

Abrikoos speciaal:



Advocaat:



Abrikoos speciaal:

Een abrikoos latjes, afgewerkt met slagroom en witte chocolade, ook bekend als smurfenvlaai.

Advocaat:

Een biscuitvlaai met advocaat-beslag. Dit beslag wordt gemaakt met echte advocaat, zeer luchtig en met de specifieke smaak van advocaat.

Ananas:



Appeldek:



Ananas:

Een vlaideeg met pudding, een laag ananas en een vlaidek met een schijf ananas. Verfrissend zomers.

Appeldek:

Echte Limburgse appelvlaai, met appelmoes uit onze Zuid-Limburgse fruitstreek, meegebakken en afgewerkt met een licht gesuikerd vlaidekje.

Appelroom:



Bananen:



Appelroom:

Appelvlaai, afgewerkt met slagroom, verse appelschijfjes en licht geroosterde amandeltjes.

Bananen:

Een puddingvlaai met slagroom bekleed met bananschijfjes.

Bosbessen:



Bretoense:



Bosbessen:

Een seizoensgebonden vlaai met pudding, bosbessen en een koekendeeg dekje, afgewerkt met bloemsuiker.

Bretoense:

Een koekendeeg afgedekt met abrikoos en praliné.

Breugelvlaai:



Cappucino:



Breugelvlaai:

Net als de oude Breugel buffetten uitgebreid waren, doet deze vlaai zijn naam eer aan: een dun laagje pudding met abrikoos, appel, ananas, kersen en woudvruchten. Een maatje groter, een beetje meer...

Cappucino:

Een echte huisspecialiteit, een eigengemaakte cappuccino room met chocolade op een koekendeeg.

Cassonade:



Chantily:



Cassonade:

De abrikoos suikervlaai met een opbouw van fijne biscuit en slagroom.

Chantily:

Biscuit met slagroom en peren. Zeer luchtig en fris.

Chocomousse:



Chocotaart:



Chocomousse:

Puddingvlaai met een luchtige chocomousse, afgewerkt met een randje slagroom.

Chocotaart:

Een chocolade biscuit, gevuld en belegd met noppen chocolademousse. Afgewerkt met geraspte witte chocolade.

Cocos:



Franse appel:



Cocos:

Een heerlijk cocos beslag wordt meegebakken in de oven.

Franse appel:

Deze appelvlaai wordt rijkelijk bedekt met slagroom en ruim voorzien van rozijnen. Een combinatie met een frisse smaak.

Fruit extra:



Jamaica:



Fruit extra:

Deze vlaai wordt afgewerkt met vers fruit, waaronder kersen, mandarijn, banaan en kiwi.

Jamaica:

Appellatjes met rozijntjes en kaneelsuiker, afgewerkt met gebakken amandelschijfjes en bloemsuiker.

Kempense:



Kersen speciaal:



Kempense:

Pudding met abrikoos, met een dekje met bloedsuiker.

Kersen speciaal:

Net als de bekende smurfenvlaai is deze op basis van een latjesvlaai, maar deze keer met kersen. Een supervariant van de smurfenvlaai.

Kersenroom:



Knoerselvlaai:



Kersenroom:

Een smaakstreling van biscuit, kers en slagroom, met chocolade gedecoreerd.

Knoerselvlaai:

Knoerselen of kruisbessen; kan ook in de versie van special: met slagroom en amandelschijfjes.

Latjesvlaai:



Mars Royaal:



Latjesvlaai:

Een klassieke vlaai; er is keuze uit kersen, abrikoos, pruim. Een combinatie van twee smaken is ook mogelijk; een duo appel-kers, duo abrikoos-kers.

Mars Royaal:

Zin in Mars. We hebben een marstaart ontwikkeld. Een koekendeeg, een speciaal chocomousse beslag en zelf gemaakte karamel. Afgewerkt met chocolade en stukjes Mars. Genieten maar...

Pudding Combiné:



Noppenpudding:



Pudding Combiné:

Voorstander van pudding chocolade of voorstander van pudding nougatine? Je hoeft niet te kiezen. Buiten het feit dat ieder keuze afzonderlijk verkrijgbaar is, kunnen we het ook combineren.

Noppenpudding:

Biscuit met pudding en chocolade.

Negresco:



Rijst:



Negresco:

Liefhebbers van chocolade komen met deze zeker aan hun trekken. Gesuikerde bladerdeeg met een basis van pudding en slagroom, afgewerkt met een met chocolade overgoten biscuit en chocomouse.

Rijst:

De hemelse rijstpap wordt meegebakken in de oven. Ook te combineren als rijst candy, rijst chocolade of rijst nougatine.

Pudding Latjes:



Rabarber:



Pudding Latjes:

Naast de latjesvlaaien met fruitsoorten zoals abrikoos, kers of pruim, is er ook de pudding latjes.

Rabarber:

Een seizoens product, op een dun laagje pudding wordt rabarber gelegd. De verse rabarber wordt dan meegebakken in de oven, dus geen over gesuikerde rabarber gelei. Afgewerkt met een laagje koekendeeg.

Speculaas:



Seizoens:



Speculaas:

Speculaas is al een eerste meesterschap. Met een klassiek recept met boter en donkere suiker bakken we onze eigen speculaas. Deze wordt verkruimeld over de pudding.

Seizoens:

Op basis van een puddingvlaai aangekleed met vers fruit. Er kan gekozen worden tussen seizoens met gewone vlaaideeg of seizoens op basis van koekendeeg.

Soezen:



Teuten:



Soezen:

Liefhebber van soezen? Een taart van soezen, met slagroom opgevuld op een koekendeeg.

Teuten:

Kan met slagroom of met pudding. Een lichte biscuit overgoten met chocolade, afgewerkt met slagroom.

Tarte Maison:



Suiker abrikoos:



Tarte Maison:

Koekendeeg met slagroom en kersen.
Door zijn hogere opbouw, is het een taart die
indruk maakt.

Suiker abrikoos:

De geweldige smaak van abrikozen
gecombineerd met cassonade suiker, bestaat ook
in de variant pudding suiker.

Aardbeien:



Woudvruchten:



Aardbeien:

Tijdens de aardbeientijd, maken wij al onze aardbeiproducten met aardbeien uit onze eigen stad. Hierdoor liggen ze een paar uur na het plukken op onze vlaaien. Omdat ze geen reis door Europa achter de rug hebben, zijn ze minder waterachtig en kunnen we genieten van de volle aardbeismaak. In ons assortiment vindt U: aardbeien-gewone deeg, aardbeien koekendeeg, aardbeien combiné en natuurlijk ook de aardbeien slagroom.

Woudvruchten:

Een puddingvlaai met veel vers fruit, in het midden afgewerkt met allerlei woudvruchten.

4 vierde:



4 vierde:

Vier soorten fruit op een puddingvlaai, voor ieder
wat wils...

T
H
E

E
N
D

