



Het virtuele Restaurant

Caramelbonbons



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

	<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>225 gr. suiker 150 cc. slagroom 300 gr. wite chocolade zout, vanille</p> <p>of naar smaak 250 gr. melkchocolade 225 gr. bittere chocolade</p>	<p>Doe de slagroom en het zout in een pan en verhit deze tegen de kook. Carameliseer de suiker. Haal de pan van de warmtebron en giet er geleidelijkde slagroom op.</p> <p>PAS OP!!! VOOR SPATTEN</p> <p>Snij er vierkant blokjes van en <u>couvreer</u> deze door de couverture.</p> <p>Het is ook mogelijk hiervoor zachte caramels (fudge) te gebruiken. <u>Recept</u></p>



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



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