



# Tartelette Caramel

## Ingrediënten

Voor 150 stuks

Indicatieve kostprijs ca. €0.62 per stuk

### Harde wenerdeeg

1000 g DAWN® Shortcrust /Mürbeteig Mix

2.03852.505

400 g Boter

150 g Eieren

### Harde wenerdeeg

Knead alle ingrediënten tot een homogeen deeg.

### Frangipane

1000 g DAWN® Crème Cake Base 0.00800.723

225 g water

350 g heel ei

300 g olie

125 g amandelspijs

5 g DAWN® Bari Bitter 2.01600.111

### Frangipane

Alle ingrediënten mengen tot een homogeen beslag.

### Crèmeux

Verwarm de room. Voeg er vervolgens de Sanatine en de Compound hazelnoot aan toe en meng het tot alles is gesmolten. Giet het in vormen en vries in.

### Crèmeux

200 g Vloeibare room

120 g Melkchocolade Maracaïbo

30 g DAWN® Compound Hazelnoot 2.02514.814

20 g DAWN® Sanatine R 2.034228.114

### Melkchocolade Maracaïbo

Breng de vloeibare room met de Vanistar aan de kook. Voeg achtereenvolgens de gesmolten chocolade en de Sanatine toe. Voeg op 28 °C de slagroom toe. Bekleed de vormen met deze mousse en plaats de crèmeux in het midden. Zet in de vriezer.

### Melkchocolade Maracaïbo

225 g Vloeibare room

3 g DAWN® Vanistar 201363

300 g Melkchocolade Maracaïbo

280 g Slagroom

### Opbouw bodem

Rol harde wenerdeeg uit op 4 mm en plaats silicone mat van 8 cm Ø verdeel hier de frangipane op. Bak gedurende 20 minuten op 170 °C.

35 g DAWN® Sanatine R 2.034228.114

### Spiegelgelei en afwerking

Verwarm de DECORGEL® weer op 35 °C. Glaceer hiermee de eerder bereide karamelharten. Leg deze op de gekoelde taartbodems en decoreer.

### Spiegelgelei en afwerking

DAWN® DECORGEL® Plus Caramel 8.03277.301

Dawn Foods Benelux

Gijzenveld 6, NL-4817 ZE Breda

Telefoon +31 76 5724 140

Telefax +31 76 5724 150

info.nederland@dawnfoods.com

www.dawnfoods.nl

**Dawn**<sup>®</sup>  
Creating happiness™