



Het virtuele Restaurant

Marsepeinbonbons



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

	<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>450 gr. marsepein</p> <p>garnituur:</p> <p>60 gr. gehakte bigareau 20gr. likeur of 60 gr gehakte gember 20 gr. cognac of 60 gr. sinaasappelsnippers 20 gr. contreau of mokka 20 gr. nougat of 100 gr. hazelnoot pâte 20 gr. creme de cacao</p>	<p>Werk één van de garnituren door de marsepein. Rol deze dan uit tot 1 cm. dik. Steek rondjes uit van 2½ cm. Ø of ovaaltjes van 3 cm. Snij er vierkantjes van 2½ cm of 3½ bij 1½. Laat de interieurs even aandrogen en couvreer deze . Werk ze af met een hazelnoot, marsepein bolletje of gekleurde lijntjes chocola</p>



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



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