

Tartelette Chocolat

Compositie

1. Zanddeeg
2. Gebakken ganache
3. Quenelle met slagroom van vanille

Decoratie

Laat de tartelettes (1+2) afkoelen en plaats hierop een mini-quenelle van slagroom en vanille (3).

1. Zanddeeg

<i>Puratos Tegral Patacrout</i>	900 g
<i>Puratos Aristo Primeur Croissant</i>	400 g
<i>PatisFrance Aamandes Râpées en poudre</i>	100 g
Eieren	100 g

Werkwijze

Meng alle ingrediënten op trage snelheid. Uitrollen op 3 mm en cirkels uitsteken van gewenste grootte.

2. Gebakken ganache

<i>Belcolade Noir Selection</i>	110 g
OF	
<i>Belcolade Lait Caramel</i>	120 g
Room (35 - 37% v.g.)	200 g
Glucose	40 g
Eieren	80 g
Eigeel	20 g

Werkwijze

Verwarm de room en de glucose tot 80°C en giet op de **Noir Selection**. Voeg vervolgens de eieren en de eigelen toe en goed mengen. Giet in de zanddegen en bak op 120°C gedurende 20 à 30 min.

3. Quenelle met slagroom van vanille

Room	500 g
Suiker	50 g
Vanillestok	½

Werkwijze

Klop alle ingrediënten samen op. Spuit in siliconen quenellevormen.