



# Het virtuele Restaurant

## Plombière



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

	<u>De auteur van deze site is op generlei wijze aansprakelijk voor het mislukken van de producten door welke oorzaak dan ook.</u>
<b>RECEPTUUR</b>	<b>WERKWIJZE</b>
Vanilleijs Aardbeienijs Chocoladeijs  roomijs  <a href="#">Recept</a>	<p>Schep in een hoog smal glas een bolletje chocolade, aardbeien, vanilleijs. Spuit er een rozet slagroom op. Garneer eventueel met een vruchtje.</p> <p>Een vruchtensorbet wordt op de zelfde manier gemaakt maar dan zonder chocoladeijs. Tussen het ijs komt wat fruit en als laatste een aardbeien of frambozensaus. Af gegarneerd met slagroom en een vruchtje en of gebrûleerde gschaafde amandelen.</p>



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



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