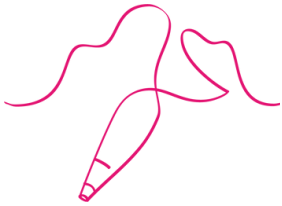
BAKERY INSTITUTE

Bon appétit!

De studenten van de 9-weekse Patisserie hebben dit pakket met liefde voor je gemaakt: geniet ervan!

Inhoud pakket en allergenen



- **Moskovische citrus-amandeltulband** (6–8 personen)
  - Allergenen: gluten, lactose, amandel, ei
  - Houdbaarheid: ongekoeld 1 week
- **Hazelnootschuimtaart** (6–8 personen), gevuld met praline en mokka crème au beurre
  - Allergenen: glutenvrij*, lactose, hazelnoten, ei
  - Houdbaarheid: gekoeld 1 week, ingevroren 2 maanden
  - Eetadvies: 30 min van tevoren uit koelkast
- **Macarons** (7 stuks) in de smaken vanille, pistache, framboos en chocolade
  - Allergenen: glutenvrij*, amandel, lactose, ei
  - Houdbaarheid: gekoeld 1 week, ingevroren 2 maanden
  - Eetadvies: 30 min van tevoren uit koelkast
- **Tropical bolgebakjes** (4 stuks) met kokosbiscuit en mango-passievrucht mousse
  - Allergenen: gluten, lactose, amandel, ei
  - Houdbaarheid: gekoeld 1 week, ingevroren 2 maanden
  - Eetadvies: 30 min van tevoren uit koelkast
- **Saucijzenbroodjes** (4 stuks)
  - Allergenen: gluten, kalfsgehakt, lactose, ei
  - Houdbaarheid: gekoeld, 5 dagen, ingevroren 2 maanden
  - Eetadvies: warm serveren 5-10 min 180°C
- **Cranberry cookies** (4 stuks)
  - Allergenen: gluten, lactose, ei, amandel
  - Houdbaarheid: ongekoeld 2 weken



Geniet ervan!
Groetjes van onze Patisserie studenten,
Anne-Marieke, Annika, Elise, Esmee, Lianne, Marije, Senna & Tamara



**gebakken in een glutenrijke omgeving*