

Gâteaux Fraise et Menthe

Image



Gâteaux Fraise et Menthe

Een heerlijke, frisse combinatie van aardbei en munt!

Divers

Divers

4 stuks

Ingrediënten

Biscuit:

500 gram Damco sponge superieur
430 gram Heel ei
35 gram Water
Arlico pepermunt groen

Munt bavaroise:

180 gram Damco multibavaroise
300 gram Water, 20-30°C
1.650 gram Lobbige slagroom, gezoet
15 gram Babbi Mirtillo, Vipam

Rode glaçage:

400 gram Frucaps spiegelgelei neutraal
135 gram Room
300 gram Felchlin sao palme 30%, Vipam
50 gram Gelatinemassa, verhouding 1 op 5
Arlico grenadine rood

Ingrediënten croûte:

550 gram Damco compleet croûtepoeder
165 gram Boter
70 gram Water, koud
15 gram Cedro citroenrasp ZKZC
Arlico grenadine rood

Overig:

600 gram Frucaps aardbeienvulling

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

Werkwijze biscuit:

1. Klop alles 1 minuut in de 1e versnelling door elkaar, vervolgens 7 minuten in de hoogste versnelling en tot slot nog 1 minuut nadraaien in de 1e versnelling.
2. Strijk van het beslag 2 mooie dunne plakken van 45x30 cm en bak deze mooi licht af.

Werkwijze munt bavaroise:

1. Los de **Damco multibavaroise** op in het water.
2. Spatel vervolgens de Babbi Mirtillo door het bavaroise-mengsel.
3. Spatel daarna de lobbige geslagen slagroom er doorheen.

Werkwijze aardbei glaçage:

1. Kook de room en voeg hier de **Frucaps spiegelgelei neutraal** aan toe.
2. Los de gelatinemassa hierin op en meng het daarna met de chocolade.
3. Breng het op de gewenste kleur met de **Arlico grenadine rood**.
4. Verwerk de glaçage op 35-40°C.

Werkwijze croûte:

1. Meng de ingrediënten in de kruim en koel 24 uur.
2. Draai het deeg erna verder af en rol uit op 2mm.
3. Steek een plak uit van ca. 18 cm ø en bak af.
4. Van het overgebleven deeg kun je decoraties maken. Rol hiervoor het deeg uit op 1,5 mm en steek verschillende maten ringetjes uit. Bak dit tussen matjes.

Opbouw:

1. Bouw in een ring van 16 cm ø het interieur op.
2. Steek een plak biscuit uit en spuit hier een laagje **Frucaps aardbeienvulling** op en strijk glad.
3. Vries dit vervolgens in. Vul de vorm* met ca. 400 gram munt bavaroise.
4. Duw hier het interieur in en voeg indien nodig nog wat bavaroise toe.
5. Sluit tenslotte af met de croûte plak.
6. Glaceer de taart en werk af met de croûte ringen, een band biscuit van ca. 20x2 cm, aardbeien en verder naar eigen inzicht.

* Vorm PLANET KE024, Vipam International

Image



Image



Image

