
Planning verfijnd bakken 2018

Quiche met mosselen en venkel of met zalm en prei – hartige taart
Mosselsoep of zalmsoep

Tarte Maison (soezenbeslag, pralin)

Aardbeitaartjes (zanddeeg, diplomat)

Opéra (biscuit, ganache)

Carrotcake en bokkenpootjes (vanillebiscuit)

Citroencrèmetaart en schuimpjes voor Merveilleux (korstdeeg, schuimpjes)

Merveilleux en Macarons

Kerststronk met mango en witte chocolade

Marsepeintruffels met chocola

Zwaantjes en tompoes of roomhorentjes

Champagnemousse (mousse met gelatine)

Carnavalvlaaijes

Tarte-tatin (zetdeeg)

Taartjes met ui en geitenkaas (bladerdeeg)

Speltbrood (gistdeeg)

Linzertaartjes (donker zanddeeg)

Ciabatta (gistdeeg)

Kaastaart met notenbodem en frambozen – agavesiroop

Paashaasbroodjes

Mattetaarten + aanmaak zuurdesem

Bakken van zuurdesembrood – Bourgondisch wit

Melo Cakes (chocolade, schuim)

Aardbeienmascarpone

Zuurdesem roggebrood

Le far Breton

Suiker- of rozijnenbrood – Rabarbertaartje met crumble
