BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen

CATEGORIE

Banket

EINDPRODUCT

Stukswerk

TARTELETTE CHEESECAKE MERENGUES

INGREDIËNTEN

Groep 1

Ingrediënt	KG
Bakels Tartelettesmix	0.500
Boter	0.200
ei	0.050
Water	0.025
	Totaal gewicht: 0.775

METHODE

Alles mengen zoals een zetdeeg.
1 uur laten opstijven in de koelkast.
Uitrollen op 3 mm.
Het deeg heel goed prikken.
Plakjes uitsteken en in de bakvorm leggen.
Bakken: 180 ºC
Baktijd: ca. 15 min.
Na het bakken vulling inspuiten.Vulling:
30 g Cheesecake
20 g Frisfruit Frambozen
43 g Merengues
Deze vulling opspuiten op de gebakken
tartelette en daarna nogmaals bakken.

180° C, ca. 20 min met de klep van de oven een kwart open.

Afwerking:
Decoreersneeuw

Recept Cheesecake
250 g Bakels Cheesecakemix
220 g Monchou
300 g Water
150 g Ei
210 g Slagroom

Werkwijze Cheesecake
Laat de roomkaas op bakkerijtemperatuur komen, los vervolgens goed op in het vocht. Cheesecakemix toevoegen, mengen met de vlinder 3 min langzaam, 1 min 2e versnelling.

Recept Merengues:
30 gram Schuimpoeder Scharrel
275 gram Lauw water
500 gram Suiker

Werkwijze Merengues:
Meng de Schuimpoeder Scharrel en het water. Laat dit mengsel 20 min staan. Voeg de suiker toe en klop dit met de garde voor 10 min op in de 3e versnelling van de planeetmenger.