



Het virtuele Restaurant

Vruchtenflan



	<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>bladerdeeg</p> <p><u>Recept</u></p>	<p>Rol van het deeg een dunne plak van plus minus 3 mm. dik. Steek met een kartelsteker rondjes uit en doe deze in een vormpje ± 6 cm Ø. Vul de vormpjes dan met geleroom. Bak de flannetjes af in een <u>oven</u> van 200° C. Abricoteerde flannetjes direct na het bakken en lossen. Maak ze op met vruchten. Abricoteer nogmaals en maak ze af met een rozet slagroom.</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](#)