

Mini Fruits des bois crumble

Image



Mini Fruits des bois crumble

Een heerlijke tartelette gevuld met Frucaps bosvruchtenvulling en praline, afgewerkt met een crumble!

180°C

20 min

Ingrediënten

Croûte:

550 gram Damco compleet croûtepoeder

165 gram Boter

70 gram Water, koud

15 gram Cedro citroenrasp ZKZC

Crumble:

325 gram Damco compleet kanopoeder

125 gram Boter, koud

Frangipane:

750 gram Damco Amandelspijs K+K superieur

250 gram Boter

15 gram Bloem

190 gram Ei

Overig:

900 gram Babbi Variegato Praline, Vipam

2.700 gram Frucaps bosvruchtenvulling

Damcosnow

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

Werkwijze croûte:

1. Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur.
2. Draai het de dag erna verder af en rol uit op 2mm.
3. Bekleed hiermee de ingevette, geperforeerde ringen van ca. 8cm ø.

Werkwijze frangipane:

1. Draai de boter en **Damco amandelspijs K+K superieur** glad met de vlindergarde.
2. Voeg daarna het ei en de bloem toe en draai zo kort mogelijk.

Werkwijze crumble:

1. Meng **Damco compleet kanopoeder** met de koude boter tot er een crumble ontstaat.

Opbouw:

1. Smeer een dunne laag Babbi Variegato Praline op de bodem van de tartelettes.
2. Spuit hier een dunne laag frangipane op en vul af met de **Frucaps bosvruchtenvulling** en werk tot slot af met de crumble.
3. Bak af en laat afkoelen.

Afwerking:

1. Werk af met **Damcosnow** en bijvoorbeeld met een gouden chocolade swirl. Hiervoor breng je witte chocolade op temperatuur en maak je cirkels op een draaiplateau met een cornetje. Na het stollen spuit je de ringen af met goudspray.

Image



Image



Image

