

## Banaan Caramel Tartelette

### Image



## Banaan Caramel Tartelette

Heerlijke zoete tartelettes met banaan en karamel. Geniet ervan!

180 °C

20 min

30 stuks

### Ingrediënten

#### Deeg:

1.100 gram Damco compleet croûtepoeder

480 gram Boter, kamertemperatuur

120 gram Water

## **Ganache:**

1.500 gram Chocuisse souplesse banaan  
600 gram Slagroom, ongezoet  
300 gram Stroop confiseurs  
300 gram Frucaps spiegelgelei neutraal  
150 gram Boter, zacht

## **Vulling:**

Frucaps caramelvulling  
Frucaps bananenvulling

## **Decoratie:**

Chocolade decoratie verkrijgbaar via Vipam International

## **Instructies**[AfdrukkenDownload PDF](#)

### **Werkwijze deeg:**

1. **Damco compleet croustepoeder** en boter met de deeghaak mengen.  
Wanneer het in de kruim gedraaid is, het water toevoegen.
2. Zodra het deeg gevormd is, de machine stoppen en het deeg 24 uur koelen.
3. Na 24 uur het deeg aandraaien, uitrollen op 2,5 mm en vervolgens op het gewenste formaat uitsteken.
4. Snijd reepjes met een hoogte van 2 cm uit voor de zijkanten. Koel het deeg vervolgens opnieuw voor gebruik.
5. Begin met het plaatsen van de stroken langs de zijkant van de ingevette bakvorm en plaats vervolgens de uitgestoken plakjes op de bodem.
6. Plaats een caisse met bakbonen in de bakvorm en bak.
7. Wanneer de tartelettes zijn afgekoeld, insmeren met **Chocuisse souplesse banaan**.

### **Werkwijze ganache:**

1. Breng de slagroom en **Stroop confiseurs** aan de kook en meng deze met de gesmolten **Chocuisse souplesse banaan**.
2. Meng vervolgens de **Frucaps spiegelgelei neutraal** en als laatste de zachte boter erdoor.

### **Afwerking:**

1. Spuit onderin de tartelette een dun laagje **Frucaps caramelvulling** en vervolgens een dun laagje **Frucaps bananenvulling**.
2. Giet hier de bananenganache overheen en werk af naar eigen inzicht.

### **Image**

