

Zo bak je Pâte sucrée / How to make Pâte sucrée



Wat heb je nodig?

de Pâte sucrée van gisteren

een bakmat of bakpapier

wat meel om de mat mee te bestrooien

deegroller

een schoteltje

scherp mesje

[geribbelde bakvormpjes](#) Ø 6 cm

of geribbelde bakvormpjes Ø 4 cm

Zo bak je Pâte sucrée taartbakjes

Begin met het deeg uit de ijskast te pakken en vet de vormpjes in met bakspray.

Kneed het deeg kort, rol het uit tot 1 cm dikte en snij er - langs een bordje - 6 cirkels uit.

Verwarm de oven voor op 190°C

Frommel de cirkels voorzichtig in de vorm en druk het deeg aan in de holtes.

Snij het teveel aan deeg langs de randen van de vormpjes af.

Een scheurtje of gaatje in het deeg is geen probleem bij het in de vorm plaatsen.

Druk er een afgesneden stukje deeg op, daar zie je na het bakken niets meer van.

Strijk de randjes glad met je vinger en zet de taartbakjes in het midden van de oven.

Bak de taartbakjes in 12-15 minuten goudbruin en laat ze in de vormpjes afkoelen.

Eenmaal afgekoeld ktik je de bakjes makkelijk uit de vorm.

Zo bak je Pâte sucrée / How to make Pâte sucrée



What do you need?

yesterday's Pâte sucrée

a baking mat or baking paper

some flour to sprinkle on the mat or

rolling pin

a saucer

a sharp knife

ribbed baking tins Ø 6 cm

ribbed baking tins Ø 4 cm

How to bake Pâte sucrée pastry cases

Start by taking the dough out of the refrigerator and grease the ramekins with baking spray. Knead the dough briefly, roll it out to a thickness of 1 cm and cut out 6 circles along a plate.

Preheat the oven to 190 ° C

Ease the circles gently into the mould then press the dough into the ribs,

Cut off excess dough along the edges of the moulds.

A crack or hole in the dough is no problem, when placing it in the mold.

Press a cut off piece of dough on it, you won't see it after baking.

Smooth the edges with your finger and place the cases in the middle of the oven.

Bake the pastry cases in 12-15 minutes golden brown and allow to cool in the moulds.

Completely cooled, you can tap the pastry cases easily out of the mold.