



Het virtuele Restaurant

Polonaise



- [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
4 eiwitten(100gr.) 300 gr. suiker	Vet een bakplaat in en bestuif deze met bloem. Sla de eiwitten met een derde van de suiker tot schuim. Kook de rest van de suiker tot 96 ° R. (120 ° C.), en giet het mengsel bij de stijfgeslagen eiwitten. Blijf rustig kloppen tijdens het toevoegen van de kooksuiker. Spuit hiervan met een grovespuit een en daarop ringen.(lijkt op een pasteitje)



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



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