





PÂTE À CHOUX



PÂTE à CHOUX

Fondant Éclairs

	
6 u 4°C	48 u 4°C

Fondant Chocolade Eclairs

Pâte à choux met verse eieren, creme patisserie, fondant chocolade. 80 g

10 stuks/plateau - Ref. 2078



5 plateau's

15 stuks/doos - Ref. 1818



4 dozen



Fondant Eclair met Koffiesmaak

Pâte à choux met verse eieren, creme patisserie, fondant met koffiesmaak. 80 g

10 stuks/plateau - Ref. 2078



5 plateau's

15 stuks/doos - Ref. 1818



4 dozen



Fondant Eclair met Vanille parfum

Pâte à choux met verse eieren, creme patisserie, fondant. 80 g

10 stuks/plateau - Ref. 2078



5 plateau's




15 stuks/doos - Ref. 1818



4 dozen



Geglazuurde Eclairs

		
6 plateau's	6 u 4°C	48 u 4°C

Eclair parfum Chocolade

Pâte à choux met verse eieren, creme patisserie, glazuur afwerking.

45 g

16 stuks/plateau - Ref. 5421

Eclair met koffie parfum

Pâte à choux met verse eieren, creme patisserie, glazuur afwerking.

45 g

16 stuks/plateau - Ref. 5422



Eclair met Vanille parfum

Pâte à choux met verse eieren, creme patisserie, glazuur.



45 g

16 stuks/plateau - Ref. 5423



De Soesjes




	
23-28 min 180°C	24 h op kamer- temperatuur



Soesjes met echte boter

Pâte à choux met verse eieren, suikerkorrels.

14 g
Ref. 5355

 270 stuks



Soesjes

Pâte à choux met verse eieren, suikerkorrels.

14 g
Ref. 1873

 540 stuks

Lege Coques OM TE VULLEN

	
30 min 4°C	48 u 4°C

Lege Eclair Coques



- Grootte 16 cm - 16 g - 140 stuks/doos - Ref. 23
- Normaal 13 cm - 13 g - 200 stuks/doos - Ref. 22
- Lunch 8 cm - 4,5 g - 400 stuks/doos - Ref. 21
- Mini 6,5 cm - 3,5 g - 500 stuks/doos - Ref. 20

Coques de choux

- Normaal Ø 8 cm - 17 g - 140 stuks/doos - Ref. 26
- Lunch Ø 5,5 cm - 6 g - 400 stuks/doos - Ref. 25
- Mini Ø 4,5 cm - 4 g - 500 stuks/doos - Ref. 24



Coques de glands



- Normaal 10,5 cm - 15 g - 150 stuks/doos - Ref. 30

Coques de Paris-Brest

- Paris-Brest Ø 22 cm (6 porties) - 150 g
12 stuks/doos - Ref. 35
- Paris-Brest Ø 9 cm (individueel) - 20 g
150 stuks/doos - Ref. 33
- Paris-Brest Amandes Ø 22 cm (6 porties) - 165 g
12 stuks/doos - Ref. 40
- Paris-Brest Amandes Ø 9 cm (individueel) - 22 g
150 stuks/doos - Ref. 38

