

Hoe worden tompoezen gemaakt?

Van magazijn tot winkel

De tompoes is een typisch Nederlands gebakje dat veel wordt gegeten. Maar hoe wordt een tompoes eigenlijk gemaakt?

Het begint allemaal in het magazijn. Hier komen de ingrediënten voor de tompoezen binnen in heel grote verpakkingen. De ingrediënten worden precies afgewogen en naar de volgende ruimte gebracht. Die ruimte wordt de lamineerruimte genoemd. Hier wordt het deeg gemengd.

De afgewogen ingrediënten worden samen in een grote bak gedaan. De boter-pers doet er nog klontjes boter bij zodat het deeg gemengd kan worden. Als het tot één grote bal is gemengd wordt de grote bak omgekiept in de machine. Hier walsen ze het deeg. Dat betekent dat het door rollers steeds dunner wordt gemaakt. Er komen een heleboel dunne laagjes deeg over elkaar, zodat er lucht tussen komt. Als al die laagjes samen gebakken worden krijg je bladerdeeg. Dat worden uiteindelijk de boven- en onderkant van de tompoes.

De lappen deeg worden op de lopende band gelegd. Hier worden ze nog dunner gemaakt door walsen. Een machine prikt gaatjes in het deeg om het luchtig te maken. De randen worden eraf gesneden, het deeg wordt op de juiste grootte gehakt en is klaar om de oven in te gaan!

De plakken gaan door wel vier ovens. Die ovens zijn allemaal tussen de 180 en 250 graden, dat is erg heet! Het deeg dat hier uit de oven komt is een mooie korst geworden. De harde randjes die uitsteken worden van de korst gesneden. Deze worden niet weggegooid, maar hergebruikt voor varkensvoer.

Het bladerdeeg voor de tompoezen gaat nu voor een dag de vriezer in om af te koelen.

De volgende dag komen de korsten op de afwerkafdeling. Er komt een laag romige vulling tussen twee korsten. Zie je de tompoes al ontstaan?

Een machine smeert een laagje abrikozensmaak bovenop de korst. Dit is het geheim van de tompoes!

Daar bovenop komt een laag glazuur. De tompoezen worden op de juiste maat gesneden en er komt een streep slagroom op. Nu zijn ze klaar! Er worden hier wel 116.000 tompoezen per dag gemaakt.

Omdat deze tompoezen ingevroren worden, gaan ze door een vriezer. In deze vriezer waait hele koude wind van wel 32 graden onder nul! Zo bevriezen de gebakjes erg snel en kunnen ze ingepakt worden.

Ze worden netjes op een rijtje gelegd zodat de inpakmachine ze in doosjes kan schuiven. De doosjes gaan op een lopende band naar langs een metaaldetector, die controleert of er niet per ongeluk dingen in de tompoezen zijn gekomen die er niet in horen. Iedere doos wordt nog even gewogen en vervolgens ingepakt in grote dozen. Ze zijn klaar om naar de winkel te gaan!