



WIE WAT BEWAART...

Met de kerstdagen is het belangrijk om je hoofd koel te houden. Net zoals onze desserts en taarten etc. Daarom hier wat tips.

DESSERTS: kunt u het beste in de vriezer bewaren en 1 dag voor de dag van serveren in de koelkast plaatsen. Vanuit de koelkast serveren. Snijden met een warm nat mes. (na ontdooien ca. 5 dagen lekker)

TAARTJES/SCHNITTEN: in de koelkast ca. 5 dagen lekker. Taartjes/schnitten afgewerkt met slagroom zijn ca. 2 dagen lekker. Langer bewaren? Dan kunt u deze het beste in de vriezer zetten en 'n dag voor gebruik in de koelkast.

TULBANDEN EN KERSTSTOLLEN: deze blijven 'n kleine 2 weken lekker. Koel bewaren ($\pm 15^{\circ}\text{C}$).

KOEK: blijft 't lekkerst als u het afgesloten voor licht en lucht bewaard. (ca. 2 weken)



FONDANTKOEKKRANSJES: deze bakken wij om de paar dagen omdat deze niet te lang bewaard moeten worden.

(na aankoop max 4-5 dagen)

CHOCOLADE: kunt u makkelijk al ruim voor Kerst in huis halen want dit blijft makkelijk 'n maand lekker, mits u het bewaard zonder licht en lucht.

HARTIGE HAPJES: kaassoesjes de avond voor gebruik vanuit de vriezer in de koelkast plaatsen en 1 uur voor serveren eruit halen. Saucijzenhapjes, ragouthapjes, poestastukjes en mini quiches kunt u vanuit de vriezer direct ca 10 minuten in 'n op 180°C voorverwarmde oven plaatsen.

ZOETE HAPJES: petits glacees, mini petits fours en slagroom-soesjes zijn 't lekkerst als u deze de avond voor serveren vanuit de vriezer in de koelkast plaatst. De glacees en mini petits fours zijn lekker als u deze half uur voor serveren uit de koelkast haalt.

OLIEBOLLEN: worden nog lekkerder als u deze voor serveren 2-3 minuten in 'n voorverwarmde oven van 200°C doet (blijven ca. 2 dagen lekker)

APPELFLAPPEN/-BEIGNETS: in de koeling blijven deze 3 dagen lekker. Nog lekkerder zijn ze als u ze voor serveren 5 minuten in 'n op 180°C voorverwarmde oven doet.

SNEEUWBALLEN/ZWITSERSE BOLLETJES: gekoeld bewaren. Blijven minimaal 2 dagen lekker. Gekoeld serveren.

Wesseling

Damlaan 30 – Leidschendam
070-3 274 275 – www.wesselingbanket.nl