

Tartelette aux Pommes

Image

Tartelette aux Pommes

Tartelette aux Pommes

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

180°C

25 min

9 stuks

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

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 2,5mm.
3. Bekleed hiermee de ingevette, geperforeerde ringen van ca. 16 cm ø.

Werkwijze frangipane:

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

Opbouw:

1. Meng vanillemerg door de **Frucaps appelvulling** en vul de tartelettes met 450 gram vulling.
2. Werk af met **Damcosnow** en decoreer verder naar eigen inzicht, bijvoorbeeld met stukken chocolade.
3. Breng hiervoor witte chocolade op temperatuur en smeer dit op transfervellen marmer (goud), via Vipam.

Image



Image



Image

