

Tartelettes





Tartelette Forêt Fraise	p6
Tartelette Banana Split	p9
Tartelette Cerise Amande	p10
Tartelette Mirliton	p13
Tartelette Lait Koffie	p14
Tartelette Pims	p17
Tartelette Coco Exotic	p18
Tartelette Amber Pinda	p20
Tartelette Mont Blanc Pistache	p23
Tartelette Brownie Caramel	p24
Fruit Tartelette Plant-based	p27



Tartelettes

Every patisserie creation has a story to tell



De tartelette heeft zijn oorsprong in de Franse keuken. Het woord "tartelette" is afgeleid van het Franse woord "tarte", wat taart betekent.

Gebakken deeg met zoete of hartige vullingen komt al eeuwenlang in verschillende culturen voor. De Egyptenaren waren de eersten om iets te maken dat op een taart leek. Ze bakten haver, tarwe of rogge op hete kolen en vulden deze gebakjes met honing.

Over de hele wereld hebben verschillende culturen hun eigen versies van taarten ontwikkeld, vaak aangepast aan lokale ingrediënten en smaakvoorkeuren.

Tartelettes zijn gebakjes die het hele jaar door ingezet kunnen worden bij heel wat **gelegenheden** zoals Valentijn, Pasen, Moederdag, Vaderdag, etc. Van frisse en fruitige smaken dankzij onze **Topfil fruitvullingen** tot verwarmende en rijke combinaties met **Belcolade Cacao-Trace chocolade**. De **veelzijdigheid** van tartelettes zorgt ervoor dat er voor elk wat wils is.

U zal deze smaken ook terug vinden in onze recepten van **Week van de Eclair**. Dit zorgt er niet alleen voor dat herkenbare smaken in meerdere gebakjes terug komen, maar dit zal u ook helpen bij uw voorbereidingen.

De basis van alle tartelette recepten is een **zanddeeg** met **Puratos Tegral Patacrout** en **Puratos Mimetic Incorporation**. Beide ingrediënten zijn geschikt voor een traditionele zanddeeg alsook voor een plant-based zanddeeg.

BASISRECEPT

1. Zanddeeg	g	1. Plant-based zanddeeg	g
Puratos Tegral Patacrout	1000 g	Puratos Tegral Patacrout	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g	Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Hele eieren	100 g	PatisFrance Amandes Râpées	100 g
Zout	2 g	Water	75 g
		Zout	3 g

WERKWIJZE

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een homogeen deeg. Rol uit op 2,5 mm dikte en fonceer ringen van 6,5 cm Ø en 2 cm hoog. Bak af in de vloeroven op 170°C gedurende ± 20 min. met open dampsluiter.

Producten IN DE KIJKER



Mimetic Incorporation

Innovatieve vetstof voor cakes, vlaaien, koekjes, kruimeldeeg en soezen. Hiermee kan u producten van uitstekende kwaliteit maken. Ze hebben een unieke en rijke smaak, smelten in de mond zoals producten op basis van boter en blijven langer vers. Productcode: 4004006



Tegral Patacrout

Complete mengeling voor zanddeeg. Heeft een uitzonderlijk fijne textuur en uitstekende knapperigheid. Productcode: 4103251



Tartelette Forêt Fraïse

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Krokante Bodem
3. Chocolademousse Noir
4. Amandel-chocolade Joconde
5. Aardbeienvulling
6. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Smoobees

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Krokante Bodem

PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	350 g
--------------------------------------------	-------

3. Chocolademousse Noir

Volle melk	250 g
Puratos Cremygel	75 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	250 g
Room 35% v.g.	250 g
Puratos Chantypak	250 g

4. Amandel-chocolade Joconde

PatisFrance Amandes Râpées	250 g
Puratos Tegral Biscuit	450 g
Bloemsuiker	200 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	50 g
Hele eieren	600 g
Water	100 g
Puratos Mimetic Incorporation	75 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	150 g

5. Aardbeienvulling

Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%	500 g
---------------------------------------------	-------

WERKWIJZE

Krokante Bodem

Maak de **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** zacht om gemakkelijk te verwerken.

Chocolademousse Noir

Maak met de melk (35°C) en de **Cremygel** een crème pâtissière. Smelt de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops tot 45°C en meng de crème pâtissière met de gesmolten chocolade. Let op dat de ganache een temperatuur heeft van 38-40°C. Spatel hier de half opgeklopte **Chantypak** en room stapsgewijs onder.

Amandel-chocolade Joconde

Rooster de **Amandes Râpées** en verwerk onmiddellijk wanneer deze nog warm is. Klop alles samen op, met uitzondering van de **Mimetic Incorporation** en de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops, gedurende 8 min. op hoogste snelheid. Smelt de **Mimetic Incorporation** en de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops tegelijkertijd en voeg deze op het einde van de opkloptijd straalsgewijs toe. Laat op lage snelheid gedurende 1 min. mengen. Strijk het beslag uit op 6 mm dikte, doe dit op een breedte van 36 cm en 59 cm lang met behulp van een trekbakje. Bak af in een vloeroven op 230°C gedurende ± 5 min. met gesloten dampsleutel. Haal uit de oven, verwijder onmiddellijk van de plaat en zodra afgekoeld, verpakken. Steek schijfjes van 3,5 cm uit.

Aardbeienvulling

Klaar voor gebruik.

6. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Smoobees

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Room 35% v.g.	800 g
Puratos Smoobees Strawberry	175 g

Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Smoobees

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C en giet vervolgens op de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de vloeibare **Chantypak** en room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen. Op het einde voegen we de **Smoobees Strawberry** toe (100 g/kg basis).

OPBOUW

Breng op de bodem van de tartelette (1) een laagje krokante bodem (2) aan. Spuit in de tartelette een bol met de chocolademousse noir (3) en duw hierin een schijfje amandel-chocolade joconde (4). Vul de ontstane ruimte op met de aardbeienvulling (5). Spuit op het geheel een opgetrokken punt met de opgeklopte chocoladeroom Blanc Intense Smoobees (6) en decoreer met een chocoladedecoratie.



Tartelette Banana Split

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Gebakken Ganache
3. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Banaan
4. Bananenvulling

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Gebakken Ganache

Room 35% v.g.	400 g
Glucose DE 53-58,5	80 g
Belcolade Selection Noir Intense 65 Cacao-Trace	200 g
Eigeel	40 g
Hele eieren	160 g

3. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Banaan

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Room 35% v.g.	800 g
Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	350 g

4. Bananenvulling

Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	500 g
------------------------------------------------	--------------

WERKWIJZE

Gebakken Ganache

Verwarm de room en de glucose tot 80°C. Giet op de **Selection Noir Intense 65 Cacao-Trace** drops. Meng goed tot je een zalvige en homogene textuur bekomt. Voeg het eigeel en de eieren toe.

Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Banaan

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C en giet vervolgens op de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de vloeibare **Chantypak** en room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen. Alvorens op te kloppen, voegen we de **Topfil Finest Banana Smooth 70%** toe.

Bananenvulling

Klaar voor gebruik.

OPBOUW

Breng een laagje bananenvulling (4) aan onderin de gebakken tartelette (1). Vul de rest van de tartelette tot aan de rand met de gebakken ganache (2) en plaats in de vloeroven gedurende 20 min. op 130°C met open dampseutel. Na afkoelen, het oppervlak afwerken met de opgeklopte chocoladeroom blanc banaan (3) en afwerken met een decor.



Tartelette Cerise Amande

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Krokante Bodem
3. Gebakken Marsepein
4. Kersenvulling
5. Opgeklopte Chocoladeroom Lait Amande

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Krokante Bodem

PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	350 g
--------------------------------------------	-------

3. Gebakken Marsepein

PatisFrance Catania 50%	350 g
-------------------------	-------

4. Kersenvulling

Puratos Topfil Finest Cherry Pieces 70%	500 g
-----------------------------------------	-------

5. Opgeklopte Chocoladeroom Lait Amande

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes	125 g
Volle melk	150 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Room 35% v.g.	800 g

WERKWIJZE

Krokante Bodem

Maak de **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** zacht om gemakkelijk te verwerken.

Gebakken Marsepein

Rol de **Catania 50%** uit op 4 mm dikte en steek schijfjes van 5 cm uit. Plaats de schijfjes op een geperforeerde siliconen mat en bak af in een vloeroven op 200°C gedurende 6 min., met gesloten dampsluiter, tot deze lichtbruin kleuren. Laat afkoelen.

Kersenvulling

Klaar voor gebruik.

Opgeklopte Chocoladeroom Lait Amande

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Rooster de **Amandes Blanchies Effilées Moyennes** en hou deze apart. Verwarm de melk tot 60°C en giet vervolgens op de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de vloeibare **Chantypak** en room. Voeg de geroosterde **Amandes Blanchies Effilées Moyennes** toe en mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen.

OPBOUW

Breng op de bodem van de tartelette (1) een laagje krokante bodem (2) aan. Plaats hierop een schijfje gebakken marsepein (3) en vul de tartelette tot de rand met de kersenvulling (4). Werk het oppervlak af met de opgeklopte chocoladeroom lait amande (5) en decoreer.





Tartelette Mirliton

COMPOSITIE

1. Amandelzanddeeg
2. Mirlitonbeslag
3. Abrikozenvulling
4. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Vanille

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Amandelzanddeeg

Puratos Tegral Patacrout	900 g
PatisFrance Amandes Râpées	100 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Hele eieren	100 g
Zout	2 g

2. Mirlitonbeslag

Puratos Tegral Flanilia	280 g
Volle melk	750 g
Hele eieren	50 g
Eigeel	60 g
PatisFrance Amandes Râpées	200 g
Vanillestok	2 g
Room 35% v.g.	250 g

3. Abrikozenvulling

Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%	400 g
-------------------------------------------------	--------------

4. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Vanille

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Room 35% v.g.	800 g
Vanillestok	3 g

WERKWIJZE

Amandelzanddeeg

Meng alle ingrediënten samen met de vlinder tot een homogeen deeg. Rol uit op 3 mm dikte en fonceer ringen van 6,5 cm Ø en 2 cm hoog. Plaats de gefonceerde ringen op een geperforeerde siliconen mat.

Mirlitonbeslag

Meng alle ingrediënten, met uitzondering van de room, samen tot een vloeïend beslag. Klop de room half op en spatel deze onder het beslag.

Abrikozenvulling

Klaar voor gebruik.

Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Vanille

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C en giet vervolgens op de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de vloeibare **Chantypak** en room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen. Alvorens op te kloppen, voegen we de uitgeschraapte vanille toe.

OPBOUW

Breng onderin de gefonceerde vorm (1) de abrikozenvulling (3) aan en vul af tot de rand met het mirlitonbeslag (2). Bak af in de vloeroven gedurende 25-30 min. op 200°C met gesloten dampsluiter. Na afkoelen, de rand afwerken met bloemsuiker en het oppervlak decoreren met de opgeklopte chocoladeroom blanc vanille (4).



Tartelette Lait Koffie

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Krokante Bodem
3. Koffiesiroop
4. Crèmeux Chocolat Café
5. Opgeklopte Chocoladeroom Lait Café
6. Koffiecrumble

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Krokante Bodem

PatisFrance Praligrac Caramel au Beurre Salé	350 g
----------------------------------------------	-------

3. Koffiesiroop

Suiker	100 g
Sterke koffie	200 g
Amaretto 60%	40 g

4. Crèmeux Chocolat Café

Volle melk	460 g
Room 35% v.g.	460 g
Suiker	95 g
Eigeel	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	500 g
Puratos Classic Coffee	75 g

5. Opgeklopte Chocoladeroom Lait Café

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Room 35% v.g.	800 g
Puratos Classic Coffee	60 g

WERKWIJZE

Krokante Bodem

Maak de **Praligrac Caramel au Beurre Salé** zacht om gemakkelijk te verwerken.

Koffiesiroop

Los de suiker op in de sterke koffie en breng op smaak met de Amaretto 60%.

Crèmeux Chocolat Café

Meng de melk, de room, de suiker en het eigeel en verwarm deze bereiding tot 85°C door continu te mengen. Giet deze warme bereiding door een puntzeef op de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** en **Selection Lait 34 Cacao-Trace** drops. Mix met een staafmixer tot je een zalvige en homogene textuur bekomt en breng op smaak met de **Classic Coffee**.

Opgeklopte Chocoladeroom Lait Café

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C en giet vervolgens op de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de vloeibare **Chantypak** en room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen. Alvorens op te kloppen, voegen we de **Classic Coffee** toe. (40 g/kg basis)

6. Koffiecrumble

Pecannoten	125 g
Puratos Tegral Patacrout	250 g
Suiker	125 g
Puratos Classic Coffee	30 g
Puratos Mimetic Incorporation	125 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	120 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	60 g

Koffiecrumble

Rooster de pecannoten en cutter deze fijn samen met de suiker en de **Tegral Patacrout**. Meng alle ingrediënten, met uitzondering van de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** drops en de **Cacaoboter Cacao-Trace**, samen tot een deeg. Duw het deeg door een grove zeef en verdeel over een bakplaat. Bak de crumble af op 170°C gedurende 16 min. met open dampseutel en laat de crumble afkoelen. Smelt de **Selection Lait 34 Cacao-Trace** drops samen met de **Cacaoboter Cacao-Trace**. Tempereer de mengeling tot 32°C en voeg dit geleidelijk toe aan de afgekoelde crumble onder voortdurend mengen tot deze mooi omzet is met een dun laagje van de chocolademengeling. Bestrooi met **Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace** en verdeel over een plaat om uit te kristalliseren.

OPBOUW

Steek een dun schijfje biscuit uit die in de tartelette past, sauceer deze met de koffiesiroop (3) en plaats in de diepvries. Breng op de bodem van de tartelette (1) een laagje krokante bodem (2) aan. Vul de tartelette tot de helft met de crèmeux chocolat café (4), plaats hierin het schijfje biscuit en laat uitkristalliseren in de koeling. Na uitkristalliseren, de tartelette gelijk strijken met de opgeklopte chocoladeroom lait café (5) om dan het oppervlak op te spuiten met meerdere banen. Spuit de eerste banen uit elkaar en bestrooi met **Cacaopoeder Cacao-Trace**. Spuit hiertussen terug banen om zo het afwisselende effect te hebben. Decoreer royaal met de koffiecrumble (6).





Tartelette Pims

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Krokante Bodem
3. Crèmeux Chocolat Noir Orange
4. Opgeklopte Chocoladeroom
5. Mandarijn-orangetteevulling
6. Chocoladedecor

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Krokante Bodem

PatisFrance Praligrac Chocolait Cacao-Trace	350 g
---------------------------------------------	-------

3. Crèmeux Chocolat Noir Orange

Volle melk	460 g
Room 35% v.g.	460 g
Suiker	95 g
Eigeel	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	630 g
Sinaasappelzeste	5 g

4. Opgeklopte Chocoladeroom

Puratos Chantypak	250 g
Room 35% v.g.	750 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	255 g
Invertsuiker	55 g

5. Mandarijn-orangetteevulling

Gekonfijte sinaasappels	100 g
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	300 g

6. Chocoladedecor

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	500 g
-----------------------------------------	-------

WERKWIJZE

Krokante Bodem

Maak de Praligrac Chocolait Cacao-Trace zacht om gemakkelijk te verwerken.

Crèmeux Chocolat Noir Orange

Meng de melk, de room, de suiker en het eigeel en verwarm deze bereiding tot 85°C door continu te mengen. Giet deze warme bereiding door een puntzeef op de Selection Noir 55 Cacao-Trace drops. Mix met een staafmixer tot je een zalvige en homogene textuur bekomt. Breng op smaak met de sinaasappelzeste.

Opgeklopte Chocoladeroom

Verwarm de Chantypak en de room tot 60°C. Giet deze bereiding op de Selection Noir 55 Cacao-Trace drops en de invertsuiker. Mix tot een homogene textuur en plaats in de koeling aan 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom.
TIP: niet te ver kloppen om een mooie gladde verwerking te hebben.

Mandarijn-orangetteevulling

Snij of cutter de gekonfijte sinaasappel fijn en meng met de Topfil Mandarin Smooth 60%.

Chocoladedecor

Tempereer de gesmolten chocolade. Strijk de chocolade tussen 2 guitar sheets dun uit en steek cirkels uit van dezelfde doorsnede als de tartelette. Laat uitkristaliseren.

OPBOUW

Breng op de bodem van de tartelette (1) een laagje krokante bodem (2) aan. Vul de tartelette tot 2/3de met de crèmeux chocolat noir (3) en plaats een dun laagje amandebiscuit. Laat uitkristaliseren in de koeling. Eens uitgekristaliseerd, hierop met de opgeklopte chocoladeroom (4) een open ring spuiten en vul dan de ontstane ruimte met de mandarijn-orangetteevulling (5). Plaats het geheel kort in de diepvries om daarna de dunne schijf chocoladedecor (6) erop te plaatsen. Verwarm deze licht met een heteluchtpistool zodat deze de contouren van de ondergrond overneemt.



Tartelette Coco Exotic

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Krokante Bodem
3. Karamel met Kokos
4. Mango-passievulling
5. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Kokos
6. Neutrale Glassage

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Krokante Bodem

PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	300 g
--------------------------------------------	-------

3. Karamel met Kokos

Volle melk	100 g
Fleur de sel	2 g
Puratos Classic Coconut	40 g
Puratos Deli Caramel	400 g

4. Mango-passievulling

Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%	1000 g
Passievrucht	100 g

5. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Kokos

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Room 35% v.g.	800 g
Puratos Classic Coconut	85 g

6. Neutrale Glassage

Puratos Miroir Glassage Neutre	1000 g
--------------------------------	--------

WERKWIJZE

Krokante Bodem

Maak de **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** zacht om gemakkelijk te verwerken.

Karamel met Kokos

Verwarm de melk en de fleur de sel tot 60°C en voeg de **Classic Coconut** toe. Meng alles onder de **Deli Caramel**.

Mango-passievulling

Lepel het vrucht vlees uit de passievrucht en meng met de **Topfil Finest Mango Cubes 70%**.

Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Kokos

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C en giet vervolgens op de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de vloeibare **Chantypak** en room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen. Alvorens op te kloppen, voegen we de **Classic Coconut** toe. (60 g/kg basis)

Neutrale Glassage

Verwarm de **Miroir Glassage Neutre** tot 40-42°C. Verwerk de glassage aan 38-40°C.

OPBOUW

Breng op de bodem van de tartelette (1) een laagje krokante bodem (2) aan. Spuit hierop een spiraal van de karamel met kokos (3) en daarop de mango-passievulling (4). Plaats een dun schijfje biscuit en werk het oppervlak af met een bol opgeklopte chocoladeroom blanc kokos (5). Neem met een warme ijslepel een schep uit de bol en plaats het geheel kort in de diepvries om vervolgens de ruimte op te vullen met de mango-passievulling (4). Plaats terug in de diepvries om daarna het oppervlak in de neutrale glassage (6) te dippen.



Tartelette Amber Pinda

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Krokante Bodem
3. Karamel-pindavulling
4. Chocoladecrémeux
5. Opgeklopte Chocoladeroom Amber
6. Gezouten Pinda's
7. Chocoladecoating Amber

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Krokante Bodem

PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé	350 g
---------------------------------------------	-------

3. Karamel-pindavulling

Volle melk	125 g
Fleur de sel	3 g
Pindapasta 100%	150 g
Puratos Deli Caramel	350 g

4. Chocoladecrémeux

Volle melk	460 g
Room 35% v.g.	460 g
Suiker	95 g
Eigeel	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	500 g

5. Opgeklopte Chocoladeroom Amber

Puratos Chantypak	250 g
Room 35% v.g.	750 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	340 g

6. Gezouten Pinda's

Pinda's	350 g
---------	-------

WERKWIJZE

Krokante Bodem

Maak de **Pralirac Caramel au Beurre Salé** zacht om gemakkelijk te verwerken.

Karamel-pindavulling

Verwarm de melk met de fleur de sel tot 60°C, voeg toe aan de pindapasta 100% en meng. Voeg de pindamassa aan de licht verwarmde **Deli Caramel** toe en mix.

Chocoladecrémeux

Meng de melk, de room, de suiker en het eigeel en verwarm deze bereiding tot 85°C door continu te mengen. Giet deze warme bereiding door een puntzeef op de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** en **Selection Lait 34 Cacao-Trace** drops. Mix met een staafmixer tot je een zalvige en homogene textuur bekomt.

Opgeklopte Chocoladeroom Amber

Verwarm de **Chantypak** en de room tot 60°C. Giet deze bereiding op de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** drops. Mix tot een homogene textuur en plaats in de koeling aan 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom.

TIP: niet te ver kloppen om een mooie gladde verwerking te hebben.

Gezouten Pinda's

Gebruik de gezouten pinda's om het gebakje te decoreren.

7. Chocoladecoating Amber

Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	1000 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	100 g
Koolzaadolie	40 g
PatisFrance Crousticrep Blond	40 g

Chocoladecoating Amber

Smelt de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** drops samen met de **Cacaoboter Cacao-Trace** en de koolzaadolie tot 40°C. Mix om de vetten goed in elkaar te mengen. Voeg de **Crousticrep Blond** toe en mix kort om de krokant niet te grof te hebben. Verwerk de coating op 38-40°C.

OPBOUW

Breng op de bodem van de tartelette (1) een laagje krokante bodem (2) aan. Spuit hierop een spiraal karamel-pindavulling (3) en vul de tartelette tot de rand met chocoladecrémeux (4). Laat uitkristalliseren in de koeling. Werk het oppervlak af met de opgeklopte chocoladeroom Amber (5) en spuit een opgetrokken punt die je met gezouten pinda's (6) bestrooit. Plaats in de diepvries. Wanneer het geheel hard is, de bol dippen in de chocoladecoating Amber (7).



Tartelette Mont Blanc Pistache

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Miserablebiscuit
3. Frambozenvulling
4. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Pistache
5. Gebakken Meringue

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Miserablebiscuit

Puratos Tegral Biscuit	500 g
PatisFrance Amandes Râpées	500 g
Eiwit	800 g
Suiker	200 g

3. Frambozenvulling

Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	400 g
-------------------------------------------	-------

4. Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Pistache

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Room 35% v.g.	800 g
PatisFrance Pralirex Pistache 100%	125 g

5. Gebakken Meringue

Eiwit	200 g
Suiker	250 g
Bloemsuiker	375 g

WERKWIJZE

Miserablebiscuit

Klop alle ingrediënten samen op gedurende 8 min. op de hoogste snelheid. Strijk het beslag uit op 5 mm dikte, doe dit met behulp van een trekbakje. Bak af in de vloeroven op 200°C gedurende ± 8 min. met gesloten dampseutel. Haal uit de oven en verwijder onmiddellijk van de plaat.

Frambozenvulling

Klaar voor gebruik.

Opgeklopte Chocoladeroom Blanc Pistache

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Verwarm de melk tot 60°C en giet vervolgens op de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace** drops. Meng tot de chocolade gesmolten is en voeg dan de gesmolten gelatinemassa toe, gevolgd door de vloeibare **Chantypak** en room. Mix zorgvuldig met de staafmixer. Dek af met plasticfolie en plaats in de koeling. Eénmaal de massa 4-5°C bereikt, kunnen we deze opkloppen. Alvorens op te kloppen, voegen we de **Pralirex Pistache 100%** toe. (80 g/kg basis)

Gebakken Meringue

Klop het eiwit op tot een meringue met 2/3de van de suiker. Laat 5 min. kloppen en voeg dan het laatste deel suiker toe. Laat nog even verder kloppen. Voeg de gezeefde bloedsuiker geleidelijk aan toe terwijl de machine in 1^{ste} versnelling draait. Spuit banen met een spuitmond van 12 mm Ø. Bak deze af in de vloeroven op 160°C met open dampseutel gedurende ± 25 min. Laat afkoelen en stockeer op een droge plaats.

OPBOUW

Strijk de tartelette (1) in met een laagje witte chocolade en plaats hierop een schijf miserablebiscuit (2). Vul de tartelette op met de frambozenvulling (3) en spuit daarop de opgeklopte chocoladeroom blanc pistache (4). Hou 1-2 cm ruimte van de rand en beleg met stukjes gebakken meringue (5) om een sneeuwlandschap te bekomen. Licht afsuikeren met raffisnow en/of bloedsuiker en decoreren met stukjes pistache en verse frambozen.



Tartelette Brownie Karamel

COMPOSITIE

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Krokante Bodem
3. Karamelvulling
4. Crèmeux Amber
5. Opgeklopte Chocoladeroom Amber
6. Brownie
7. Salted Pecan Crunch
8. Spuitchocolade Noir

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Krokante Bodem

PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	350 g
--------------------------------------------	-------

3. Karamelvulling

Puratos Deli Caramel	350 g
----------------------	-------

4. Crèmeux Amber

Gelatinepoeder 180 Bloom	9 g
Water	45 g
Volle melk	460 g
Room 35% v.g.	460 g
Suiker	95 g
Eigeel	185 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	850 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	50 g

5. Opgeklopte Chocoladeroom Amber

Puratos Chantypak	250 g
Room 35% v.g.	750 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	340 g

6. Brownie

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	575 g
Koolzaadolie	175 g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Hele eieren	400 g
Water	120 g
Zout	2 g
Donkere cassonade	500 g

WERKWIJZE

Krokante Bodem

Maak de **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** zacht om gemakkelijk te verwerken.

Karamelvulling

Klaar voor gebruik.

Crèmeux Amber

Meng het gelatinepoeder met het water en laat gedurende 15 min. weken. Kook de melk, de room en de suiker en voeg deels bij het eigeel. Voeg daarna alles samen en verwarm verder tot 85°C door continu te mengen. Giet deze warme bereiding op de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** drops en de **Cacaoboter Cacao-Trace**. Voeg de gesmolten gelatine toe en mix met een staafmixer tot je een zalvige en homogene textuur bekomt.

Opgeklopte Chocoladeroom Amber

Verwarm de **Chantypak** en de room tot 60°C. Giet deze bereiding op de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** drops en mix tot een homogene textuur. Plaats in de koeling aan 4-6°C gedurende 12 uur. Klop vervolgens op zoals slagroom.

TIP: niet te ver kloppen om een mooie gladde verwerking te hebben.

Brownie

Smelt de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** drops samen met de koolzaadolie. Maak de **Mimetic Incorporation** zacht. Meng alle ingrediënten, met uitzondering van de gesmolten chocolade, met de vlinder gedurende 3 min. op gemiddelde snelheid. Voeg de chocolademengeling toe en meng 1 min. op matige snelheid. Verdeel 2500 g beslag op een plaat van 60x40 cm voorzien van bakpapier. Bak af in de vloeroven gedurende 30-32 min. op 180°C met gesloten dampseutel. Na afkoelen in kubusjes snijden en in de diepvries plaatsen.

7. Salted Pecan Crunch

Pecannoten	300 g
Suiker	100 g
Eiwit	20 g
Fleur de sel	3 g

Salted Pecan Crunch

Breek de pecannoten grof. Meng alles samen tot de suiker mooi rond de noten verdeeld is. Verdeel over een bakplaat voorzien van een bakpapier. Bak af in de vloeroven op 170°C gedurende ±15 min. met open dampseutel. Tijdens het bakken, regelmatig mengen om een gelijkmatige kleur en krokantheid te bekomen.

8. Spuitchocolade Noir

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	100 g
Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace CB1	100 g

Spuitchocolade Noir

Smelt samen tot 40°C en passeer door een fijne zeef. Verwerken met een spuitpistool op luchtdruk.

OPBOUW

Breng op de bodem van de tartelette (1) een laagje krokante bodem (2) aan. Spuit hierop een spiraal karamelvulling (3). Vul de tartelette tot de rand met de crèmeux Amber (4) en laat uitkristaliseren in de koeling. Werk het oppervlak af met de opgeklopte chocoladeroom Amber (5), de brownieblokjes (6) en de salted pecan crunch (7). Plaats in de diepvries. Wanneer het geheel koud is, het oppervlak afsprengen met de spuitchocolade noir (8) met behulp van een spuitpistool.





Fruit tartelette Plant-based

COMPOSITIE

1. Plant-based Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)
2. Plant-based Crème Pâtissière
3. Plant-based Neutrale Afdekgelei

Recept voor 32 stuks

INGREDIËNTEN

1. Plant-based Zanddeeg (zie basisrecept pag. 5)

2. Plant-based Crème Pâtissière

Puratos Ambiante	200 g
Water	800 g
Puratos Cremygel	300 g

3. Plant-based Neutrale Afdekgelei

Vers fruit	Q.S.
Puratos Harmony Sublimo Neutre	Q.S.

WERKWIJZE

Plant-based Crème Pâtissière

Breng de **Ambiante** en het water op kamertemperatuur. Voeg de **Cremygel** toe en meng met een klopper op matige snelheid gedurende 4 min. Laat de crème minimum 15 min. rusten. Meng daarna tot een gladde crème.

Plant-based Neutrale Afdekgelei

Meng het fruit met de **Harmony Sublimo Neutre**.

OPBOUW

Strijk de bodem van de tartelette (1) in met gesmolten **Belcolade Cacaoboter Cacao-Trace**. Vul de bodem met de crème pâtissière (2). Werk af met vers fruit (3).



Voor vragen over de recepten
kan u steeds terecht bij onze technisch adviseurs:



Matty Van Caesele
Démonstrateur
Pâtisserie & Chocolade

mvancaesele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63



Ludo de Kok
Démonstrateur
Pâtisserie

ldekok@puratos.com
GSM: 0499 86 59 27