Tartelette Kiwi & jalapeño Meringue



Gebruikte bresc producten



Bresc Kiwi and Jalapeño Salsa 1000g

Ingrediënten

24-30

Kiwi Creme

- 250g Boter
- 200g Suiker
- 40g Glucose
- 2 Eieren
- +/-200g Bresc Kiwi & Jalapeño salsa
- 1 Citroen

Meringue Italienne

- 250g eiwit
- 400g Suiker
- 150g Water

Croûte (tartelette)

- 250g Boter
- 150g Suiker
- 450g bloem
- 2 Eieren

Bereidingswijze

Kiwi crème

Breng de boter, suiker en de kiwi & jalapeño salsa aan de kook. Als het kookt de eieren er aan toevoegen en napperen. Reserveer de crèmeux en laat afkoelen.

Italiaans schuim

Klop de eiwitten op tot schuim en giet de gekookte suiker er op in een fijne draad als hij 120°C is. Laten doorkloppen tot het afgekoeld is.

Tartelette

Meng alle ingrediënten goed samen (12u afkoelen en rusten). Uitrollen en fronceren. Afbakken op 180°C - 8/14 min.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000