BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels-senior.nl



CONDITIES VOOR ETALEREN

Koelen

CATEGORIE

Banket

EINDPRODUCT

Stukswerk

TARTELETTE TIRAMISU CARAMEL

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:
20 g Bakels Millionairs Caramel
35 g Tiramisu Mousse

Afwerking:
Streepjes van Bakels Chockex

en Bakels Millionairs Caramel.
Caramelblokjes
Chocoladeblaadje

Recept Tiramisu Mousse:
1000 g Ongezoete slagroom
250 g Water
200 g Bakels Moussemix Tiramisu
Verwerken zoals bavaroise.