

Tartelette Choco-cherry

Image



Tartelette Choco-cherry

Een heerlijke verwennerij; deze tartelette gevuld met chocolade en kers!

180°C

25 min

25 stuks

Ingrediënten

Tartelettes:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter, kamertemperatuur

120 gram Water

Choco-cherry vulling:

1.500 gram Frucaps kersenvulling

135 gram Damco multibavaroise

300 gram Water, 40°C

Ganache:

1.500 gram Chocuisse souplesse puur

600 gram Slagroom, ongezoet

300 gram Stroop confiseurs

300 gram Frucaps spiegelgelei neutraal

150 gram Boter, zacht

Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

Tartelettes:

1. **Damco compleet crouûtepoeder** en boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
3. Kneed vervolgens het deeg aan en rol het uit op 2,5 mm dikte en steek het gewenste formaat uit.
4. Voor de zijkanten, reepjes van 2 cm hoog snijden. Het deeg opnieuw koelen voor gebruik.
5. Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van de ingevette bakvorm en plaats vervolgens de uitgestoken plakjes op de bodem.
6. Plaats een caisse met bakbonen in de bakvorm en bak gedurende 20 minuten.
7. Verwijder de vulling en bak vervolgens nog 5 minuten tot de tartelettes goudbruin van kleur zijn.
8. Tartelettes af laten koelen en de binnenkant coaten met Chocuisse souplesse neutraal, puur of melk.

Choco-cherry vulling:

1. Meng het water en **Damco multibavaroise** door elkaar met een gard.
2. Pureer de **Frucaps kersenvulling** en voeg dit toe aan de bavaroise.
3. Meng met een gard.
4. Vul de tartelette met 25 gram vulling.

Ganache:

1. Breng de slagroom, samen met **Stroop confiseurs**, aan de kook en vermeng deze met de gesmolten **Chocuisse souplesse puur**.
2. Meng vervolgens de **Frucaps spiegelgelei neutraal** en als laatste de zachte boter erdoor.
3. Laat de ganache opstijven in de koelkast.
4. Vul de tartelette tot de rand met de ganache en werk af met drupjes **Frucaps spiegelgelei neutraal**.

Image

