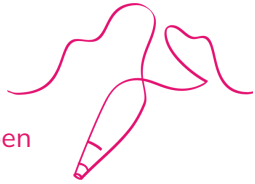
BAKERY INSTITUTE

Bon appétit!

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

Inhoud pakket en allergenen



- **Citroencake** (6–8 personen) met fondant en gekonfijte citroen
  - Allergenen: gluten, lactose, ei
  - Houdbaarheid: gekoeld 1 week
- **Roodfruit Charlottetaart** (6–8 personen), met citroencremeux, aardbei-frambozen compote en frambozen bavarois
  - Allergenen: glutenvrij*, lactose, amandel, ei
  - Houdbaarheid: gekoeld 4 dagen, ingevroren 2 maanden
  - Eetadvies: 30 min van tevoren uit koelkast
- **Macarons** (7 stuks) in de smaken vanille, pistache, framboos en mango-passievrucht
  - Allergenen: glutenvrij*, amandel, lactose, ei
  - Houdbaarheid: gekoeld 1 week, ingevroren 2 maanden
  - Eetadvies: 30 min van tevoren uit koelkast
- **Tijgersoezen** (6 stuks) met banketbakkersroom en poedersuiker
  - Allergenen: gluten, lactose, ei
  - Houdbaarheid: gekoeld 3 dagen
  - Eetadvies: 30 min van tevoren uit koelkast
- **Palmiers** (6 stuks) suikervlinders van roomboterbladerdeeg
  - Allergenen: gluten, lactose
  - Houdbaarheid: ongekoeld 3 weken



Geniet ervan!

Groetjes van onze Patisserie studenten,
Astrid, Elienke, Jet, Lindsey, Nina, Pieternel, Roebina & Sanober



**gebakken in een glutenrijke omgeving*