



Tarteclair



Soezenbeslag.

JELLOMIX	1000 g
Water (60 °C)	1500 g

Suikerdeeg.

Bloem	600 g
MARGARINE CB	500 g
Suiker	500 g

Croûtedeeg.

CROUTEXPRESS	1000 g
Eieren	100 g
Water	50 g

Frambozencrème.

Crème pâtissière obv RAP	500 g
Slagroom	400 g
FRUITFUL FRAMBOOS	250 g

Diplomat.

Crème pâtissière obv RAP	500 g
Slagroom	500 g

Werkwijze.

Soezenbeslag.

Giet het hete water op de JELLOMIX en laat enkele minuten mbv de vlinder draaien tot een homogeen, glanzend beslag.

Suikerdeeg.

Meng alle ingrediënten kort samen tot zanddeeg. Kleur met de gewenste poederkleurstof of cacao poeder. Bewaar in de koelkast alvorens uit te rollen.

Croûtedeeg.

Meng alle ingrediënten samen tot een croûtedeeg. Dit deeg is direct verwerkbaar!

Frambozencrème.

Roer de crème pâtissière glad met de FRUITFUL FRAMBOOS. Meng de voor 2/3 opgeklopte slagroom door de frambozenmassa.

Diplomat.

Meng de crème pâtissière met de voor 2/3 opgeklopte slagroom en roer glad.

Opbouw.

Rol het croûtedeeg uit op 2,5 mm en fonceer bakringen van 8 Øcm. Spuit met het soezenbeslag een ronde soes in het gefonceerd bakringetje. Rol het suikerdeeg uit op 2,5 mm, steek ronde plakjes uit en leg ze op de gespoten soesjes.

Bak het geheel af gedurende 35 min op 180 °C met open dampsluiter. Ontvorm en laat afkoelen.

Prik de bovenkant van de soes in en vul met frambozencrème. Injecteer de crème met FRUITFUL FRAMBOOS. Spuit een rozas frambozencrème op de gevulde soes en werk af met chocoladecor.

Blijf je liever dicht bij de originele "tarte maison", opteer dan voor de combinatie van FRUITFUL DONKERE KERSEN en diplomat. Werk deze af met een rozas diplomat, krieken en chocoladecor.