

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

