



INHOUDSTAFEL



TABLE DES MATIÈRES

Voorwoord	4
Introduction	
Nieuwe evolutie in gerezen bladerdeeg	6
Nouvelle évolution en matière de pâte levée feuilletée	
Traditionele producten	10
Produits traditionnels	
Meerkleurige producten	18
Produits multicolores	
Producten met vullingen	30
Produits avec garniture	
Producten met gearomatiseerde toervetstof	54
Produits avec de la matière grasse de tourage aromatisée	
Vullingen	60
Garnitures	
Briochedeeg	65
Pâte à brioche	

Gerezen bladerdeeg	9	Gekaramelliseerde knoop	59
Pâte levée feuilletée		Noeud caramélisé	
Croissants	11	Siroop	60
Traditioneel chocoladebroodje	13	Siroop	
Pain au chocolat traditionnel		Karamel	60
Traditioneel chocoladebroodje met fantasie	15	Caramel	
Pain au chocolat traditionnel revisité		Ananas	60
Gekaramelliseerd palmblad	17	Karamelcrème	61
Feuille de palmier caramélisée		Crème caramel	
Gekleurde deeg	19	Vruchtencrèmes	61
Pâte colorée		Garnitures aux fruits	
Chocoladecroissant met sinaasappel	21	Hartige kaasvulling	61
Croissant au chocolat à l'orange		Garniture salée au fromage	
Tweekleurig chocoladebroodje	23	Zoete bakvaste kaasvulling	62
Pains au chocolat bicolores		Garniture sucrée au fromage	
Tweekleurig vlechtbroodje	25	Bakvaste fruitvullingen	62
Tresse bicolore		Garnitures aux fruits à cuire	
Boomstam	27	Stabiele opgeklopte room	62
Tronc d'arbre		Crème chantilly stabilisée	
Driekleurig fantasiebroodje	29	Crumble	63
Pain tricolore fantasie		Chocoladestaafjes met crunch en sinaas	63
Margriet	33	Barre de chocolat au crunch et zeste d'orange	
Marguerite		Zanddeeg	63
Bloem	35	Pâte sablée	
Fleur		Chocoladestaafjes met praliné	64
Vruchtenkroon	37	Barre de chocolat avec praliné	
Couronne de fruits		Appelsien-chocoladevulling	64
Tornado	39	Garniture choco-orange	
Hartige bloem	41	Klassieke brioche	69
Fleur relevée		Brioche classique	
Krokante karamel	43	Vulcano	71
Caramel croquant		Macchiato met noten	73
Karamelrol	45	Macchiato aux noix	
Roulade au caramel		Frambozenbrioche	77
Vruchtenbalk	47	Brioche aux framboises	
Brique aux fruits		Fruitbloem	79
Oester	49	Fleur aux fruits	
Huitre		Brioche « Tatin »	83
Fruitmolentje	51	Gevulde honingbrioche met banketcrème	85
Petit moulin aux fruits		Brioche au miel garni avec crème pâtissière	
Kubusbrioche	53	Pastis Landois	87
Brioche cube		Luikse wafels	91
Fantasiebroodjes met gearomatiseerde toervetstof	57	Gaufres de Liège	
Viennoiserie fantaisie avec une matière grasse de tourage aromatisée		Bruut van de Grecht	93
		Pain à la grecque	