

HALFFABRIKAAT BANKETPRODUCTEN



Bladerdeegplak plaque feuilletée beurre d'Isigny AOP 12 x 900 gram

Afmetingen: 60 x 40 x 3,5 cm.

Art. nr: 400027869

Rauwe bladerdeegplak met beurre d'Isigny AOP.

In deze bladerdeegplak van topkwaliteit zijn wordt 33% van de allerfijnste boter met het keurlabel beurre d'Isigny AOP verwerkt. Wat de boter zo speciaal maakt is dat de koeien uitsluitend gevoerd worden met gras uit de streek. Dat gras bevat veel van de zee afkomstige mineralen, waardoor de boter een licht hazelnootachtige smaak krijgt. Bereidingswijze: laat de plak 20-30 minuten ontdooien op 0-4°C., of op een gekoelde werkbank. Verwerk de deegplak naar eigen inzicht en bak het bladerdeeg 25-30 minuten op 170-180°C.



Taartbodem tarte sucrée 8 x 220 gram

Afmetingen: Ø 22 cm.

Art. nr: 400027146

Rauwe taartbodem van zoet roomboterdeeg in een aluminium bakvorm.

Kant-en-klare taartbodem, ideaal als basis voor een vruchtentaart of een andere zoete taart. Bereidingswijze: Bak de bevroren bodem met een blinde vulling 18-20 minuten op 170-180°C.. De bodem kan ook rauw met een vulling gebakken worden. De baktijd is dan enkele minuten langer.



Fond tartelette sucrée 24 x 41 gram

Afmetingen: Ø 10 cm.

Art. nr: 400027145

Rauw taartbodempje van zoet roomboterdeeg in aluminium vorm .

Kant-en-klare bodempje van zoet roomboterdeeg om zelf de originele Franse tartelettes te maken. Bereidingswijze: Bak de bevroren tartelette met een blinde vulling 15-17 minuten op 180°C.. De tartelette kan ook rauw met een vulling gebakken worden. De baktijd is dan enkele minuten langer.



Fond tartelette brisée 70 x 55 gram

Afmetingen: Ø 10 cm., hoogte 2,2 cm.

Art. nr: 400027454

Rauwe taartbodem van korstdeeg (harde wener) in aluminium vorm.

Kant-en-klare bodempje van ongezoet harde wenerdeeg, voor quiches en andere hartige vullingen. Bereidingswijze: Bak de bevroren bodem met een blinde vulling 18-20 minuten op 170-180°C.. De bodem kan ook rauw met een vulling gebakken worden. De baktijd is dan enkele minuten langer.

www.almostreadyfrozen.nl



Almost Ready Frozen



AlmostReady_Frozen

almost
ready
frozen

Contact

Postadres
Postbus 69318
1060 CJ Amsterdam

Bezoekadres
Helicopterstraat 7
1059 CE Amsterdam

info@almostreadyfrozen.nl
020 - 511 08 48
KvK nr: 33154827

HALFFABRIKAAT BANKETPRODUCTEN



Kapseltaart vanille 4 x 200 gram

Afmetingen: Ø 18 cm.
Art. nr: 80000

Ronde taart van vanille kapsel of biscuitdeeg, met veel eieren bereid.

Kant-en-klare taartbodem om zelf snel een taart te maken.
Bereidingswijze: laat de taart ontdooien en werk hem af met de gewenste vulling en decoratie.



Kapseltaart chocolade 4 x 200 g

Afmetingen: Ø 18 cm.
Art. nr: 80005

Ronde taart van chocolade kapsel of biscuitdeeg, met veel eieren bereid.

Kant-en-klare taartbodem om zelf snel een taart te maken.
Bereidingswijze: laat de taart ontdooien en werk hem af met de gewenste vulling en decoratie.



Kapseltaart vanille 4 x 420 gram

Afmetingen: Ø 26 cm.
Art. nr: 80010

Ronde taart van vanille kapsel of biscuitdeeg, met veel eieren bereid.

Kant-en-klare taartbodem om zelf snel een taart te maken.
Bereidingswijze: laat de taart ontdooien en werk hem af met de gewenste vulling en decoratie.



Kapseltaart chocolade 4 x 420 gram

Afmetingen: Ø 26 cm.
Art. nr: 80015

Ronde taart van vanille kapsel of biscuitdeeg met veel eieren bereid.

Kant-en-klare taartbodem om zelf snel een taart te maken.
Bereidingswijze: laat de taart ontdooien en werk hem af met de gewenste vulling en decoratie.

www.almostreadyfrozen.nl



Almost Ready Frozen



AlmostReady_Frozen

almost
ready
frozen

Contact

Postadres
Postbus 69318
1060 CJ Amsterdam

Bezoekadres
Helicopterstraat 7
1059 CE Amsterdam

info@almostreadyfrozen.nl
020 - 511 08 48
KvK nr: 33154827

HALFFABRIKAAT BANKETPRODUCTEN



Kapselplak vanille 5 x 180 gram

Afmetingen: 37 x 27 x 1 cm.

Art. nr: 80020

Ronde taart van vanille kapsel of biscuitdeeg met veel eieren bereid.

Kant-en-klare rechthoekige kapselplak als basis voor gebakjes en petits fours.

Bereidingswijze: laat de plak ontdooien en werk hem af met de gewenste vulling en decoratie.



Kapselplak chocolade 5 x 180 gram

Afmetingen: 37 x 27 x 1 cm.

Art. nr: 80025

Ronde taart van vanille kapsel of biscuitdeeg met veel eieren bereid.

Kant-en-klare taartbodem om zelf snel een taart te maken.

Bereidingswijze: laat de taart ontdooien en werk hem af met de gewenste vulling en decoratie.



Slofbodem rond 150 x 20 gram

Afmetingen: Ø 5 cm.

Art. nr: 70008484

Roomboter slofbodem, gevuld met amandelspijs en banketbakkersroom.

Met minimale inspanning een maximaal resultaat: dat kan met dit bodempje van overheerlijk roomboterdeeg. Door de vulling van amandelspijs en banketbakkers-room hoeft de bodem alleen nog gedecoreerd te worden met vers fruit.

Bereidingswijze: laat de bodem ontdooien op kamertemperatuur.

Na ontdooien 4 dagen gekoeld houdbaar.

Slofbodem rond 96 x 50 gram

Afmetingen: Ø 7,5 cm

Art. nr: 70008152

slofbodem, gevuld met amandelspijs en banketbakkersroom.

Met minimale inspanning een maximaal resultaat: dat kan met dit bodempje van overheerlijk roomboterdeeg. Door de vulling van amandelspijs en banketbakkersroom hoeft de bodem alleen nog gedecoreerd te worden met vers fruit of andere decoratie.

Bereidingswijze: laat de bodem ontdooien op kamertemperatuur.

Na ontdooien 4 dagen gekoeld houdbaar.



www.almostreadyfrozen.nl



Almost Ready Frozen



AlmostReady_Frozen

almost
ready
frozen

Contact

Postadres
Postbus 69318
1060 CJ Amsterdam

Bezoekadres
Helicopterstraat 7
1059 CE Amsterdam

info@almostreadyfrozen.nl
020 - 511 08 48
KvK nr: 33154827