Blauwebessentartelette

Recept van Carlo Midiri



Ingrediënten

Zanddeeg
360 gr bloem
190 gr boter
180 gr poedersuiker
106 gr ei A
56 gr amandelmeel
52 gr aardappelzetmeel
2 gr zout
100 gr ei B
20 gr room

Blauwebessencrème
300 gr puree van Prestige blauwe bessen
126 gr suiker
100 gr eigeel
100 gr boter
30 gr gelatine

Blauwebessenmousse
250 gr puree van Prestige blauwe bessen
60 gr gelatine
660 gr slagroom

Bereiding

Zanddeeg
Meng de bloem tot en met het zout tot een glad deeg en rol het uit tot een dikte van 2 mm. Steek de vormen uit. Bak voor 14 minuten op 160 ℃. Laat afkoelen en bestrijk met een mengsel van ei B en de room. Bak nogmaals voor 10 minuten op 160 ℃.

Blauwebessencrème
Meng de suiker en eigeel. Kook de blauwebessenpuree en voeg een kleine hoeveelheid toe aan de suiker en eigeel. Mix alles door elkaar en verhit het mengsel tot 80 ℃. Zeef het mengsel en laat het afkoelen tot 40 ℃. Voeg de gelatine en de boter toe en homogeniseer de crème.

Blauwebessenmousse
Verhit de blauwe bessen puree tot 30 ℃, smelt de gelatine en mix. Spatel de slagroom door het mengsel. Verdeel over siliconen mallen.

Opbouw

Prestige blauwe bessen
eetbare bloemen
spiegelgelei
Bak de tartelettes en vul met de blauwebessencrème. Haal de blauwebessenmousse uit de vriezer en dip deze in de gelei. Vul de rand van de tartelettes met blauwe bessen en garneer met wat eetbare bloemen.

maakt 12 stuks