



Het virtuele Restaurant

Banketbakkersroom

	<p><u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u></p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>150 gr. suiker 80 gr. roompoeder 1000 cc. melk 2 eidooiers vanille</p>	<p>Meng de roompoeder en een gedeelte van suiker met de eidooiers en melk tot een gladpapje. Breng de melk met de rest van de suiker aan de kook. Voeg onder goed roeren het mengsel van de eidooiers en roompoeder etc. toe aan de kokende melk. Laat het even doorkoken en blijf roeren. Stort het geheel in een lage brede schaal, en bestrijk het met wat boter, om af te koelen. Voor het gebruik even doorroeren.</p> <p>Als door de Banketbakkersroom opgeslagen slagroom wordt gemengd, spreekt men van Crème Pâtisseriesière.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Één pans gerechten](#)
- [Leuk als hobby](#)
- [Fotoalbum](#)
- [Tabellen](#)
- [Woordenlijst](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)



[Bakkerijmuseum](#)
[Bureau voor de voeding](#)
[Heel Holland bakt](#)
[PaTESSerie](#)



[Callebaut](#)
[Chocoloco](#)
[Martinez chocolate](#)
[Femke en Sander](#)