



Het virtuele Restaurant

Fondantkransjes



	<p>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</p>
RECEPTUUR	WERKWIJZE
<p>200 gr.suiker water 50 gr.fondant 10 tot 30 gr. slagroom evt.smaak en kleurstof</p>	<p>Roer vande slagroom en de fondant een glad papje.Kook de suiker onder regelmatig bijwassen tot 96° <u>Reamur</u>. Roer de suikermassa voorzichtig tot deze begint te kristalliseren en voeg dan de fondant/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](#)
- [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](#)
[PaTESSerie](#)



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