



CITROEN MERINGUE TARTELETTE

COMPOSITIE

Recept

1. Zetdeeg
2. Vulling
3. Afwerking

INGREDIËNTEN

Zetdeeg	Gram
Tarwebloem (patent)	1.000
Amandelpoeder	125
Poedersuiker	400
Aristo Primeur Cake	600
Zout	20
Citroenrasp	80
Heelei	125
Eigeel	50
Vulling	Gram
Deli Citron	2.000
Afwerking	Gram
Ovablanca	1.000
Water	500

WERKWIJZE

- Meng de patentbloem, amandelpoeder, poedersuiker, Aristo Primeur Cake en zout tot een zanderige structuur.
- Voeg het ei-mengsel er aan toe en meng het tot een glad deeg. Plaats het daarna in de koeling.
- Rol het deeg uit op 3 mm dikte en fonceer de gangmaker vormen.
- Vul de vorm met de Deli Citron.
- Bakken in de inschietoven: oventemperatuur 195°C gedurende ca. 20 minuten.
- Bakken in de rotatieoven: oventemperatuur 170°C gedurende ca. 20 minuten.
- Meng de ovablanca met koud water en klop met de draadgarde gedurende 3 minuten op lage en 4 minuten op hoge snelheid op tot een spinnend stevig schuim.
- Spuit doppen op de bovenzijde van de gebakjes.
- Trek hier met een glaceermes punten in en brand het licht af met een brander.
- Decoreer eventueel naar keuze met rood fruit.

RECEPTUUR