

Tartelettes

Image



Tartelettes

Deze tartelettes zijn een perfecte basis voor al uw producten!

180°C

25 min

40 stuks

Ingrediënten

Tartelette:

1.000 gram Damco compleet croûtepoeder
450 gram Roomboter
100 gram Water

Room:

1.000 gram Water
400 gram Damco top R

Vulling:

1.000 gram Frucaps salted caramel
1.000 gram Notenmix

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

Tartelette:

1. **Damco compleet croûtepoeder** en boter in de kruim draaien, vervolgens het water toevoegen en een glad deeg zetten.
2. Zodra het deeg door elkaar gedraaid is, stoppen met mengen en het deeg 24 uur koelen.
3. Kneed vervolgens het deeg aan en rol het uit op 2,5 mm dikte en steek het gewenste formaat uit.
4. Voor de zijkanen, reepjes van 2 cm hoog snijden.
5. Het deeg opnieuw koelen voor gebruik.
6. Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van de ingevette bakvorm en plaats vervolgens de uitgestoken plakjes op de bodem.
7. Plaats een caisse met bakbonen in de bakvorm en bak gedurende 20 minuten.
8. Verwijder de vulling en bak vervolgens nog 5 minuten tot de tartelettes goudbruin van kleur zijn.
9. Tartelettes af laten koelen en de binnenkant coaten met **Chocuisse souplesse puur**.

Room:

1. Klop het water en de **Damco Top R** samen in een bekken met garde in 4 minuten tot een homogene massa.
2. Spuit met een spuitzak wat room onderin de tartelettes.

Vulling:

1. Smelt de **Frucaps salted caramel** in de magnetron en vermeng deze met de **Notenmix**.
2. Schep, met een ijsschep, een bolletje van het mengsel bovenop de room.

Image

