



Het virtuele Restaurant

Paté à Bombe

	<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 gram caramel</p> <p>Basisrecept</p> <p>180 gr.suiker, 100 gr.water, 6 eidooiers</p>	<p>Doe suiker en water in een steelpannetje en laat het suiker oplossen, eventueel op laag vuur. Zodra het water helder is, breng aan de kook en zet een suikerthermometer in de pan*. Klop ondertussen de eidooiers met een (hand)mixer tot een zachte, romige massa. Wanneer de suikersiroop 96 7deg R/120°C is, giet deze al kloppend langzaam bij het ei. Blijf ongeveer 5 minuten kloppen tot een mooi, bleek mengsel. Laat afkoelen en roer af en toe door.</p> <p>*Als u geen suikerthermometer in huis heeft, haal de pan na ongeveer vijf minuten van het vuur. Dan is de suiker ongeveer op de goede temperatuur.</p>

- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [Sauzen](#)
- [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](#)