

St. Tropez taart - Toendra

Receptuur uitgaande van 3 Kg Toendra = 13 stuks van 450 gram.
Inspired by: Dossche Mills



Ingrediënten

Deegsamstelling

	%
Toendra	100
Zout	2
Suiker	10
Ei	10
Gist	4
Kleinbroodpoeder	5
Water ca.	55
Debic Cake Gold Boter	10

Decoratie

Ei, castorsuiker en amandelschaafsel

Vulling

Crème Suisse, Fruffi, vruchtjes....

Bereiding

Mengen	8 minuten
Kneden	tot een soepel deeg
Deegtemperatuur	26 °C
Afwegen	450 gram en opbollen
Bolrijs	10 minuten
Uitrollen:	bodem uitrollen tot 8 mm en op platen met bakpapier zetten
	Ø24 cm
Narijs	ca. 75 minuten
Afwerken	dik strijken met ei, bestrooien met castor-suiker en daarna met amandelschaafsel

Bakken	240°C à 13 minuten
Afwerken	na afkoelen doorsnijden, bodem bestrijken met Fruffi en crème Suisse of banketbakkersroom opspuiten.