

Zo maak je Pâte sucrée / How to make Pâte sucrée



Boodschappenlijstje

90 gram zachte boter
65 gram fijne suiker
3 vrije uitloop bio-eidooiers
200 gram tarwemeel

Voor de vulling

100 gram Tony's chocolade, puur
100 ml slagroom
2 - 3 rijpe peren
25 gram geraspte chocolade

Zo maak je Pâte sucrée deeg

Mix boter en suiker romig en mix dan één voor één de eidooiers er door.
Mix het meel kort door het mengsel, het deeg lijkt nu op grote kruimels
Kneed het kort met de hand, het is zo glad.
Rol het deeg in een bal en verpak het in vershoudfolie.
Leg de Pâte sucrée minstens 30 minuten in de ijskast voor gebruik.

Zo bak je de taartbakjes

Neem het deeg uit de ijskast en vet de vormpjes in met bakspray.
Kneed het deeg kort, rol het uit tot 1 cm dikte en steek er met een glas 6 cirkels uit.

Verwarm de oven voor op 190°C

Zo maak je Pâte sucrée / How to make Pâte sucrée

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

Snij het teveel aan deeg langs de rand 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.

Zo maak je de chocoladevulling

Smelt de chocola met de helft van de room au bain marie en neem van het vuur.

Roer de overgebleven room er door en vul de bakjes ermee.

Laat de taartjes minstens 1 - 2 uur in de ijskast opstijven.

Maak de peren schoon, snij ze in plakjes en leg op de chocoladevulling.

Strooi er de geraspte chocolade over.

Zo maak je Pâte sucrée / How to make Pâte sucrée



Shopping list

90g soft butter
65g caster sugar
3 free range organic egg yolks
200g plain flour

Filling

100g Tony's dark chocolate
100 ml double cream
2 - 3 ripe pears
25g grated dark chocolate

How to make Pâte sucrée

Mix the butter and sugar creamy and then mix in the egg yolks, one by one.
Mix the flour quickly into the mixture, the dough now looks like large crumbs
Knead the dough briefly by hand, it will be smooth very soon.
Roll the dough into a ball and wrap it in cling film.
Place the Pâte sucrée in the refrigerator for at least 30 minutes before using.

How to bake the pastry cases

Take the dough out of the refrigerator and grease the moulds with baking spray.
Knead the dough briefly, roll it out to a thickness of 1 cm and cut out 6 circles using a glass.

Preheat the oven to 190°C

Zo maak je Pâte sucrée / How to make Pâte sucrée

Ease the circles gently into the mould then press the dough into the fluted sides,

Cut off excess dough along the edges of the moulds.

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

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.

How to make the chocolate filling

Melt the chocolate with half the cream au bain marie then remove from the heat.

Stir in the remaining cream en fill the cases with it.

Allow the chocolate filling to set in the fridge for at least 1 to 2 hours.

Peel and slice the pears and put them on top of the chocolate filling.

Sprinkle with the grated chocolate.