

Mini Tartelette aux Pommes

Image



Mini Tartelette aux Pommes

Een heerlijke tartelette, gevuld met frangipane, Frucaps appelvulling en vanille!

180°C

15 min

Ingrediënten

Croûte:

550 gram Damco compleet croûtepoeder

165 gram Boter

70 gram Water, koud

15 gram Cedro citroenrasp ZKZC

Frangipane:

375 gram Damco Amandelspijs K+K superieur

125 gram Boter

10 gram Bloem

95 gram Ei

Overig:

4.050 gram Frucaps appelvulling

Vanille, Vipam

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 2 mm.
3. Bekleed hiermee de ingevette, geperforeerde ringen van ca. 8 cm ø.

Werkwijze frangipane:

1. Draai de boter en **Damco amandelspijs K+K superieur** glad met de vlingergarde.
2. Voeg daarna het ei en de bloem toe en draai zo kort mogelijk.
3. Spuit een laag frangipane in de tartelettes en bak af.

Opbouw:

1. Meng vanillemerg door de **Frucaps appelvulling** en vul de tartelettes met ca. 100 gram per tartelette.
2. Werk af met **Damcosnow** en decoreer verder naar eigen inzicht, bijvoorbeeld met stukken chocolade. Breng hiervoor witte chocolade op temperatuur en smeer dit op transfervellen marmer (goud), via Vipam.

Image



Image



Image

