



Het virtuele Restaurant

Hazelnootpâtèbonbons



- [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>100 gr. hazelnoten 100 gr. suiker 100 gr. pure of melkchocolade</p>	<p>Bruneer de hazelnoten. Caramelliseer de suiker en voeg de hazelnoten toe. Draai de noten suiker massa zeer fijn en in de olie. Voeg dan de getableerde chocolade toe en draai de massa nogmaals goed fijn. Stort de pâtè op een plastic vel tussen ulevelijzers en rol ze uit. Snijd of steek het gewenste model en couvreer deze. Ook modellen van bolletjes zijn mogelijk.</p>



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



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