

Nieuwe receptenreeks met oer-Belgisch Wycam's snoepgoed

Sterrenrestaurant Bartholomeus, Sven Ornelis en Cremerie François maken unieke voorjaarsgerechten met Wycam's bollen.

30 maart 2023 – De snoepblikken van Wycam's zijn al jarenlang een vaste waarde in iedere snoepkast. De bollen zijn gekend als een lekkere *guilty pleasure* voor ieders smaak. Maar wist je dat je met de traditionele en authentiek Belgische Wycam's confiserie ook heerlijke gerechten op tafel tovert? De bollen met verschillende smaken (munt-, koffie-, boter-, fruit- en borstbollen) lenen zich tot verrukkelijke bereidingen. Na een succesvolle eerste receptenreeks voor de feestdagen, komen onder andere Sven Ornelis van 'Would Be Chef', Philip Vandamme van 2-sterrenrestaurant Bartholomeus en Thomas Vandenbroeck van Cremerie François (meermaals verkozen tot beste ijssalon van het land) dit voorjaar met een tweede reeks Wycam's recepten. Van een frisse watermelosalade tot een verfijnd koffie-karameldessert, van fluffy pancakes tot een heerlijke (ijs)coupe Wycam's: het ambachtelijk suikerwerk geeft zonder twijfel een verrassende toets aan jouw gerechten.

Puur Belgische Wycam's Confiserie

Wycam's zorgt al sinds 1946 voor heerlijk, hard suikerwerk op ambachtelijke wijze. De borstbollen zagen het licht op de stoof van Camille Wyckmans. Doorheen de jaren vervoegden ook de heerlijke boterbollen, fruitbollen, koffiebollen en muntbollen de Wycam's familie. Tot op vandaag wordt de Wycam's traditie in ere gehouden, mét respect voor de authentieke recepten. De Wycam's borstbollen werden in 2020 dan ook erkend als Vlaams Streekproduct. En de alom bekende blikken, die gebruiken ze nog steeds.

Het geheime ingrediënt Wycam's

De oer-Belgische Wycam's bollen zijn al generaties gekend. Getriggerd door de authentieke smaken, verwerkten ondertussen acht Belgische topchefs het snoepgoed in hun gerechten. Ze smelten de bollen of malen ze fijn en maken van Wycam's het nieuwe 'secret ingrediënt'. Na de eindejaarsgerechten van kaasaffineur Frédéric Van Tricht, mixologist Hannah Van Ongevalle en patissiers Toon De Klerck en Valériane Gréban, verwerken vier andere chefs de Wycam's confiserie in hun voorjaarsgerechten. Aan de slag en smullen maar!

Vier nieuwe recepten

Sven Ornelis (Lochristi), bezieler van foodblog 'Would Be Chef' en JOE-radiopresentator ging aan de slag met de Wycam's muntbollen. Hij verwerkt ze als zoete crunch in een frisse watermelosalade met fetakaas.

Philip Vandamme, rechterhand van Bart Desmidt, van het 2-sterrenrestaurant Bartholomeus (Knokke-Heist) ontwikkelde met de Wycam's koffiebollen een verfijnd koffie-karameldessert, met noten. *"Een eenvoudig dessert, gebaseerd op smaken van vroeger, maar toch met een moderne twist. Save the best for the last!"*, lacht de sterrenchef.

Thomas Vandenbroeck, chef-pâtissier bij Cremerie François (Sint-Niklaas, Knokke, Oostende), niet alleen het oudste ijssalon van het land, maar ook meervoudig winnaar van de prijs 'beste ijssalon van het land', combineert maar liefst 3 Wycam's smaken in zijn ijscoupe. De borst- en boterbollen worden

Persbericht

verwerkt in het ijs, de muntbollen in de crumble en ook de afwerking gebeurt met een krokant suikerwerkje op basis van Wycam's bollen.

Leslie Winandy (Luik), bezieler van foodblog '*Leslie en Cuisine*' en bekend als deelnemer van Franstalige TV-programma's '*Duels en Cuisine*' en '*Objectif Top Chef*', werkt een heerlijk pancake-recept af met topping van gesmolten boterbollen.

Alle recepten vind je in de receptenbundel hier in bijlage of op www.wycams.be/recepten.

--- Einde van het persbericht ---

Over Wycam's

Het verhaal van Wycam's start in 1946 op de stoof van Camille Wyckmans in Schoten. Toen al verpakte hij de borstbollen in de typische blikjes die Wycam's ook vandaag nog steeds gebruikt. In 1973 verhuisde Wycam's naar een echte fabriek in Kalmthout en in 2017 werd de nieuwe fabriek in Sint-Niklaas in gebruik genomen. Ondertussen is Wycam's een gevestigde waarde in de confiserie. Ze produceren 10.000 blikken per dag en exporteren naar Nederland en Frankrijk. De productie van het harde suikerwerk vindt volledig plaats in België en wordt aangedreven door 100% lokale en groene energie van Wase Wind. Wycam's zet enorm in op ecologie: ze springen zuinig om met grondstoffen, verpakkingen en energie. Zo zijn in de fabriek bijvoorbeeld alle leidingen super geïsoleerd, is er enkel nog LED verlichting te vinden en wordt warm water voorzien door middel van warmtepompen die hun warmte halen uit de stookplaats.

www.wycams.be

Voor meer informatie, beeldmateriaal of reviewaanvragen, gelieve contact op te nemen met (enkel voor pers): *Wavemakers PR & Communications* - Nele De Klerck - nele@wavemakers.eu - 0479 59 00 42