



## Crème au beurre

	<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>1 deel roomboter 2 delen geleroom</p> <p><u>recept</u></p>	<p>Dit is een basis crème. Neem de <b>geleroom</b> en roer deze met een mixer luchtig. Voeg er steeds stukjes roomboter aan toe totdat er een luchtige crème ontstaat. Als het gaat schiften verwarm dan het mengsel een beetje. Dit is de basis crème. Hieraan kan mokka, chocolade, e.a. smaken en kleuren aan worden toegevoegd.</p>

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



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



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