



FRAISIER TAART

INGREDIËNTEN

10 stuks Ø16cm | Kostprijs per stuk € 1,63
exclusief aardbeien en decoratie

Biscuitplak

1000 g Dawn Genoise Mix
 250 g Water
 800 g Heelei

Sablé

500 g Dawn Mürbeteig/Shortcrust Mix
 200 g Boter
 50 g Water

Mousseline crème

975 g Dawn Mousseline Plus Mix
 1500 g Water (koud)

Glaçage Neutraal

200 g Dawn Belnap Neutraal
 300 g Water

WERKWIJZE

Biscuitplak

- Klop alle ingrediënten met een garde op hoge versnelling gedurende 8 minuten en 1 minuut nadraaien op lage versnelling.
- Strijken met strijkbak op 3mm en bakken.
Inschietoven: 240°C | Rotatieoven: 220°C | ca. 6-8 minuten
- Uitsteken met een ring Ø14cm.

Sablé

- Meng alle ingrediënten kort tot een zetdeeg.
- Uitrollen op 3mm en uitsteken met een ring Ø16cm.
Inschietoven: 180°C | Rotatieoven: 160°C | ca. 12 minuten

Mousseline crème

- Klop alle ingrediënten met een garde op hoge versnelling gedurende 2 minuten.

Glaçage Neutraal

- Water en Belnap tegen de kook brengen.
- Aardbeien afgeleren.

Afwerking

Opbouwen in ring Ø16cm 5cm hoog. Optioneel: Bestrijk sablé bodem met witte chocolade. Leg hier biscuitplak op. Bekleed de zijkant met halve aardbeien. Schep ca. 70g Delifruit Aardbei op biscuitplak. Vorm afvullen met ca. 250g mousseline. Afwerken met verse aardbeien en mousseline quenelles.

Met zijn prachtige uitstraling is de Fraisier het ultieme voorjaarstaartje

Ook ideaal voor Moederdag!



Artikelnummer	Productnaam	Verpakking
6.68536.265	Dawn Genoise Mix	zak 10 kg
2.03852.505	Dawn Mürbeteig/Shortcrust Mix	zak 15 kg
2.03128.005	Dawn Mousseline Pus Mix	zak 10 kg
7.71767.105	Dawn Belnap Neutraal	emmer 14 kg
8.00286.333	Dawn Delifruit Aardbei	tray 3 x 2,7 kg