

Wie wat bewaart...



Tijdens de feestdagen is het belangrijk om uw hoofd koel te houden.

Net zoals onze desserts en taarten.

Daarom hier wat tips.

Desserts: kunt u het best in de koelkast bewaren. Vanuit de koelkast serveren. Na aankoop ongeveer 5 dagen lekker. Langer bewaren? Dan kunt u deze het best in de vriezer zetten en een dag voor gebruik in de koelkast plaatsen.

Taartjes/Schnitten: in de koelkast circa 5 dagen lekker. Taartjes/schnitten afgewerkt met slagroom zijn circa 2 dagen lekker. Langer bewaren? Dan kunt u deze het best in de vriezer zetten en een dag voor gebruik in de koelkast plaatsen. Een half uur voor serveren op temperatuur laten komen buiten de koelkast.

Tulbanden/Kerststollen: deze blijven 2 weken lekker. Koel bewaren ($\pm 15^{\circ}\text{C}$).

Koek: blijft het lekkerst als u het afgesloten voor licht en lucht bewaard. (ca. 2 weken)

Chocolade: kunt u makkelijk al ruim voor Kerst in het halen want dit blijft makkelijk een 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. Minisaucijzen, kunt u vanuit de vriezer direct ca 10 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven plaatsen. De Quiche en hartige staaf kunt u voor het in de oven plaatsen beter eerst ontdooien en daarna zo'n 10 - 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven plaatsen.

Zoete Hapjes: petit glaces, petit fours, tv gebak, crème banket, slagroomsoesjes bewaard u in de koelkast en zijn het lekkerst wanneer u deze een half uur voor serveren uit de koelkast haalt.

Oliebollen/Kwarkini's: worden nóg lekkerder als u deze voor serveren 2-3 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C doet. (blijven ca 2 dagen lekker)

Gevulde Kwarkini's: gekoeld bewaren. Op kamertemperatuur serveren.

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

Sneeuwballen: gekoeld bewaren. Blijven minimaal 2 dagen lekker. Gekoeld serveren.

Fijne Feestdagen!

