



Hollebekedorp 4 - 8902 Hollebeke
057 20 17 54
www.bakkerijhessel.be



SLAGROOMKLASSIEKERS

Slagroombûche



Traditioneel biscuitgebak met slagroom. Vanaf 4 pers.
€3.70/pers.

Fruitdecor



Traditioneel biscuitgebak met slagroom en bovenop een kleurig fruitlandschap. Verkrijgbaar in 5 pers of 7.5 pers
€3.95/pers.

Tip van de chef : Snijden met elektrisch mes!

BOTERRROOMKLASSIEKERS

Boterroombûche



Boterroom op smaak gebracht met mokka en binnenin een luchtige biscuit. **€3.70/pers.**

Grand-Marnier



Een zalige crème au beurre met een subtiele Grand-Marnier toets, die versmelt met een regenboog aan biscuits. Verkrijgbaar in veelvouden van 2 pers.
€3.95/pers.

INDIVIDUEEL GEBAK

€3.60

Appel-Karamel



Crème brûlée, groene appel, karamel crème, amandebiscuit en pralinè krokant.

Moulin Rouge



Kern van pistachecrème, coulis van aardbei, aardbeimousse, dacquoise met knapperig krokantje.

La Belle Cerise



Donkere chocolademousse, cremeux van kersen, frambozencoulis, amandel crumbel en chocoladebiscuit, pralinécrèmeux.

Bergamo



Yoghurtcrème, frisse cremeux van Bergamot en lemoen, hazelnootcrumbel en biscuit.

Kaarsjes



Een zeer zachte wintercrème met een kern van vanillecrème en crèmeux van braambessen en een gelei van framboos-mango.

2020 - 2021

FIJNPROEVERS

enkel in 5 pers. (€21)
of 7 à 8 pers. (€31.30)

Yog-Fit NIEUW



Deze kern, panacotta van aardbei bovenop een aardbeien coulis verstopt in een luchtige yoghurtcrème, biscuit en een krokant van pralinè op een dacquoise van pistache.

Passion NIEUW



Deze frisse cremeux van passie-cocos, vanille-crème, donkere chocoldemousse, amandelcrumbel en chocoladebiscuit.

Mayenne NIEUW



Een zeer zachte wintercrème met een kern van vanillecrème en crèmeux van braambessen en een gelei van framboos-mango.

Pralina



Een caramel-chocolademousse speelt hier de hoofdrol met een interieur van pralinécrèmeux, hazelnootmeringue en biscuit. Laat je meeslepen door de zachte smaak van macarons de Paris, die deze bûche prachtig afwerkt.

Aangepaste openingsuren:

- Op donderdag 24/12 en donderdag 31/12 van 7.00u tot 12.15u en van 13.45u tot 18.00u (afhalen bestellingen van 16.00u)
- Op vrijdag 25/12 en vrijdag 01/01 van 8.00u tot 12.00u (afhalen bestellingen van 11.00u)
- Op zaterdag 2 januari is de winkel gesloten.

IJS €4.20 vanaf 4 pers

NIEUWJAARSGEBAK 2021
(enkel met 31/12 en 01/01)

NIEUW

Tiramisu



Tiramisu-ijs, sorbet van appels en aardbei met pralinè-ijs op krokante bodem.

Abricozencremeux melkchocolademousse met een krokant van pecan-amandelcrumbel op een bodem van chocoladebiscuit. Verkrijgbaar in 6pers. (€25.20)



Choc-passie



Chocolade-ijs met een kern van passie-en kokosmelksorbet, vanille-ijs op een bodem van merengue.

TIPS VAN DE CHEF

-Crème au beurre: voor het opdienen minimum 1 uur op kamertemperatuur brengen.

-IJS, niet te hard opdienen.

-Snij kleine stukjes en bedien 2X.

Romano



De zachte smaak van amandelmelk verwerkt in een romige ijs met een kern van krieken-veenbes, aardbeien- en framboosorbet. De krokante toets van Jules Destrooperkoekjes in een amandelijs geven een finishing touch. Puur genot!

ALLERGENEN

Speculoos-peer



Speculoosijs met vanille-ijs en een sorbet van peer op een speculoosdacquoise.

Iglo



Yoghurt-framboosijs en aardbei-citroensorbet. Verkrijgbaar 6 personen. (€25,20)

Kerstmuts



Vanille-ijs, aardbeien-ijs en een sorbet van framboos op bodem van meringue en verpakt in gevlamde meringue. Verkrijgbaar 6 personen. (€25,20)



Gluten



Ei



Noten



Melk

BESTEL TIJDIG!!!

We blijven ook vasthouden aan kwalitatieve, hoogstaande en verse ingrediënten die kritisch worden beoordeeld. Aarzel ook niet om ons aan te spreken indien u vragen hebt omtrent allergenen. Zo hopen we de onmisbare partner te zijn op uw feest, dit kan enkel met topkwaliteit. Wij durven u dan ook te vragen tijdig te bestellen zodat wij ook alle ingrediënten kunnen bestellen. Bij laattijdig bestellen kunnen wij niet garanderen dat het volledige assortiment nog beschikbaar is zeker in deze coronatijd.

PRETTIGE FEESTEN en HOUD JULLIE GEZOND!!!

Dimitri en Vanessa
en hun team!!