Ingrediëntenlijst basis assortiment Pastry wedstrijd

De vetgedrukte grondstoffen worden niet mee opgenomen in de budgetproef.

Suiker	Kruiden/smaakstoffen	Zuivel en aanverwanten
Griessuiker S2 Blonde cassonade Donkere cassonade Bloemsuiker *Glucose Invertsuiker Honing	Kaneel Speculaaskruiden Vanille-essence Oploskoffie **Zout** **Tijm – gedroogd**	Margarine Melkerijboter Corman Gepasteuriseerd eiwit Gepasteuriseerd dooier Vers ei Corman room Sculpture 30,2% Corman room Sélection 35 % Galbani Mascarponekaas Gecondenseerde melk **Melk**

Fruit / verse kruiden	Bier (Alcohol)	Diepvriespuree
Aardbeien Framboos Citroen Limoen Verse munt Basilicum Sinaasappel **Tijm – vers**	**Fruitage by Rodenbach** **0.0 Vol % Alc**	Aardbeien puree boiron Frambozen puree boiron Cherry puree boiron Bergamot puree boiron

Chocolade/vulling	Noten	Bindmiddel
Belcolade **Noir Selection C501/J CT** **Lait Selection O3X5/J CT** **Blanc Intense X516/G CT** Cacao Poeder	Amandelpoeder (sleeubus) Fijn amandelpoeder (PATISFRANCE) Amandelschaafsel Gepelde hazelnoten Pistachenoten Pistache pasta (compound pistachio, Dawn) Pralirex Pistache (PATISFRANCE)	Gelatineblaadjes zilver (170 bloom) Gelatinepoeder zilver (170 bloom) Maizena Aardappelzetmeel Koud bindmiddel (Dawn) Agar agar (Isfi) Pectine Geel (PATISDECOR)

Kleurstof	Bakpoeder	Bloem
Poeder kleurstof groen Poeder kleurstof rood	Bakpoeder (Komplet) Maagzout	**Tarwebloem 11,5/680**

Basis toestellen lokaal

- Vloeroven
- Marmeren tafels en inox tafels
- Microgolf
- Gasfornuizen
- Koelkast
- Diepvrieskast
- Snelvriezer