



Het virtuele Restaurant

Saint Honorétaart



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [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>Harde Wenerdeeg Recept</p> <p>Soesjes Recept</p>	<p>Rol van het harde wenerdeeg een plak er snij er een ronde plak uit. Bak deze plak en een oven van 180° C. af.</p> <p>Bak kleine soesjes. Vul ze met banketbakkersroom of slagroom en glaceer ze met witte, roze en chocolade fondant. Zet de gevulde en geglaceerde soesjes langs de rand op de gebakken harde wenerplak en vul het midden op met slagroom.</p>



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



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