



Het virtuele Restaurant

Tompoucetaart



- [Home](#)
- [Menu](#)
- [Eigen keuze](#)
- [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>Bladerdeeg</p> <p>Recept</p>	<p>Rol het deeg uit en snij er grote ronde plakken uit. Leg de plakken op een gesmeerde en nat gemaakte bakplaat en laat ze een uurtje rusten (tegen het krimpen) Prik er wat kleine gaatjes met een prikkertje. Bak de plakken af op 200° C. en laat ze afkoelen.</p> <p>Spuit met een spuitzak een laag slagroom op een plak. Leg er een even grote plak op. Maak deze af door een streep slagroom op te spuiten en daarna te bestuiven met poedersuiker. Een andere mogelijkheid is om een plak eerste te glaceren met fondant, deze er op te leggen en te snijden en dan te decoreren.</p> <p>HET SNIJDEN MOET MET EEN ZEER SCHERP MES GEBEUREN !!!!</p> <p>Eerst de boven laag en daarna de onder laag.</p>



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



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