



TAARTEN MINI-TAARTJES











Taarten



Appeltaart

Kruimeldeeg, uulling en deklaag van verse appelen (62%)
750 g
Voorgesneden per 10 porties - Ref. 109

			
10 stuks	10 u 4°C	15 min 180°C	48 u 4°C

			
10 stuks	10 u 4°C	15-min 80°C	48 u 4°C





Normandische taart

Kruimeldeeg, bereiding met verse eieren, stukjes verse appelen (40%)
750 g
Voorgesneden per 10 porties - Ref. 79



Appel/Rabarber Taart

Kruimeldeeg, bereiding met verse eieren, stukjes verse appelen en rabarber
750 g
Voorgesneden per 10 porties - Ref. 98

			
10 stuks	10 u 4°C	15 min 80°C	48 u 4°C











Flantaart

Kruimeldeeg, creme met verse eieren en vanille aroma.

750 g

Voorgesneden per 10 porties - Ref. 5000

			
10 stuks	10 u 4°C	15 min 180°C	48 u 4°C

			
6 stuks	10 u 4°C	15 min 80°C	48 u 4°C











Gerasterde Appeltaart

Gegiste bladerdeeg met verse eieren, verse appelvulling

750 g

Voorgesneden per 10 porties - Ref. 107

			
10 stuks	10 u 4°C	15 min 180°C	48 u 4°C

			
6 stuks	7 u 4°C	15 min 180°C	48 u 4°C



Gerasterde Kersentaart

Gegiste bladerdeeg met verse eieren, kersenvulling.

800 g

Voorgesneden per 10 porties - Ref. 428








Gerasterde Abrikozentaart

Gegiste bladerdeeg met verse eieren, abrikozenvulling.

800 g

Voorgesneden per 10 porties - Ref. 488

			
6 stuks	7 u 4°C	15 min 180°C	24 u 4°C

			
4 stuks	12 u 4°C	15 min 180°C	48 u 4°C

Appeltaart met 'Echte boter'





Deeg met echte boter, verse appelen vulling met stukjes en schijfjes

950 g

Onversneden taart - Ref. 2369

Voorgesneden per 8 porties - Ref. 2370



			
4 stuks	8 u 4°C	15 min 180°C	48 u 4°C





Normandische appeltaart met 'Echte Boter'

Deeg met echte boter, bereiding met verse eieren, verse appelen.

900 g

Onversneden taart - Ref. 2364

Voorgesneden per 8 porties - Ref. 2365

			
4 stuks	8 u 4°C	15 min 180°C	48 u 4°C

Normandische/Rabarber taart met verse appelen 'echte boter'

Deeg met echte boter, bereiding met verse eieren, verse appelen en stukjes rabarber

900 g





Voorgesneden per 8 porties - Ref. 2368





Tatin Taart 'echte boter'

Deeg met echte boter, stukjes verse appelen.
Karamellisering van suikers, boter en appelen.
1400 g
Onversneden taart - Ref. 362





			
6 stuks	4 u 4°C	25 min 170°C	48 u 4°C



Perentaart Bourdaloue 'echte boter'





Zanddeeg met echte boter, frangipane creme met
verse eieren, halve peren Willams.
950 g
Onversneden taart - Ref. 2359
Voorgesneden per 8 porties - Ref. 2360



			
4 stuks	5u30 4°C	15 min 180°C	48 u 4°C

Citroen Meringue Taart 'op Italiaanse wijze'

Zanddeeg met echte boter, citroen creme met verse
eieren, Italiaanse meringue in rozenvorm.
1000 g
Onversneden taart - Ref. 1609





			
2 stuks	4u 4°C	13 min 180°C	24 u 4°C



Citroen Taart





Zanddeeg, citroen creme met echte boter met verse
eieren.
800 g
Onversneden taart - Ref. 436



			
6 stuks	10 u 4°C	15 min 80°C	48 u 4°C

Flan Taart

Deeg, creme met verse eieren met vanille parfum.
parfumée à la vanille.
1100 g
Onversneden taart - Ref. 2378
Voorgesneden per 10 porties - Ref. 5203




			
8 stuks	12 u 4°C	30 min 180°C	48 u 4°C



Aardbeien Taart

Zanddeeg, frangipane creme,
aardbeien coulis, halve aardbeien.
800 g
Onversneden taart - Ref. 687



		
6 stuks	10 u 4°C	24 u 4°C



MINI-TAARTJES









Tartelette Appel

Suikerdeeg met echte boter, stukjes en vulling van verse appelen.

120 g

10 stuks per doos - Ref. 1017

		
4 dozen	4 u 4°C	48 u 4°C

		
6 dozen	4 u 4°C	48 u 4°C

Tartelette Frambozen

Suikerdeeg met echte boter, amandelcreme, volledige frambozen (variëteit "Meeker") en frambozengelei.

110 g

5 stuks per doos - Ref. 1018









Tartelette Chocolade

Suikerdeeg met echte boter, krokkrante chocolade, chocolade ganache, chocolade decoratie.

80 g

10 stuks per doos - Ref. 1021

		
4 dozen	4 u 4°C	48 u 4°C

		
4 dozen	4 u 4°C	48 u 4°C

Tartelette Citroen

Suikerdeeg, creme citroen met echte boter en verse eieren, chocolade decoratie.

80 g

10 stuks per doos - Ref. 1019






Tartelette Citron Meringuée 'à l'Italienne'

Suikerdeeg met echte boter, creme met verse eieren, Italiaanse meringue in de vorm van een roos.

100 g

5 stuks per doos - Ref. 1020





		
6 dozen	4 u 4°C	24 u 4°C

Tartelette Tatin

Kruimeldeeg met echte boter, stukjes verse appelen.
Natuurlijke karamelisatie van suiker, boter en appelen.
120 g
10 stuks per doos - Ref. 756

			
4 dozen	4 u 4°C	12 min 180°C	48 u 4°C





120 g
In bulk 50 stuks - Ref. 5078

			
50 stuks	4 u 4°C	12 min 180°C	72 u 4°C



Tartelette Tatin Normandisch recept

Kruimeldeeg met echte boter, stukjes verse appelen,
bereiding met verse appelen
120 g
10 stuks per doos - Ref. 757

			
4 dozen	4 u 4°C	12 min 180°C	24 u 4°C

