



# Het virtuele Restaurant



## Banketstaaf / letter

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Favorieten](#)

	<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>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
<p>bladerdeeg</p> <p><a href="#">recept</a></p>	<p>Banket is er in verschillende vormen en maten. De meest bekenden zijn :<i>banketletters - banketstaven - kransen</i></p> <p>Voor de vulling neemt men amandelspijs die met wat ei en/of water wordt afgeslapt. De amandelspijs moet wel zo stevig blijven dat ze goed rolbaar blijft.</p> <p>Rol een pil van ± 4 cm. dik. Zorg dat er geen lucht in gerold is. Rol van het bladerdeeg een plak van 3 mm. dikte. Bevochtig het deeg met wat water en leg de spijs er op. Rol nu het deeg met de spijs zo dat er aan de onder zijde een overlap is van de dikte van de spijs. Snij dan het deeg af. Aan de uiteinden moet het deeg ongeveer 1,5 cm. uitsteken buiten de spijs. De uiteinden worden als volgt dicht gevouwen: Eerst de onderkant omhoog, dan de zijkanten naar binnen en als laatste de bovenzijde omlaag. Leg het banket op een gesmeerde met water besprenkelde bakplaat. Bestijk de bovenkant met eigeel, 2 x. Bak het banket af in een <a href="#">oven</a> van 200° C.</p>





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



*[Martinez chocolade](#)*  
*[Femke en Sander](#)*  
*[PaTESSerie](#)*

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Patisserie](#)
- [Confiserie](#)
- [Speciaal](#)
- [Éénpans gerechten](#)
- [Tabellen](#)
- [Begrippen](#)
- [Handige tips](#)
- [Gastenboek](#)
- [Contact](#)
- [Sitemap](#)
- [Favorieten](#)