

Broyage / patisserieproducten BICI

OMSCHRIJVING / INGREDIENTEN / ALLERGENEN

Taarten:

1) Appeltaart:

Klassieke appeltaart met roomboterdeeg, frisse appelvulling, amandelcrème rozijnen en kaneel.

TARWEBLOEM, suiker, witte basterdsuiker, zout, **kippenEI**, **BOTER (MELK/LACTOSE)**, **AMANDELSPIJS (NOTEN, AMANDELEN)**, suiker, water, bevochtigingsmiddel (**E 422**), verdikkingsmiddel (**E 415**), conserveermiddel (**E 202**), aroma's, voedingszuur (citroenzuur), **EIGEEL**, rijsmiddelen (dinatriumdifosfaat, natriumcarbonaten), maïszetmeel, appel, gemodificeerd zetmeel (**E1422**), glucosestroop, water, pectine, citroenzuur, Dextrose, **TARWEzetmeel**, plantaardige olie, aroma.

2) Cheesecake:

*Klassieke Cheesecake op een bodem van koekkrumels en boter.
Afgemaakt met een gelei van bosvruchten.*

TARWEBLOEM, zout, suiker, **BOTER (MELK/LACTOSE)**, **ROOMkaas** (magere **MELK**, verdikkingsmiddel (E410 - johannesbroodpitmeel), zuursel, zout en stremsel), Creme fraiche (Gepasteuriseerde **koemELK**, **MELKfermentensuiker**), **EIGEEL**, **KippenEI**, maïszetmeel, citroensap, sap van zwarte bessen, glucosestroop, water, pectine, citroenzuur, kaliumsorbaat, calciumchloride, Dextrose, **TARWEzetmeel**, plantaardige olie, aroma.

Crèmes en Vullingen

1) Ricottacrème (Cannoli)

Gepasteuriseerde **KOEMELKWEI**, gepasteuriseerde **MELKROOM**, zout en zuurteregelaar: citroenzuur (E330), suikerbakkerspoeder (Suiker , Gedroogde Glucosestroop), Vanille-extract (Water, glycerol, suiker, vanilleboon extract), schil van sinaasappel.

2) Crème vanille (Cornetto)

KOEMELK, vanille, suiker, gepasteuriseerd **EIGEEL**, maizetmeel, **GELATINE (RUND)**, **water**, **BOTER (MELK/LACTOSE)**.

Gebak

1) Macaron XL

Grote macaron met luchtige crème van witte chocolade en vanille, frambozen compote en verse frambozen.

AMANDELEN (NOTEN), suikerbakkerspoeier, suiker, water, **EIWIT**, kleurstof (**E102**, **E131**), **ROOM (MELK/LACTOSE)**, vanille, **RUNDERGELATINE**, witte chocolade (suiker, cacaoboter, volle **MELKpoeder**, emulgator, **SOJAlecithine**, natuurlijk vanille aroma), frambozenpuree, frambozen, pectine, suiker, citroensap.

2) Tiramisu

‘Moderne’ tiramisu (Alcoholvrij):

Cacaotartelette, mousse van mascarpone, crème van koffie en vanille, amandelbiscuit gedrenkt in koffiesiroop.

TARWEBLOEM, **AMANDELEN**, **BOTER**, suikerbakkerspoeier, zout, **EI**, cacaopoeder, cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator, **SOJAlecithine**, natuurlijk vanille aroma, suiker, **KIPPENEIWIT**, **KIPPENEIDOOIER**, **AMANDELEN (NOTEN)**, **TARWEBLOEM (GLUTEN)**, **BOTER (MELK/LACTOSE)**, maizetmeel, **ROOM (MELK/LACTOSE)**, vanille, **RUNDERGELATINE**, witte chocolade (suiker, cacaoboter, volle **MELKpoeder**, emulgator, **SOJA lecithine**, natuurlijk vanille aroma), koffie, suiker, water, **alcoholvrije HAZELNOOTlikeur**, **MASCARPONE (MELK/LACTOSE)**, **EIDOOIER**, suiker, water, cacaopoeder, cacaoboter.

3) Bombe Framboise

Luchtige frambozenmousse met frambozencompote, amandelbiscuit en witte chocoladedecoratie. Geserveerd op een zanddeegkoekje.

TARWEBLOEM (GLUTEN), **AMANDELEN (NOTEN)**, **BOTER (MELK / LACTOSE)**, suikerbakkerspoeier (suiker, glucosepoeder), zout, **KIPPENEI**, Cacaoboter, **KIPPENEIWIT**, **KIPPENEIDOOIER**, **AMANDELEN (NOTEN)**, **TARWEBLOEM (GLUTEN)**, **BOTER (MELK/LACTOSE)**, maizetmeel), frambozenpuree, frambozen, pectine, suiker, citroensap, **RUNDER- EN VISGELATINE**, **ROOM**, **EIWIT**, suiker, water, glucose, witte chocolade & pure chocolade (cacaomassa, suiker, cacaoboter, volle **MELKpoeder**, emulgator, **SOJAlecithine**, natuurlijk vanille aroma), **VISGELATINE (geur- en smaakloos)**, kleurstof (**E129**)

4) Tartelette citroen meringue

Frisse citroencrème en gebrande meringue in een zanddeegtartelette, afgewerkt met pistachekruim.

TARWEBLOEM (GLUTEN), AMANDELEN (NOTEN), BOTER (MELK / LACTOSE), suikerbakkerspoeder (suiker, glucosepoeder), zout, **KIPPENEI**, Cacaoboter, **KIPPENEIWIT**, **KIPPENEIDOOIER**, **KIPPENEI**, glucose, citroensap, suiker, **RUNDERGELATINE**, **PISTACHENOTEN**.

5) Tartelette Fruit

Tartelette van zandeeg met banketbakkersroom, amandelbiscuit, en vers rood fruit

TARWEBLOEM (GLUTEN), AMANDELEN (NOTEN), BOTER (MELK / LACTOSE), suikerbakkerspoeder (suiker, glucosepoeder), zout, **KIPPENEI**, Cacaoboter, **KIPPENEIWIT**, **SOJA** lecithine, **KIPPENEIDOOIER**, maiszetmeel, **KOEMELK**, vanille, suiker, gepasteuriseerd **EIGEEL**, maiszetmeel, **GELATINE (RUND)**, water, pectine, suiker, citroenzuur, zout, cacaopoeder, aardbei, frambozen, blauwe bessen, bramen

6) Chocolademousse gebak

Mousse van pure chocolade op een cacao/zandeegkoekje, met karamel en chocoladegelei.

TARWEBLOEM (GLUTEN) AMANDELEN (NOTEN), HAZELNOTEN, BOTER (MELK / LACTOSE) suikerbakkerspoeder, zout, **EI**, cacaopoeder, cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator, **SOJA** lecithine, natuurlijk vanille aroma, suiker, **KIPPENEIWIT**, **KIPPENEIDOOIER**, maiszetmeel, **ROOM (MELK/LACTOSE)**, vanille, **RUNDERGELATINE**, zout, chocolade (suiker, cacaoboter, volle **MELKpoeder**, emulgator, **SOJA** lecithine, natuurlijk vanille aroma), glucose, karamel, kokos, rijsmiddelen **E414**, gelei **E500ii**

7) Aarbeiengebakje

Tartelette van zanddeeg met banketbakkersroom, amandelbiscuit, en verse aardbeien. Afgewerk met pistachekruim

TARWEBLOEM (GLUTEN), AMANDELEN (NOTEN), BOTER (MELK / LACTOSE),
suikerbakkerspoeder (suiker, glucosepoeder), zout, **KIPPENEI**, Cacaoboter, **KIPPENEIWIT**,
SOJA lecithine, **KIPPENEIDOOIER**, maiszetmeel, **KOEMELK**, vanille, suiker, gepasteuriseerd
EIGEEL, maiszetmeel, **GELATINE (RUND)**, glucosestroop, water, pectine, citroenzuur,
kaliumsorbaat, calciumchloride, Dextrose, zout, aardbei, **PISTACHENOTEN**.