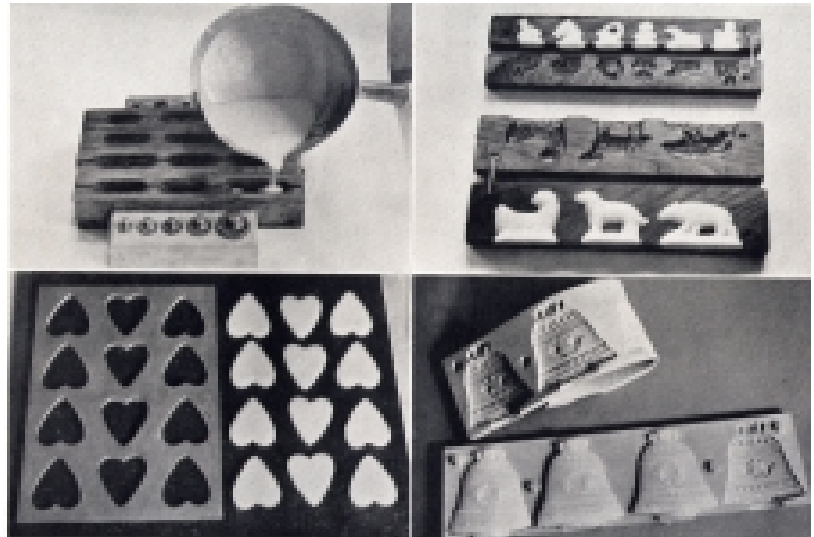




# Het virtuele Restaurant

## Borstplaat en suikerfiguren



	<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>200 gr. suiker water 10 tot 30 gr. slagroom evt. smaak en kleurstof</p>	<p>Kook de suiker onder regelmatig bijwassen tot 96° <b>Reamur</b>. Roer de suikermassa voorzichtig tot deze begint te kristalliseren en voeg dan de slagroom toe. Giet de massa in nat gemaakte borstplaatmatten of vormen. Laat de borstplaat goed afkoelen en los dan de vormen.</p>



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



[\*Bakkerijmuseum\*](#)  
[\*Baby kookboek\*](#)  
[\*Bureau voor de voeding\*](#)  
[\*Heel Holland bakt\*](#)



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