

Tarte aux fruits

Image



Tarte aux fruits

Een verrukkelijke taart op basis van gistdeeg, met Frucaps vruchtenvulling naar keuze. Om eindeloos mee te variëren dus!

ca. 24 - 26°C

210°C

ca. 20 minuten

22 stuks

Ingrediënten

4.000 gram Tarwebloem

1.800 gram Water

680 gram Witte basterd suiker

400 gram Roomboter

480 gram Wiener hefeteig soft

320 gram Gist

60 gram Zout

4.400 gram Frucaps vruchtenvulling naar keuze

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

1. Draai van alle grondstoffen (exclusief de roomboter) met een spiraalkneder (4 - 5 minuten langzaam, 4 - 6 minuten snel) een goed gekneet deeg en voeg de laatste 3 minuten van het kneden de roomboter toe.
2. De gewenste deegtemperatuur is ca. 24 - 26°C.
3. Deegstukken afwegen op 175 gram. Geef daarna 10 minuten bolrijs.
4. De deegstukken plat drukken en met rolstok bijrollen en vervolgens het aluminium schaaltje van 15 cm mee fonceren en de fruitvulling inspuiten (ca. 200 gram).
5. Het andere deegstuk plat drukken en bij rollen tot 15 cm.
6. Vervolgens met een platte steker (van 10 cm breed) in 3 steken een ster steken.

7. De punten naar buiten vouwen en daarna de plak over de fruitvulling heen leggen.
8. Geef ca. 40 minuten narijs.
9. Na het afbakken bestrijken met gesmolten roomboter.

Image

