

Tartelettes



Tartelette

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

CHOCOLADE-HAZELNOTEN

Basisrecept:

500 g Bakels Tartelettesmix
200 g Boter
50 g Ei
25 g Water

Werkwijze:

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 °C
Baktijd: ca. 15 min.
Na het bakken vulling inspuiten.

Vulling:

25 g Bakels Millionairs Caramel
35 g Chocoladetruffel

Afwerking:

3 hazelnoten
Caramelblokjes



Tartelette

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

APPEL & ROOM

Basisrecept:

500 g Bakels Tartelettesmix
200 g Boter
50 g Ei
25 g Water

Werkwijze:

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 °C
Baktijd: ca. 15 min.

Vulling:

35 g Gele room
50 g Frisfruit Appel
5 g Amandelschaafsel
Deze vulling opspuiten op de gebakken tartelette en daarna nogmaals bakken.
180° C, ca. 23 min.

Afwerking:

Appelpartjes
Caramelblokjes
Decoreersneeuw

Recept Gele room:

1000 g Water
400 g Bakels Roompoeder Classic



Tartelette

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

BOSVRUCHTEN - CHEESECAKE

Basisrecept:

500 g Bakels Tartelettesmix
200 g Boter
50 g Ei
25 g Water

Werkwijze:

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 °C
Baktijd: ca. 15 min.

Vulling:

45 g Cheesecake
20 g Frisfruit framboos (of bosvruchten)
Deze vulling opspuiten op de gebakken tartelette en daarna nogmaals bakken.
180° C, ca. 23 min.

Afwerking:

Gemengde bosvruchten
Mintblaadje

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.



Tartelette

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

FRAMBOZEN-ROOM-CHOCOLADE

Basisrecept:

500 g Bakels Tartelettesmix
200 g Boter
50 g Ei
25 g Water

Werkwijze:

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 °C
Baktijd: ca. 15 min.

Vulling:

27 g Gele room
25 g Bakels Frutojam Frambozen-Bessen
Deze vulling opspuiten op de gebakken tartelette en daarna nogmaals bakken.
180° C, ca. 23 min.

Afwerking:

Bakels Chocoladetruffel,
Cacaopoeder en een framboos

Recept Gele room:

1000 g Water
400 g Bakels Roompoeder Classic



Tartelette

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

TIRAMISU - CARMEL

Basisrecept:

500 g Bakels Tartelettesmix
200 g Boter
50 g Ei
25 g Water

Werkwijze:

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 °C
Baktijd: ca. 15 min.

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.



Tartelette

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

KERSEN MET KRUIMELDEEG

Basisrecept:

500 g Bakels Tartelettesmix
200 g Boter
50 g Ei
25 g Water

Werkwijze:

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 °C.
Baktijd: ca. 15 min.

Vulling:

30 g Cheesecake
30 g Frisfruit Kersen
25 g Kruimeldeeg
Deze vulling opspuiten op de gebakken tartelette en daarna nogmaals bakken.
180° C, ca. 23 min.

Afwerking:

Decoreersneeuw

Recept Kruimeldeeg:

800 g Bakels Kanomix
250 g Boter
100 g Ei
80 g Bakels Gele Roompoeder

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.



Tartelette

 **BAKELS**

BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

CHEESECAKE-MERENGUES

Basisrecept:

500 g Bakels Tartelettesmix
200 g Boter
50 g Ei
25 g Water

Werkwijze:

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 °C
Baktijd: ca. 15 min.

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.

