zijn drie krokante oublie cupjes met softijs op verschillende manieren afgewerkt met toppings en garneringen. Oftewel: een origineel tapasschaaltje met softijs-de-luxe.

In plaats van een dessert bestellen mensen vaak een kopje koffie als afsluiting van de maaltijd. Tip: Serveer in dat geval één mini-oubliebakje met een lekkere topping bij de koffie. Dat is origineler en lekkerder dan een standaard (voorverpakt) koekje en u doet er mooi mee aan klantenbinding. Voor veel gasten is dit ongetwijfeld een reden om bij u koffie (als dessert) te bestellen!

2

DE (SOFT)IJSCOUPE ALS DESSERT

Steeds meer ondernemers zetten een coupe van lekker romig softijs op hun toetjeskaart. In een zwart disposable bakje en met toppings als verse stukjes fruit (ananas, aardbei, bosvruchten), chocolade en slagroom ziet zo'n coupe er al snel verleidelijk uit. En nog best chique ook, waardoor u niet zuinig hoeft te zijn met de prijs. Vanwege de gunstige inkoopprijs van het softijs (in verhouding met bijvoorbeeld schepijs) vallen daardoor ook uw marges hoger uit.

RECEPT VOOR SUCCES

Magic mango

TRAKTEER UW GASTEN KOMENDE ZOMER OP DEZE ZONNIGE SUPER OUBLIE MET MANGO FRUITCOCKTAIL EN CRUNCHY CHOCOLADE.

BIJZONDER OM TE ZIEN EN VERRUKKELIJK VAN SMAAK!

DIT HEB JE NODIG

- 1 Deense oublie super
- 90-100 gram softijs
- 40 gram mango exotic fruitcocktail
- 10 gram chocowafel crunch
- 1 chokstix

ZO MAAK JE 'M

Tap het softijs in de Deense oublie super. Verdeel de mango exotic fruitcocktail over het ijs en bestrooi dit met de chocowafel crunch. Maak het ijsje af met een chokstix. De frietzak en frietzakhouder zorgen voor een extra bijzondere presentatie.

DE LEKKERSTE VERLEIDING

IN SNACKSALON DE SCHELP IN ROELOFARENDSVEEN SPEELT IJS EEN ABSOLUTE HOOFDROL. VAN DE DRAAIENDE VITRINE VOL HUISGEMAAKTE IJSLOLLY'S TOT DE IJSKAARTEN OP TAFEL; DE SCHELP VERNIEUWT, VERLEIDT EN VERKOOPT.

Toen Snacksalon De Schelp in 2013 voor het laatst meedeed aan de Cafetaria Top-100, eindigde het helemaal bovenaan. Sindsdien staan ze in Roelofarendsveen niet stil. "We blijven innoveren", vertelt mede-eigenaar Frank Straver. "Met ons assortiment en met de service. Sinds kort kunnen onze gasten ook per tablet bestellen. Je moet toch een beetje met je tijd meegaan."

DE SNACKSALON VRAAGT ZIJN GASTEN OM MEE TE DENKEN OVER TRENDY SMAKEN

TRENDY SMAKEN

Dat doen ze bij De Schelp ook met het ijsaanbod. "We bieden het hele jaar door ijs en milkshakes", vertelt Frank. "Ons schepijs draaien we zelf, met de vloeibare Frisiana slagroom ijsmix van NIC. Dat wordt enorm gewaardeerd." De snacksalon vraagt zijn gasten om mee te denken over trendy smaken. Alle suggesties worden verzameld op papier. Frank: "Elke maand kiezen we 'blind' één smaak. Zo maken we de ene keer ijs met drop/Red Bull smaak en een andere keer met yoghurt/komkommer. Op die manier blijven de gasten betrokken en kunnen we goed inspelen op trends."

INSPIRATIE VAN NIC

De Schelp laat zich graag inspireren door ijspartner NIC. "We bezoeken weleens een inspiratiesessie, bijvoorbeeld over de nieuwste trends met ijs, cones en wafels. Of over social media. Dat is heel leerzaam. Anderzijds helpt NIC ons door afbeeldingen beschikbaar te stellen voor visuals en tafelkaarten, of een digitale presentatie voor de videowall." Frank en zijn collega's variëren met een vaste basis van toppings en sauzen, voor sundae's én coupes. Of voor een gerecht als de Luxe Milkshake. Frank: "Die maken we als volgt: we doen eerst wat toppings in het glas, dan de milkshake en vervolgens slagroom met garnering. Plus een extra dik rietje, waarmee je alle ingrediënten gemakkelijk opslurpt. Die shake gaat echt als een trein."

DE COUPE ALS DESSERT

De jongste gasten zijn gek op de Kids Cup van NIC, met softijs, saus, marshmallow en speeltje. Onder hun ouders is de coupe weer populair. De saus van chocolade, karamel of aardbei is fraai door het softijs gedraaid. Daar bovenop rust de slagroom, fruit, toppings van bijvoorbeeld chocolade of nootjes, een 'sigaar' van wafel en een ijslepel. Een restaurant-waardig dessert en een prima afsluiter van het menu. Volgens Frank verkoopt De Schelp veel ijscoupes als dessert. "Maar het gaat niet vanzelf. Van onze medewerkers verwachten we dat ze die coupes blijven aanbevelen. Je moet de gasten verleiden, met visuals én een praatje. Doe je dat, dan kun je hier goed aan verdienen."

WE MAKEN ZELFS IJS MET DROP/ RED BULL OF YOGHURT/ KOMKOMMER SMAAK

NICICE.NL

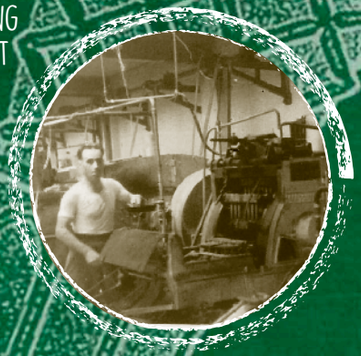
Kroniek van de wafel

VÓÓR DE KOMST VAN HET IJSHOORNTJE SERVEERDEN DE IJSVERKOPERS HUN IJS OP PAPIER. DE UITVINDING VAN DE CONE BRACHT VERANDERING EN INSPIRATIE. ZO IS DE NIEUWE BUBBLE WAFEL FEITELIJK EEN VARIANT OP DE ALLEREERSTE CORNUCOPIA. EEN TIJDSLIJN MET VOETNOTEN UIT DE HISTORIE VAN HET HOORNTJE.

Een origineel wafelrecept:

- 75 gram boter
- 125 gram witte basterdsuiker
- 250 ml. lauw water
- 250 gram bloem
- Mespunt kaneel
- 1 ei
- 1 vanille stokje

DE BOTER, SUIKER, MERG VAN HET VANILLESTOKJE EN EIEREN ROEREN TOT HET MENGSEL CRÈME ACHTIG WORDT. DE BLOEM ZEVEN EN VERMENGEN MET HET KANEEL. TIJDENS HET ROEREN VAN HET BOTER–SUIKER MENGSEL AFWISSELEND BLOEM EN WATER TOEVOEGEN EN VERMENGEN TOT EEN MOOI GLAD BESLAG.



DE INTRODUCTIE VAN DE IJSCOMAN IN HET STRAATBEELD. SLIMME VERKOPERS BIEDEN MET IJS GEVULDE HOORNTJES AAN VANUIT HUN AUTO'S.

IN LONDEN STICHT LUIGI MARCANTONIO ZIJN FAMILIEBEDRIJF MARCANTONIO. AANVANKELIJK PRODUCEERT HET LATERE NIC–CONCERN ALLEEN IJS EN MET DE HAND GEROLDE SUIKERCONES.

1895

1904

HET IJSHOORNTJE VEROVERT 'TOEVALLIG' AMERIKA. TIJDENS DE WERELDEXPO IN ST. LOUIS VERKOOPT ENE ERNEST HAMWI ZOETE PERZISCHE WAFELS UIT SYRIË, 'ZALABIA' GEHETEN. ALS ZIJN BUURMAN, EEN IJSVERKOPER, ZONDER SCHAALTJES KOMT TE ZITTEN, BIEDT HAMWI AAN OM DE WAFELS OP TE ROLLEN TOT HOORNTJES. BINNEN NO–TIME BAKT DE SYRIËR ZIJN OUBLIEHOORNTJES OOK VOOR ANDERE IJSVERKOPERS EN LIGT HEEL AMERIKA AAN ZIJN VOETEN. EEN NAAM HEEFT HIJ OOK AL: DE CORNUCOPIA, WAT IN HET NEDERLANDS 'DE HOORN DES OVERVLOEDS' BETEKENT.

1912

VOOR HET EERST WORDEN DE HOORNTJES MACHINAAL GEROLD EN GEPERST. WAFELFABRIKANTEN ALS SAYSO EN NABISCO PRODUCEREN HET IJSHOORNTJE HIERNA OP GROTE SCHAAL. OOK MARCANTONIO IN LONDEN MAAKT GEPERSTE WAFELS EN HOORNTJES MET DE MAL; VAN DE ZACHTERE RADARTORENS EN OUBLIES TOT REUZENBEKKERS.

1930

DE NATIONAL BISCUIT COMPANY (NABISCO) INTRODUCEERT DE JACK EN JILL CONE; EEN 'TWEEKOPPIG' HOORNTJE MET TWEE BAKJES NAAST ELKAAR.

1935

1950

IN HONG KONG WORDT DE EIERWAFEL UITGEVONDEN, OM VERSPILLING VAN EIEREN TEGEN TE GAAN. DE VOORLOPER VAN DE LATERE BUBBLE WAFEL ZIET HET LEVENSLICHT!

2018

NIC INTRODUCEERT DE BUBBLE WAFEL IN NEDERLAND, ALS DE ZOVEELSTE SUCCESVOLLE INNOVATIE VAN DE KLASSIEKE CONE!

Maak de zomer serieus leuker
Nic
Laat u inspireren!
Meld u aan voor een workshop in ons geheel vernieuwde softijsproeflokaal
www.nicice.nl/workshops
Nic
De softijsmeester
FRUSCO
Friesiana
Nic Nederland
Softijsproeflokaal
(0182) 63 74 16
Coenecoop 27
2741PG Waddinxveen
info@nicice.nl
www.nicice.nl