



Het virtuele Restaurant

Fondant spiegeleitjes



| | |
|-------------------------------|--|
| | <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 |
| suiker smaak en kleurstof. | Dit soort eitejs wordt op dezelfde manier als <u>borstplaat</u> gemaakt. Eerst vult men de natgemaakte vormen met gelefondant en dan daarover witte fondant. Na het uit kristalliseren wordt het voetje <u>gecouvreerd</u> . |

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



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



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