

RECEPTEN

Smilde Bakery



ADRES

Hamerstraat 12
1135 GA Edam
Nederland

WEBSITE

www.smildebakery.com

TELEFOON

+31 299 372 856

E-MAIL

info@smildebakery.com

Citroenroomtaart



INGREDIËNTEN

Fijne suikerschelp 18 cm

CITROENSPIJS

Spijs 466g
Citroenpuree 29g
Citroenzest 4,5g

CITROENCUSTARD

Citroensap 167g
Citroenzest 17g
Room 201g
Ei 334g
Eidooier 20g
Suiker 261g

BEREIDINGSWIJZE

Citroenspijs: Spijs en puree klontvrij mengen, citroenzest daardoor mengen. Verdelen over de taartbodem, afbakken op 100°C ± 10 minuten.
Citroencustard: Meng alle ingrediënten in een kom en verwarm au bain marie tot 62°C. Verdeel de vulling over de taartbodem/spijs.
Bak de taart met de vulling af in een voorverwarmde oven van 120°C tot de vulling 72°C is (± 25 minuten).
Laat de taart in het geheel afkoelen.

AFWERKING

Bestrooi met een dunne laag bruine suiker. Karamelliseer de suiker en werk af met crème fraîche.

Worteltaart

INGREDIËNTEN

Fijne suikerschelp 18 cm

CARROTKAKE

Basterdsuiker 213g
Zout 0,7g
Heel-ei 141g
Mayonaise 135g
Kaneel 3g
Five spices kruiden 4,5g
Koolzuur 8,5g
Patentbloem 209g
Geraspte wortel 186g
Mangoblokjes 68g
Gekarameliseerde walnoot 30g

ROOMKAASCRÈME

Roomkaas 260g
Roomboter 97g
Poedersuiker 97g
Limoensap 39g
Limoenzest 6g

BEREIDINGSWIJZE

Carrotcake: Meng witte basterd suiker, zout, heel-ei en mayonaise. Meng alle droge ingrediënten en voeg aan het bovenstaande toe. Meng kort. Vervolgens voeg garnituur toe. Verdeel over de taartbodem. Afbakken op 160°C ± 20 minuten.
Roomkaascrème: Klop de roomboter met de poedersuiker, limoensap en limoenzest. Voeg de roomkaas toe.

AFWERKING

Werk vervolgens de taart af met de roomkaascrème, wortelscheutjes en pistache.

