

Tarte au Citron

Image



Tarte au Citron

De perfecte combinatie van frisse citroen en zoete schuim!

180°C

25 min

60 stuks

Ingrediënten

Tartelettes:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter

120 gram Water

Vulling:

500 gram Damco top R

1.250 gram Water

580 gram Slagroom, lobbig geklopt

2.000 gram Frucaps lemoncurd

Schuim:

500 gram Suiker

100 gram Water

200 gram Eiwit

300 gram Schiftsuiker

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

Werkwijze tartelettes:

1. Draai de boter en **Damco compleet croûtepoeder** in de kruim en voeg vervolgens het water toe.
2. Zodra het deeg is gevormd, de machine stoppen en een nacht koelen.
3. Het deeg opnieuw aandraaien en uitrollen op 2,5 mm.
4. Bekleed hier de tartelettevormen mee en bak deze 20 minuten blind.
5. Verwijder de vulling en de ringen en droog de tartelettes nog 5 minuten na in de oven.
6. Als de tartelettes zijn afgekoeld, insmeren met **Souplesse Limoncello** en de vulling in de tartelettes spuiten.

Werkwijze vulling:

1. Klop het water en **Damco Top R** in 4 minuten met de garde in de 3e versnelling tot een gladde room.
2. Voeg hier **Frucaps lemoncurd** aan toe en draai glad. Spatel tot slot in 2 keer de slagroom erdoor.

Werkwijze schuim:

1. Kook het water en het suiker tot 121°C.
2. Bij 110°C het eiwit met de garde in de hoogste versnelling luchtig kloppen en de schiftsuiker in 3 keer toevoegen zodat er een stevig schuim ontstaat.
3. Voeg de gekookte suikerstroop in een vloeiende straal toe in de laagste versnelling en draai het schuim koud.
4. Spuit de tartelettes naar eigen inzicht af met het schuim en schroei voorzichtig af met een brander.

Image

