



## Lente Fleur

Recept voor 10 stuks van ø 16 cm.

### 1. Bretoens Zanddeeg

GRONDSTOF	GRAM	WERKWIJZE
DEBCO BRETOENS ZANDEEG 23854	150 g	Kneed <b>DEBCO BRETOENS ZANDEEGMIX, TRIO CAKE</b> en heel ei tot een homogeen deeg d.m.v. een haak. Rol het deeg uit op 5 mm dikte en steek hieruit plakken van ø 16 cm. Plaats de plakken op een bakplaat en zet er een ring om heen. Smelt de <b>MARGUERITE CROQUANT CITROEN-MERINGUE</b> in de magnetron tot +/- 35°C. Strijk deze dun uit op een plastic vel en laat aanhardnen. Steek met een ronde steker plakken van ø 12 cm.
TRIO CAKE 22110	420 g	
Heel ei	50 g	
MARGUERITE CROQUANT CITROEN-MERINGUE 00258	400 g	

### 2. Siciliaanse Citroencrème

GRONDSTOF	GRAM	WERKWIJZE
Water	250 g	Meng het water samen met de <b>DEBCO CP INSTANT</b> en klop dit tot een banketbakkersroom. Meng vervolgens de <b>FRUFFI SICILIAANSE CITROEN</b> en de opgeklopte <b>PÂTI KREM</b> door de banketbakkersroom heen.
DEBCO CP INSTANT 58076	120 g	
FRUFFI SICILIAANSE CITROEN 33040	400 g	
Gezoete PÂTI KREM 29490	300 g	

### 3. Perzik Bavarois

GRONDSTOF	GRAM	WERKWIJZE
PÂTI KREM 29490	250 g	Klop de <b>PÂTI KREM</b> samen met het water en de suiker op tot yoghurt dikte en meng dit samen met de gepureerde <b>FRUFFI PERZIK</b> tot een bavarois.
Water	45 g	
Suiker	35 g	
FRUFFI PERZIK (GEPUREERD) 30849	300 g	

### 4. Perzikgel

GRONDSTOF	GRAM	WERKWIJZE
FRUFFI PERZIK 30849	40 g	Maak de <b>FRUFFI PERZIK</b> glad met een staafmixer en meng er de <b>JELFIX MIRROR NEUTRAAL</b> doorheen.
JELFIX MIRROR NEUTRAAL 24975	300 g	

### 5. Decoratie

GRONDSTOF	GRAM
Cocos	20 g
Perzik	80 g
Eetbare bloemen	4 stuks
Limoen	1 stuk
1 takje verse munt	1 stuk

### 6. Opbouw & afwerking

Bak de bretoense zanddeegbodem af gedurende ± 20 minuten op ± 185°C. Ontvorm en laat afkoelen. Strijk met een kwast **JELFIX MIRROR NEUTRAAL** op de rand van de gebakken bretoener en strooi er cocos overheen. Plaats het **MARGUERITE CROQUANT CITROEN-MERINGUE** plakje op de gebakken bretoener. Spuit bollen van +/- 80 g siciliaanse citroencrème op het taartje en spuit vervolgens bollen van +/- 60 g perzik bavarois er tussen. Spuit willekeurig enkele druppels perzikgel op het taartje. Werk af met zeste van limoen, perzik, munt en eetbare bloemen.