



Tefal

17



Mini tartlets



Snack Collection

Mini tartlets / Mini tartelettes / Mini tartaletki /
Mini taartjes / Mini tærter / Mini tartelette /
Mini tarteletter / Mini tortut / Мینی-тарталетки



Snack Collection
2min30 - 4min

Snack Collection
Precision
P1 - 2min30 - 4min

en Summary

Mini chocolate tartlets.....	4
Mini lemon meringue tartlets	4
Mini fruit tartlets	4
Savory mini quiches.....	5
Mini tomato and goat cheese tartlets	5
Mini caramelized onion and blue cheese tartlets	5

fr Sommaire

Mini-tartelettes au chocolat.....	6
Mini-tartelettes au citron meringuées	6
Mini-tartelettes aux fruits	6
Mini-quiches salées	7
Mini-tartelettes tomate et fromage de chèvre.....	7
Mini-tartelettes aux oignons caramélisés et au bleu	7

pl Podsumowanie

Mini tarteletki czekoladowe.....	8
Mini tarteletki cytrynowe z bezą	8
Mini tarteletki owocowe.....	8
Wytrawne mini quiche.....	9
Mini-pajer med tomat och getost.....	9
Mini tarteletki z karmelizowaną cebulą i serem pleśniowym.....	9

de Inhalt

Mini-Schokoladen-Tartelettes.....	10
Mini-Zitronen-Baiser-Tartelettes	10
Mini-Fruittartelettes	10
Herzhafte Mini-Quiches	11
Mini-Tartelettes mit Tomate und Ziegenkäse.....	11
Mini-Tartelettes mit karamellisierten Zwiebeln und Blauschimmelkäse	11

nl Overzicht

Mini-chocoladetartletjes	12
Mini-citroen-meringuetartletjes	12
Mini-fruittartletjes	12
Hartige mini-quiches.....	13
Mini-tartletjes met tomaat en geitenkaas ..	13
Mini-tartletjes met gekaramelliseerde uien en blauwe kaas.....	13

da Oversigt

Mini-chokoladetærter.....	14
Mini-citronmarängs-tærter.....	14
Mini-frugttærter	14
Salte mini-quicher.....	15
Mini-tærter med tomat og gedeost.....	15
Mini-tærter med karamelliserede løg og blåskimmelost	15

sv Sammanfattning

Mini-chokladtarteletter	16
Mini-citronmarängpajer.....	16
Mini-frukttarteletter	16
Salta miniquicher	17
Mini-pajer med tomat och getost.....	17
Mini-tarteletter med karamelliserad lök och blåmögelost.....	17

no Sammendrag

Mini-sjokoladeterter	18
Mini-sitronmarengsterter	18
Mini-fruktteterter	18
Salte miniquicher	19
Mini-terter med tomat og geitost.....	19
Mini-terter med karamellisert løk og blåmuggost	19

fi Yhteenveto

Mini-suklaatatartaletit	20
Mini-sitruuna-marengitartaletit.....	20
Mini-hedelmätartaletit	20
Suolaiset miniquichet.....	21
Mini-tartaletit tomaatilla ja vuohenjuustolla	21
Mini-tartaletit karamellisoidulla sipulilla ja sinihomejuustolla	21

uk Стислий опис

Міні-шоколадні тарталетки.....	22
Міні-лимонні тарталетки з меренгою.....	22
Міні-фруктові тарталетки	22
Солоні міні-кіші.....	23
Міні-тарталетки з томатами та козячим сиром	23
Міні-тарталетки з карамелізованою цибулею та блакитним сиrom.....	23



Snack Collection

MINI CHOCOLATE TARTLETS

INGREDIENTS for 24 pieces

Dough

- 125 g butter
- 250 g T55 flour
- 80 g icing sugar
- 1 beaten egg

Cream

- 5 cl liquid cream
- 5 cl milk
- 100 g dark chocolate (70%)

Finishing

- Cocoa powder

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Prepare the tartlets. Cut the butter into small cubes. In a bowl, knead the butter, sugar, and flour together. Once the mixture is crumbly, add the beaten egg. Mix until smooth and homogeneous. Preheat your appliance. Shape small dough balls of about 15 g each. Place one dough ball into each cavity. Close the appliance. Carefully remove the tartlets. Continue cooking with the remaining dough balls. Let cool. Prepare the cream. In a saucepan, combine the liquid cream and milk and bring to a boil. Place the chopped chocolate in a bowl and pour over the hot cream and milk. Mix until smooth and homogeneous. Pour the chocolate mixture into the tartlets and refrigerate for 2 hours. Just before serving, dust the surface of the tartlets with cocoa powder. Serve and enjoy.

Tips: Flavor the cream and milk with orange zest or fresh mint to enhance the aroma of your tartlets.

MINI LEMON MERINGUE TARTLETS

INGREDIENTS for 24 pieces

Cream

- 1 untreated lemon
- 65 g sugar
- 2 eggs
- 30 g softened butter, cut into cubes

Pastry

- 125 g butter
- 80 g icing sugar
- 250 g T55 flour
- 30 g ground almonds
- 1 beaten egg

Meringue

- 2 egg whites
- 65 g sugar

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Prepare the cream. Wash and dry the lemon. Squeeze it and finely grate the zest. Place the juice and zest in a saucepan and bring to a boil. In a bowl, add the eggs and sugar. Whisk until well combined. Pour the hot lemon juice into the mixture and whisk until smooth. Return the mixture to the saucepan and bring to a boil for 1 minute to thicken. Transfer to a bowl and let cool slightly. When the base is lukewarm, gradually add the butter cubes, mixing to incorporate. Refrigerate. Prepare the tartlets. Cut the butter into small cubes. In a bowl, knead the butter, sugar, and flour. When the mixture is crumbly, add the beaten egg and mix until smooth and homogeneous. Preheat your appliance. Shape small dough balls of 15 g each. Place one dough ball into each cavity. Close the appliance. Carefully remove the tartlets and let cool. Continue with the remaining dough balls. Once the tartlets are cold, fill them with the lemon cream. Set aside. Prepare the meringue. In a bowl, add the egg whites. Using an electric whisk, beat the whites while gradually adding the sugar until a firm meringue forms. Pipe the meringue onto the tartlets and lightly brown the top using a kitchen torch. Serve and enjoy. **Tips:** If you don't have a kitchen torch, preheat your oven grill and return the tartlets to the oven for a few minutes until the meringue is lightly golden.

MINI FRUIT TARTLETS

INGREDIENTS for 24 pieces

Cream

- 250 ml milk
- 0.25 teaspoon vanilla powder
- 1 egg
- 50 g sugar
- 20 g flour

Pastry dough

- 125 g butter
- 80 g icing sugar
- 250 g T55 flour
- 30 g ground almonds
- 1 beaten egg

Finishing

- 1 punnet of red berries
- Icing sugar

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEPS AND INSTRUCTIONS:

Prepare the cream. Pour the milk and vanilla into a saucepan and bring to a boil. In a bowl, add the egg, sugar, and flour. Whisk until well combined. Pour the hot milk into the mixture and whisk until smooth. Return the mixture to the saucepan and bring to a boil for 1 minute to thicken. Refrigerate. Prepare the tartlets. Cut the butter into small cubes. In a bowl, knead the butter, sugar, and flour. When the mixture is crumbly, add the beaten egg and mix until smooth and homogeneous. Preheat your appliance. Shape small dough balls of 15 g each. Place one dough ball into each cavity. Close the appliance. Carefully remove the tartlets and let cool. Continue cooking with the remaining dough balls. Once the cream and tartlets are cold, fill the tartlets with the cream. Top with the red berries and finish by dusting with icing sugar. Serve and enjoy.

Tips: Vary the flavors by using seasonal fruits.

SAVORY MINI QUICHES

INGREDIENTS for 48 pieces

Dough

- 50 g melted butter
- 5 cl liquid cream (30% fat)
- 16 cl water
- 120 g T45 flour
- Salt
- Pepper

Filling

- 100 g smoked bacon lardons, cut into thin strips
- 4 tablespoons grated cheese
- 10 cl liquid cream
- 10 cl milk
- 1 egg

- Salt
- Pepper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, add all the dough ingredients and whisk until smooth. Preheat your appliance. Place a small amount of dough (0.5 tablespoon) in the center of each cavity of the plate. Check the cooking and continue if necessary. Remove from the mold and let cool. Repeat with the remaining dough. Preheat the oven to 200°C (392°F). Place the tartlets on a baking tray. Distribute the bacon and grated cheese evenly in each tartlet. In a bowl, mix the cream, milk, egg, salt, and pepper. Pour the mixture into the tartlets. Bake for 20 minutes. Serve and enjoy.

Tips: You can flavor the milk and cream mixture with a spoonful of mustard.

MINI TOMATO AND GOAT CHEESE TARTLETS

INGREDIENTS for 48 pieces

Dough

- 50 g melted butter
- 5 cl liquid cream (30% fat)
- 16 cl water
- 120 g T45 flour
- Salt
- Pepper

Filling

- 50 g goat cheese
- 50 g sun-dried tomatoes, diced
- 10 cl liquid cream
- 10 cl milk
- 1 egg

- Salt
- Pepper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, add all the dough ingredients and whisk until smooth. Preheat your appliance. Place a small amount of dough (0.5 tablespoon) in the center of each cavity of the plate. Check the cooking and continue if necessary. Remove from the mold and let cool. Continue with the remaining dough. Preheat the oven to 200°C (392°F). Place the tartlets on an ovenproof baking tray. Distribute the goat cheese and diced sun-dried tomatoes evenly in each tartlet. In a bowl, mix the cream, milk, egg, salt, and pepper. Pour the mixture into the tartlets. Bake for 20 minutes. Serve and enjoy.

Tips: For a gourmet finish, add a layer of pesto to the bottom of the pastry before placing the goat cheese and tomatoes.

MINI CARAMELIZED ONION AND BLUE CHEESE TARTLETS

INGREDIENTS for 48 pieces

Dough

- 50 g melted butter
- 5 cl liquid cream (30% fat)
- 16 cl water
- 120 g T45 flour
- Salt
- Pepper

Filling

- 100 g onion compote
- 50 g blue cheese, diced
- 10 cl liquid cream
- 10 cl milk

- 1 egg
- Salt
- Pepper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEPS AND INSTRUCTIONS:

In a bowl, add all the dough ingredients and whisk until smooth. Preheat your appliance. Place a small amount of dough (0.5 tablespoon) in the center of each cavity of the plate. Check the cooking and continue if necessary. Remove from the mold and let cool. Continue with the remaining dough. Preheat the oven to 200 °C (392 °F). Place the tartlets on an ovenproof baking tray. Distribute the onion compote and blue cheese evenly in each tartlet. In a bowl, mix the cream, milk, egg, salt, and pepper. Pour the mixture into the tartlets. Bake for 20 minutes. Serve and enjoy.

Tips: You can add chopped walnut pieces on the tartlets before baking. The walnuts will add a crunchy texture that pairs perfectly with the onion and blue cheese.



fr

MINI-TARTELETTES AU CHOCOLAT

INGRÉDIENTS pour 24 pièces

Pâte

- 125 g de beurre
- 250 g de farine T55
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf battu

Crème

- 5 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 100 g de chocolat noir 70 %

Finition

- Cacao en poudre

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Réalisez les tartelettes. Coupez le beurre en petits cubes. Dans un récipient, pétrissez le beurre, le sucre et la farine. Lorsque le mélange est sableux, ajoutez l'œuf battu. Mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Façonnez entre vos mains des petites boules de pâte de 15 g chacune. Placez une boule de pâte dans chaque empreinte. Fermez l'appareil. Retirez délicatement les tartelettes. Poursuivez la cuisson avec les boules de pâte restantes. Laissez refroidir. Réalisez la crème. Dans une casserole, mélangez la crème liquide et le lait. Portez à ébullition. Dans un récipient, placez le chocolat concassé puis versez la crème et le lait chauds. Mélangez pour obtenir une texture lisse et homogène. Versez le mélange chocolat dans les tartelettes puis réservez au frais pendant 2 heures. Au dernier moment, saupoudrez la surface des tartelettes de cacao. Dégustez. **Conseils :** Aromatisez la crème et le lait avec des zestes d'orange ou de la menthe fraîche pour parfumer vos tartelettes.

MINI-TARTELETTES AU CITRON MERINGUÉES

INGRÉDIENTS pour 24 pièces

Crème

- 1 citron jaune non traité
- 65 g de sucre
- 2 œufs
- 30 g de beurre mou coupé en cubes

Pâte

- 125 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 250 g de farine T55
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 œuf battu

Meringue

- 2 blancs d'œufs
- 65 g de sucre

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Réalisez la crème. Lavez et essuyez le citron. Pressez-le et râpez finement le zeste. Placez le jus et le zeste dans une casserole puis portez à ébullition. Dans un récipient, versez les œufs et le sucre. Fouettez pour bien mélanger. Versez le jus de citron chaud dans le mélange puis fouettez pour obtenir une texture homogène. Remplacez la préparation dans une casserole puis portez à ébullition pendant 1 minute pour la faire épaissir. Versez dans un récipient et laissez tiédir. Lorsque la base est tiède, ajoutez progressivement le beurre coupé en cubes pour l'incorporer. Réservez au réfrigérateur. Réalisez les tartelettes. Coupez le beurre en petits cubes. Dans un récipient, pétrissez le beurre, le sucre et la farine. Lorsque le mélange est sableux, ajoutez l'œuf battu et mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Façonnez des petites boules de pâte de 15 g chacune. Placez une boule de pâte dans chaque empreinte. Fermez l'appareil. Retirez délicatement les tartelettes et laissez refroidir. Poursuivez avec la pâte restante. Lorsque les tartelettes sont froides, garnissez-les de crème citron. Réservez. Réalisez la meringue. Dans un récipient, versez les blancs d'œufs. À l'aide d'un fouet électrique, montez-les en incorporant progressivement le sucre jusqu'à obtention d'une meringue ferme. Pochez la meringue sur les tartelettes puis colorez-la à l'aide d'un chalumeau. Dégustez. **Conseils :** Si vous n'avez pas de chalumeau, préchauffez le grill de votre four. Remettez la tarte au four pendant quelques minutes jusqu'à ce que la meringue blanchisse.

MINI-TARTELETTES AUX FRUITS

INGRÉDIENTS pour 24 pièces

Crème

- 250 ml de lait
- 0,25 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 œuf
- 50 g de sucre
- 20 g de farine

Pâte

- 125 g de beurre
- 80 g de sucre glace
- 250 g de farine T55
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 œuf battu

Finition

- 1 barquette de fruits rouges
- Sucre glace

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Réalisez la crème. Versez le lait et la vanille dans une casserole puis portez à ébullition. Dans un récipient, versez l'œuf, le sucre et la farine. Fouettez pour bien mélanger l'ensemble. Versez le lait chaud dans le mélange puis fouettez pour obtenir une texture homogène. Placez la préparation dans la casserole puis portez à ébullition pendant 1 minute pour la faire épaissir. Réservez au réfrigérateur. Réalisez les tartelettes. Coupez le beurre en petits cubes. Dans un récipient, pétrissez le beurre, le sucre et la farine. Lorsque le mélange est sableux, ajoutez l'œuf battu. Mélangez pour obtenir une pâte lisse et homogène. Faites préchauffer votre appareil. Façonnez entre vos mains des petites boules de pâte de 15 g chacune. Placez une boule de pâte dans chaque empreinte. Fermez l'appareil. Retirez délicatement les tartelettes. Laissez refroidir. Poursuivez la cuisson des tartelettes avec les boules de pâte restantes. Lorsque la crème et les tartelettes sont froides, garnissez les tartelettes de crème. Ajoutez les fruits rouges par-dessus puis terminez en saupoudrant de sucre glace. Dégustez.

Conseils : Variez les plaisirs en utilisant des fruits de saison.

6

fr

MINI-QUICHES SALÉES

INGRÉDIENTS pour 48 pièces

Pâte

- 50 g de beurre fondu
- 5 cl de crème liquide 30 % MG
- 16 cl d'eau
- 120 g de farine T45
- Sel
- Poivre

Garniture

- 100 g de lardons fumés taillés en allumettes
- 4 cuillères à soupe de fromage râpé
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait

- 1 œuf
- Sel
- Poivre

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, versez tous les ingrédients pour la pâte et mélangez à l'aide d'un fouet. Faites préchauffer votre appareil. Déposez un peu de pâte (0,5 cuillère à soupe) au centre de chaque empreinte de la plaque. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire. Démoulez et laissez refroidir. Poursuivez avec la pâte restante. Préchauffez le four à 200°C. Placez les tartelettes sur une plaque de cuisson. Répartissez dans chaque tartelette les lardons et le fromage râpé. Dans un récipient, mélangez la crème, le lait, l'œuf, le sel et le poivre. Versez la préparation dans les tartelettes. Enfournes pendant 20 minutes. Dégustez.

Conseils : Vous pouvez aromatiser le mélange lait et crème avec une cuillère de moutarde.

MINI-TARTELETTES TOMATE ET FROMAGE DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS pour 48 pièces

Pâte

- 50 g de beurre fondu
- 5 cl de crème liquide 30 % MG
- 16 cl d'eau
- 120 g de farine T45
- Sel
- Poivre

Garniture

- 50 g de fromage de chèvre
- 50 g de tomates séchées coupées en dés
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- 1 œuf

- Sel
- Poivre

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, versez tous les ingrédients pour la pâte et mélangez à l'aide d'un fouet. Faites préchauffer votre appareil. Déposez un peu de pâte (0,5 cuillère à soupe) au centre de chaque empreinte de la plaque. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire. Démoulez et laissez refroidir. Poursuivez la cuisson avec la pâte restante. Préchauffez le four à 200 °C. Placez les tartelettes sur une plaque allant au four. Répartissez dans chaque tartelette le fromage de chèvre et les dés de tomates séchées. Dans un récipient, mélangez la crème, le lait, l'œuf, le sel et le poivre. Versez la préparation dans les tartelettes. Enfournes pendant 20 minutes. Dégustez.

Conseils : Pour une finition gourmande, ajoutez une couche de pesto au fond de la pâte avant de disposer le chèvre et les tomates.

MINI-TARTELETTES AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS ET AU BLEU

INGRÉDIENTS pour 48 pièces

Pâte

- 50 g de beurre fondu
- 5 cl de crème liquide 30 % MG
- 16 cl d'eau
- 120 g de farine T45
- Sel
- Poivre

Garniture

- 100 g de compotée d'oignon
- 50 g de fromage bleu coupé en dés
- 10 cl de crème liquide
- 10 cl de lait

- 1 œuf
- Sel
- Poivre

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ÉTAPES ET INSTRUCTIONS :

Dans un récipient, versez tous les ingrédients pour la pâte et mélangez à l'aide d'un fouet. Faites préchauffer votre appareil. Déposez un peu de pâte (0,5 cuillère à soupe) au centre de chaque empreinte de la plaque. Vérifiez la cuisson et relancez si nécessaire. Démoulez et laissez refroidir. Poursuivez avec la pâte restante. Préchauffez le four à 200 °C. Placez les tartelettes sur une plaque allant au four. Répartissez dans chaque tartelette la compotée d'oignon et le fromage. Dans un récipient, mélangez la crème, le lait, l'œuf, le sel et le poivre. Versez la préparation dans les tartelettes. Enfournes pendant 20 minutes. Dégustez.

Conseils : Vous pouvez ajouter des morceaux de noix concassées sur les tartelettes avant de les cuire. Les noix apporteront du croquant qui s'harmonisera parfaitement avec l'oignon et le fromage bleu.

7



pl

MINI TARTELETKI CZEKOLADOWE

SKŁADNIKI na 24 sztuk

Ciasto

- 125 g masła
- 250 g mąki pszennej typ 55
- 80 g cukru pudru
- 1 roztrzepane jajko

Krem

- 5 cl śmietanki płynnej
- 5 cl mleka
- 100 g gorzkiej czekolady 70%

Wykończenie

- Kakao w proszku

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ETAPY I INSTRUKCJE:

Przygotuj tarteletki. Pokrój masło w małe kostki. W misce zagnieć masło, cukier i mąkę. Gdy masa będzie krucha, dodaj roztrzepane jajko. Wymieszaj do uzyskania gładkiego ciasta. Rozgrzej urządzenie. Uformuj małe kulki ciasta o wadze około 15 g każda. Umieść po jednej kulce ciasta w każdej wnęce. Zamknij urządzenie. Ostrożnie wyjmij tarteletki. Kontynuuj pieczenie z pozostałym ciastem. Pozostaw do ostygnięcia. Przygotuj krem. W rondlu wymieszaj śmietankę i mleko, doprowadź do wrzenia. Umieść posiekaną czekoladę w misce i zalej gorącą śmietanką z mlekiem. Wymieszaj do uzyskania gładkiej konsystencji. Wlej masę czekoladową do tarteletek i wstaw do lodówki na 2 godziny. Przed podaniem posyp wierzch tarteletek kakao.

Wskazówki: Aromatyzuj śmietankę i mleko skórka pomarańczową lub świeżą miętą, aby nadać tarteletkom wyjątkowy aromat.

MINI TARTELETKI CYTRYNOWE Z BEZĄ

SKŁADNIKI na 24 sztuk

Krem

- 1 cytryna niewoskowana
- 65 g cukru
- 2 jajka
- 30 g miękkiego masła, pokrojonego w kostkę

Ciasto

- 125 g masła
- 80 g cukru pudru
- 250 g mąki pszennej typ 550
- 30 g mielonych migdałów
- 1 jajko, roztrzepane

Beza

- 2 białka jaj
- 65 g cukru

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ETAPY I INSTRUKCJE:

Przygotuj krem. Umyj i osusz cytrynę. Wyciśnij sok i zetrzyj drobno skórkę. Umieść sok i skórkę w rondlu i doprowadź do wrzenia. W misce wymieszaj jajka z cukrem. Wlej gorący sok z cytryny do mieszanki i ubij do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelej całość z powrotem do rondla i gotuj 1 minutę, aż zgęstnieje. Przełóż do miski i pozostaw do lekkiego ostygnięcia. Gdy masa będzie letnia, stopniowo dodawaj masło pokrojone w kostkę. Wstaw do lodówki. Przygotuj tarteletki. Pokrój masło w kostkę. W misce zagnieć masło, cukier i mąkę. Gdy masa będzie krucha, dodaj roztrzepane jajko i wymieszaj do uzyskania gładkiego ciasta. Rozgrzej urządzenie. Uformuj kulki ciasta po 15 g każda. Umieść po jednej kulce w każdej wnęce i zamknij urządzenie. Ostrożnie wyjmij tarteletki i ostudź. Kontynuuj z pozostałym ciastem. Gdy tarteletki ostygną, napełnij je kremem cytrynowym. Odstaw. Przygotuj bezę. Ubij białka mikserem, stopniowo dodając cukier, aż powstanie sztywna beza. Wyciśnij bezę na tarteletki i delikatnie opal palnikiem. Podawaj.

Wskazówki: Jeśli nie masz palnika kuchennego, rozgrzej funkcję grilla w piekarniku i wstaw tarteletki na kilka minut, aż beza lekko się zarumieni.

MINI TARTELETKI OWOCOWE

SKŁADNIKI na 24 sztuk

Krem

- 250 ml mleka
- 0,25 łyżeczki wanilii w proszku
- 1 jajko
- 50 g cukru
- 20 g mąki

Ciasto

- 125 g masła
- 80 g cukru pudru
- 250 g mąki pszennej typ 550
- 30 g mielonych migdałów
- 1 jajko, roztrzepane

Wykończenie

- 1 opakowanie czerwonych owoców
- Cukier puder

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ETAPY I INSTRUKCJE:

Przygotuj krem. Wlej mleko i wanilię do rondla i doprowadź do wrzenia. W misce wymieszaj jajko, cukier i mąkę, dokładnie ubijając. Wlej gorące mleko do mieszanki i ubij do uzyskania gładkiej konsystencji. Przelej masę z powrotem do rondla i gotuj 1 minutę, aż zgęstnieje. Wstaw do lodówki. Przygotuj tarteletki. Pokrój masło w kostkę. W misce zagnieć masło, cukier i mąkę. Gdy masa będzie krucha, dodaj roztrzepane jajko i wymieszaj do uzyskania gładkiego ciasta. Rozgrzej urządzenie. Uformuj kulki ciasta po 15 g każda. Umieść po jednej kulce w każdej wnęce i zamknij urządzenie. Ostrożnie wyjmij tarteletki i pozostaw do ostygnięcia.

Kontynuuj pieczenie z pozostałym ciastem. Gdy krem i tarteletki ostygną, napełnij tarteletki kremem. Ułóż owoce czerwone na wierzchu i posyp cukrem pudrem. Podawaj.

Wskazówki: Urozmaicaj smaki, używając owoców sezonowych.

8

pl

WYTRAWNE MINI QUICHE

SKŁADNIKI na 48 sztuk

Ciasto

- 50 g roztopionego masła
- 5 cl śmietanki płynnej 30%
- 16 cl wody
- 120 g mąki pszennej typ 450
- Sól
- Pieprz

Farsz

- 100 g wędzonych boczków pokrojonych w cienkie paski
- 4 łyżki tartego sera
- 10 cl śmietanki płynnej
- 10 cl mleka

- 1 jajko
- Sól
- Pieprz

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce połącz wszystkie składniki na ciasto i wymieszaj trzepaczką do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej urządzenie. Nałóż niewielką ilość ciasta (0,5 łyżki) na środek każdego wgłębienia płyty. Sprawdź stopień wypieczenia i w razie potrzeby przedłuż pieczenie. Wyjmij z formy i pozostaw do ostygnięcia. Powtórz z pozostałym ciastem. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Ułóż tarteletki na blasze do pieczenia. Rozłóż równomiernie boczek i starty ser w każdej tarteletce. W misce wymieszaj śmietankę, mleko, jajko, sól i pieprz. Wlej masę do tarteletek. Piecz przez 20 minut. Podawaj.

Wskazówki: Możesz doprawić mieszankę mleka i śmietanki łyżką musztardy.

MINI TARTELETKI Z POMIDOREM I SEREM KOZIM

SKŁADNIKI na 48 sztuk

Ciasto

- 50 g roztopionego masła
- 5 cl śmietanki płynnej 30%
- 16 cl wody
- 120 g mąki pszennej typ 450
- Sól
- Pieprz

Farsz

- 50 g sera koziego
- 50 g suszonych pomidorów, pokrojonych w kostkę
- 10 cl śmietanki płynnej
- 10 cl mleka
- 1 jajko

- Sól
- Pieprz

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce połącz wszystkie składniki na ciasto i wymieszaj trzepaczką do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej urządzenie. Nałóż niewielką ilość ciasta (0,5 łyżki) na środek każdego wgłębienia płyty. Sprawdź stopień wypieczenia i w razie potrzeby kontynuuj pieczenie. Wyjmij z formy i pozostaw do ostygnięcia. Kontynuuj z pozostałym ciastem. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Ułóż tarteletki na blasze do pieczenia. Rozłóż w każdej tarteletce ser kozi i kostki suszonych pomidorów. W misce wymieszaj śmietankę, mleko, jajko, sól i pieprz. Wlej masę do tarteletek. Piecz przez 20 minut. Podawaj.

Wskazówki: Aby uzyskać bardziej wykwintne wykończenie, dodaj warstwę pesto na spód ciasta przed ułożeniem sera koziego i pomidorów.

MINI TARTELETKI Z KARMELIZOWANĄ CEBULĄ I SEREM PLEŚNIOWYM

SKŁADNIKI na 48 sztuk

Ciasto

- 50 g roztopionego masła
- 5 cl śmietanki płynnej 30%
- 16 cl wody
- 120 g mąki pszennej typ 450
- Sól
- Pieprz

Farsz

- 100 g konfitury cebulowej
- 50 g sera pleśniowego, pokrojonego w kostkę
- 10 cl śmietanki płynnej
- 10 cl mleka

- 1 jajko
- Sól
- Pieprz

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ETAPY I INSTRUKCJE:

W misce połącz wszystkie składniki na ciasto i wymieszaj trzepaczką do uzyskania gładkiej masy. Rozgrzej urządzenie. Nałóż niewielką ilość ciasta (0,5 łyżki) na środek każdego wgłębienia płyty. Sprawdź stopień wypieczenia i w razie potrzeby kontynuuj pieczenie. Wyjmij z formy i pozostaw do ostygnięcia. Kontynuuj z pozostałym ciastem. Rozgrzej piekarnik do 200°C. Ułóż tarteletki na blasze do pieczenia. Rozłóż w każdej tarteletce konfiturę cebulową i ser pleśniowy. W misce wymieszaj śmietankę, mleko, jajko, sól i pieprz. Wlej masę do tarteletek. Piecz przez 20 minut. Podawaj.

Wskazówki: Możesz dodać posiekane orzechy włoskie na tarteletki przed pieczeniem. Orzechy dodadzą chrupkości, która idealnie połączy się z cebulą i serem pleśniowym.

9

MINI-SCHOKOLADEN-TARTELETTES

ZUTATEN für 24 Stück

Teig

- 125 g Butter
- 250 g Weizenmehl Type 55
- 80 g Puderzucker
- 1 verquirltes Ei

Creme

- 5 cl flüssige Sahne
- 5 cl Milch
- 100 g Zartbitterschokolade (70 %)

Fertigstellung

- Kakaopulver

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Bereiten Sie die Tartelettes zu. Die Butter in kleine Würfel schneiden. Butter, Zucker und Mehl in einer Schüssel verkneten. Sobald die Masse krümelig ist, das verquirlte Ei hinzufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Das Gerät vorheizen. Kleine Teigkugeln von etwa 15 g formen. Jeweils eine Kugel in jede Mulde geben und das Gerät schließen. Die Tartelettes vorsichtig entnehmen. Mit dem restlichen Teig fortfahren und abkühlen lassen. Die Creme zubereiten. Sahne und Milch in einem Topf erhitzen und zum Kochen bringen. Die gehackte Schokolade in eine Schüssel geben und die heiße Sahne-Milch-Mischung darüber gießen. Glatt rühren. Die Schokoladencreme in die Tartelettes füllen und 2 Stunden kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Tipps: Aromatisieren Sie Sahne und Milch mit Orangenschale oder frischer Minze, um den Tartelettes ein feines Aroma zu verleihen.

MINI-ZITRONEN-BAISER-TARTELETTES

ZUTATEN für 24 Stück

Creme

- 1 unbehandelte Zitrone
- 65 g Zucker
- 2 Eier
- 30 g weiche Butter, in Würfel geschnitten

Teig

- 125 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 250 g Weizenmehl Type 550
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 verquirltes Ei

Baiser

- 2 Eiweiß
- 65 g Zucker

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Bereiten Sie die Creme zu. Zitrone waschen und trocknen, auspressen und die Schale fein abreiben. Saft und Schale in einem Topf aufkochen. Eier und Zucker in einer Schüssel verrühren. Den heißen Zitronensaft unter Rühren hinzufügen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Mischung zurück in den Topf geben und 1 Minute kochen lassen, bis sie eindickt. In eine Schüssel füllen und leicht abkühlen lassen. Die Butterwürfel nach und nach unterrühren, sobald die Masse lauwarm ist. Kaltstellen. Die Tartelettes zubereiten. Butter würfeln und mit Zucker und Mehl verkneten. Wenn die Masse krümelig ist, das verquirlte Ei hinzufügen und glatt rühren. Das Gerät vorheizen. Kleine Teigkugeln à 15 g formen. Jeweils eine Kugel in jede Mulde geben und das Gerät schließen. Tartelettes vorsichtig entnehmen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig fortfahren. Die kalten Tartelettes mit Zitronencreme füllen. Beiseitestellen. Das Baiser zubereiten. Eiweiß mit einem Handmixer steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Baiser auf die Tartelettes spritzen und mit einem Küchenbrenner bräunen. Servieren.

Tipps: Wenn Sie keinen Küchenbrenner haben, heizen Sie den Grill Ihres Backofens vor und stellen Sie die Tartelettes für einige Minuten hinein, bis das Baiser leicht bräunt.

MINI-FRUCHTTARTELETTES

ZUTATEN für 24 Stück

Creme

- 250 ml Milch
- 0,25 Teelöffel Vanillepulver
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 20 g Mehl

Teig

- 125 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 250 g Weizenmehl Type 550
- 30 g gemahlene Mandeln
- 1 verquirltes Ei

Fertigstellung

- 1 Schale rote Früchte
- Puderzucker

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Bereiten Sie die Creme zu. Milch und Vanille in einem Topf aufkochen. Ei, Zucker und Mehl in einer Schüssel verquirlen. Die heiße Milch unter Rühren hinzufügen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Mischung zurück in den Topf geben und 1 Minute kochen lassen, bis sie eindickt. Kalt stellen. Bereiten Sie die Tartelettes zu. Butter in kleine Würfel schneiden. Butter, Zucker und Mehl in einer Schüssel verkneten. Sobald die Masse krümelig ist, das verquirlte Ei unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Das Gerät vorheizen. Kleine Teigkugeln à 15 g formen. Jeweils eine Kugel in jede Mulde geben und das Gerät schließen. Tartelettes vorsichtig entnehmen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig fortfahren. Sobald Creme und Tartelettes kalt sind, diese mit der Creme füllen. Mit roten Früchten belegen und mit Puderzucker bestäuben. Servieren.

Tipps: Variieren Sie den Genuss, indem Sie saisonale Früchte verwenden.

HERZHAFTE MINI-QUICHES

ZUTATEN für 48 Stück

Teig

- 50 g geschmolzene Butter
- 5 cl flüssige Sahne (30 % Fett)
- 16 cl Wasser
- 120 g Weizenmehl Type 405
- Salz
- Pfeffer

Füllung

- 100 g geräucherter Speck, in feine Streifen geschnitten
- 4 Esslöffel geriebener Käse
- 10 cl flüssige Sahne
- 10 cl Milch

- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Gerät vorheizen. Eine kleine Menge Teig (0,5 Esslöffel) in die Mitte jeder Mulde geben. Den Garzustand prüfen und bei Bedarf weiterbacken. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig fortfahren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Tartelettes auf ein Backblech legen. Speck und geriebenen Käse gleichmäßig verteilen. Sahne, Milch, Ei, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Mischung in die Tartelettes gießen und 20 Minuten backen. Servieren.

Tipps: Sie können die Milch-Sahne-Mischung mit einem Löffel Senf verfeinern.

MINI-TARTELETTES MIT TOMATE UND ZIEGENKÄSE

ZUTATEN für 48 Stück

Teig

- 50 g geschmolzene Butter
- 5 cl flüssige Sahne (30 % Fett)
- 16 cl Wasser
- 120 g Weizenmehl Type 405
- Salz
- Pfeffer

Füllung

- 50 g Ziegenkäse
- 50 g getrocknete Tomaten, gewürfelt
- 10 cl flüssige Sahne
- 10 cl Milch
- 1 Ei

- Salz
- Pfeffer

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Gerät vorheizen. Eine kleine Menge Teig (0,5 Esslöffel) in die Mitte jeder Mulde geben. Den Garzustand prüfen und bei Bedarf weiterbacken. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig fortfahren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Tartelettes auf ein ofenfestes Blech legen. Ziegenkäse und gewürfelte getrocknete Tomaten gleichmäßig verteilen. Sahne, Milch, Ei, Salz und Pfeffer verrühren und die Mischung in die Tartelettes gießen. 20 Minuten backen. Servieren.

Tipps: Für ein besonders gourmandiges Finish geben Sie eine Schicht Pesto auf den Teigboden, bevor Sie Ziegenkäse und Tomaten darauf verteilen.

MINI-TARTELETTES MIT KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN UND BLAUSCHIMMELKÄSE

ZUTATEN für 48 Stück

Teig

- 50 g geschmolzene Butter
- 5 cl flüssige Sahne (30 % Fett)
- 16 cl Wasser
- 120 g Weizenmehl Type 405
- Salz
- Pfeffer

Füllung

- 100 g Zwiebelkompott
- 50 g Blauschimmelkäse, gewürfelt
- 10 cl flüssige Sahne
- 10 cl Milch

- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ZUBEREITUNGSSCHRITTE UND ANLEITUNG:

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Gerät vorheizen. Eine kleine Menge Teig (0,5 Esslöffel) in die Mitte jeder Mulde geben. Den Garzustand prüfen und bei Bedarf weiterbacken. Aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit dem restlichen Teig fortfahren. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Tartelettes auf ein ofenfestes Blech legen. Zwiebelkompott und Blauschimmelkäse gleichmäßig verteilen. Sahne, Milch, Ei, Salz und Pfeffer verrühren und die Mischung in die Tartelettes gießen. 20 Minuten backen. Servieren.

Tipps: Sie können vor dem Backen gehackte Walnüsse auf die Tartelettes geben. Die Nüsse sorgen für einen knusprigen Biss, der perfekt zu Zwiebeln und Blauschimmelkäse passt.



nl

MINI-CHOCOLADETARTELETJES

INGREDIËNTEN voor 24 stuks

Deeg

- 125 g boter
- 250 g tarwebloem type 55
- 80 g poedersuiker
- 1 losgeklopt ei

Room

- 5 cl vloeibare room
- 5 cl melk
- 100 g pure chocolade (70%)

Afwerking

- Cacaopoeder

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Bereid de tarteletjes. Snijd de boter in kleine blokjes. Kneed de boter, suiker en bloem in een kom. Voeg het losgeklopte ei toe zodra het mengsel kruimelig is en meng tot een glad deeg. Verwarm het apparaat voor. Vorm kleine deegballetjes van ongeveer 15 g. Leg één deegbolletje in elke vormholte en sluit het apparaat. Haal de tarteletjes voorzichtig uit de vorm en ga verder met de rest van het deeg. Laat afkoelen. Bereid de crème. Verwarm de room en melk in een pan tot het kookt. Doe de gehakte chocolade in een kom en giet de hete room en melk erover. Meng tot een gladde massa. Vul de tarteletjes met het chocolademengsel en zet 2 uur in de koelkast. Bestrooi vlak voor het serveren met cacaopoeder.

Tips: Breng de room en melk op smaak met sinaasappelrasp of verse munt om de tarteletjes extra aroma te geven.

MINI-CITROEN-MERINGUETARTELETJES

INGREDIËNTEN voor 24 stuks

Room

- 1 onbespoten citroen
- 65 g suiker
- 2 eieren
- 30 g zachte boter, in blokjes gesneden

Deeg

- 125 g boter
- 80 g poedersuiker
- 250 g tarwebloem type 55
- 30 g amandelpoeder
- 1 losgeklopt ei

Meringue

- 2 eiwitten
- 65 g suiker

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Bereid de room. Was en droog de citroen. Pers de citroen en rasp de schil fijn. Breng het sap en de rasp aan de kook. Klop in een kom de eieren en de suiker. Giet het hete citroensap erbij en klop tot een glad mengsel. Doe het mengsel terug in de pan en laat 1 minuut koken tot het indikt. Doe in een kom en laat iets afkoelen. Voeg de boterblokjes geleidelijk toe zodra het mengsel lauwwarm is. Zet in de koelkast. Bereid de tarteletjes. Snijd de boter in blokjes en kneed met suiker en bloem. Voeg het losgeklopte ei toe zodra het mengsel kruimelig is. Verwarm het apparaat voor. Vorm deegballetjes van 15 g. Leg één bolletje in elke vormholte en sluit het apparaat. Haal de tarteletjes voorzichtig uit de vorm en laat afkoelen. Ga verder met het resterende deeg. Vul de afgekoelde tarteletjes met citroencrème. Zet opzij. Maak de meringue. Klop de eiwitten stijf en voeg geleidelijk de suiker toe. Spuit de meringue op de tarteletjes en brand lichtjes met een brander. Serveer.

Tips: Als je geen brander hebt, verwarm dan de grill van de oven voor en zet de tarteletjes enkele minuten terug in de oven tot de meringue licht goudbruin kleurt.

MINI-FRUITTARTELETJES

INGREDIËNTEN voor 24 stuks

Room

- 250 ml melk
- 0,25 theelepel vanillepoeder
- 1 ei
- 50 g suiker
- 20 g bloem

Deeg

- 125 g boter
- 80 g poedersuiker
- 250 g tarwebloem type 55
- 30 g amandelpoeder
- 1 losgeklopt ei

Afwerking

- 1 bakje rood fruit
- Poedersuiker

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Bereid de room. Giet de melk en vanille in een pan en breng aan de kook. Klop in een kom het ei, de suiker en de bloem door elkaar. Giet de hete melk erbij en klop tot een glad mengsel. Doe het mengsel terug in de pan en laat 1 minuut koken tot het indikt. Zet in de koelkast. Bereid de tarteletjes. Snijd de boter in kleine blokjes. Kneed de boter, suiker en bloem in een kom. Voeg het losgeklopte ei toe zodra het mengsel kruimelig is en meng tot een glad deeg. Verwarm het apparaat voor. Vorm deegballetjes van 15 g. Leg één balletje in elke vormholte en sluit het apparaat. Haal de tarteletjes voorzichtig uit de vorm en laat afkoelen. Ga verder met het resterende deeg. Wanneer de crème en tarteletjes koud zijn, vul de tarteletjes met crème. Garneer met rood fruit en bestuif met poedersuiker. Serveer.

Tips: Varieer naar wens met seizoensfruit.

HARTIGE MINI-QUICHES

INGREDIËNTEN voor 48 stuks

Deeg

- 50 g gesmolten boter
- 5 cl vloeibare room (30% vet)
- 16 cl water
- 120 g tarwebloem type 45
- Zout
- Peper

Vulling

- 100 g gerookte spekreepjes, in dunne reepjes gesneden
- 4 eetlepels geraspte kaas
- 10 cl vloeibare room
- 10 cl melk

- 1 ei
- Zout
- Peper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en klop tot een glad mengsel. Verwarm het apparaat voor. Doe een kleine hoeveelheid deeg (0,5 eetlepel) in het midden van elke vormholte. Controleer de garing en bak indien nodig verder. Haal uit de vorm en laat afkoelen. Herhaal met het resterende deeg. Verwarm de oven voor op 200°C. Leg de tarteletjes op een bakplaat. Verdeel het spek en de geraspte kaas over elke tartelette. Meng in een kom de room, melk, het ei, zout en peper. Giet het mengsel in de tarteletjes en bak 20 minuten. Serveer.

Tips: Je kunt het melk-roommengsel op smaak brengen met een lepel mosterd.

MINI-TARTELETJES MET TOMAAT EN GEITENKAAS

INGREDIËNTEN voor 48 stuks

Deeg

- 50 g gesmolten boter
- 5 cl vloeibare room (30% vet)
- 16 cl water
- 120 g tarwebloem type 45
- Zout
- Peper

Vulling

- 50 g geitenkaas
- 50 g zongedroogde tomaten, in blokjes gesneden
- 10 cl vloeibare room
- 10 cl melk
- 1 ei

- Zout
- Peper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en klop tot een glad mengsel. Verwarm het apparaat voor. Doe een kleine hoeveelheid deeg (0,5 eetlepel) in het midden van elke vormholte. Controleer de garing en bak indien nodig verder. Haal uit de vorm en laat afkoelen. Ga verder met het resterende deeg. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de tarteletjes op een ovenvaste bakplaat. Verdeel de geitenkaas en de blokjes zongedroogde tomaten over elke tartelette. Meng in een kom de room, melk, het ei, zout en peper en giet het mengsel in de tarteletjes. Bak 20 minuten. Serveer.

Tips: Voor een extra verfijnde afwerking kun je een laagje pesto op de bodem van het deeg aanbrengen voordat je de geitenkaas en de tomaten toevoegt.

MINI-TARTELETJES MET GEKARAMELLISEERDE UIEN EN BLAUWE KAAS

INGREDIËNTEN voor 48 stuks

Deeg

- 50 g gesmolten boter
- 5 cl vloeibare room (30% vet)
- 16 cl water
- 120 g tarwebloem type 45
- Zout
- Peper

Vulling

- 100 g uiencompote
- 50 g blauwe kaas, in blokjes gesneden
- 10 cl vloeibare room
- 10 cl melk

- 1 ei
- Zout
- Peper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STAPPEN EN INSTRUCTIES:

Doe alle ingrediënten voor het deeg in een kom en klop tot een glad mengsel. Verwarm het apparaat voor. Doe een kleine hoeveelheid deeg (0,5 eetlepel) in het midden van elke vormholte. Controleer de garing en bak indien nodig verder. Haal uit de vorm en laat afkoelen. Ga verder met het resterende deeg. Verwarm de oven voor op 200 °C. Leg de tarteletjes op een ovenvaste bakplaat. Verdeel de uiencompote en blauwe kaas over elke tartelette. Meng in een kom de room, melk, het ei, zout en peper en giet het mengsel in de tarteletjes. Bak 20 minuten. Serveer.

Tips: Je kunt voor het bakken stukjes gehakte walnoot over de tarteletjes strooien. De noten zorgen voor een lekkere crunch die perfect samengaat met ui en blauwe kaas.



MINI-CHOKOLADETÆRTER

INGREDIENSER til 24 stk

Dej

- 125 g smør
- 250 g hvedemel type 55
- 80 g flormelis
- 1 sammenpisket æg

Creme

- 5 cl fløde
- 5 cl mælk
- 100 g mørk chokolade (70 %)

Afslutning

- Kakaopulver

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Lav tarteletterne. Skær smørret i små tern. Ælt smør, sukker og mel i en skål. Når blandingen er smuldrende, tilsættes det sammenpiskede æg. Rør til en glat dej. Forvarm apparatet. Form små dejkugler på ca. 15 g hver. Læg en dejkugle i hver fordybning og luk apparatet. Tag tarteletterne forsigtigt ud. Fortsæt med resten af dejen og lad køle af. Lav cremen. Varm fløde og mælk i en gryde og bring i kog. Kom den hakkede chokolade i en skål og hæld den varme fløde- og mælkeblanding over. Rør til en glat konsistens. Fyld chokoladen i tarteletterne og sæt dem på køl i 2 timer. Drys med kakaopulver lige før servering.

Tips: Smag fløde og mælk til med appelsinskal eller frisk mynte for at give tarteletterne ekstra aroma.

MINI-CITRONMARENGS-TÆRTER

INGREDIENSER til 24 stk

Creme

- 1 ubehandlet citron
- 65 g sukker
- 2 æg
- 30 g blødt smør, skåret i tern

Dej

- 125 g smør
- 80 g flormelis
- 250 g hvedemel type 55
- 30 g mandelmel
- 1 sammenpisket æg

Marengs

- 2 æggeghvider
- 65 g sukker

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Lav cremen. Vask og tør citronen, pres saften og riv skallen fint. Kog saft og skal op. Pisk æg og sukker i en skål. Tilsæt den varme citrønsaft og pisk til en glat masse. Hæld blandingen tilbage i gryden og kog i 1 minut, til den tykner. Kom i en skål og lad køle let af. Når massen er lun, tilsættes smørterne lidt ad gangen. Stil på køl. Lav tarteletterne. Skær smørret i tern og ælt med sukker og mel. Tilsæt det sammenpiskede æg, når blandingen er smuldrende. Forvarm apparatet. Form små dejkugler på 15 g. Læg én kugle i hver fordybning og luk apparatet. Tag tarteletterne ud og lad dem køle af. Fortsæt med resten af dejen. Fyld de kolde tarteletter med citroncreme. Lav marengsen. Pisk æggeghviderne stive og tilsæt sukkeret lidt ad gangen. Sprøjt marengs på tarteletterne og brun let med en gasbrænder. Server.

Tips: Hvis du ikke har en gasbrænder, kan du forvarme ovnens grillfunktion og sætte tarteletterne i ovnen i et par minutter, indtil marengsen bliver let gylden.

MINI-FRUGTTÆRTER

INGREDIENSER til 24 stk

Creme

- 250 ml mælk
- 0,25 teskefuld vaniljepulver
- 1 æg
- 50 g sukker
- 20 g mel

Dej

- 125 g smør
- 80 g flormelis
- 250 g hvedemel type 55
- 30 g mandelmel
- 1 sammenpisket æg

Afslutning

- 1 bakke røde bær
- Flormelis

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Lav cremen. Hæld mælk og vanilje i en gryde og bring i kog. Pisk æg, sukker og mel sammen i en skål. Hæld den varme mælk i blandingen og pisk til en glat konsistens. Hæld massen tilbage i gryden og kog i 1 minut, til den tykner. Stil på køl. Lav tarteletterne. Skær smørret i små tern. Ælt smør, sukker og mel i en skål. Når blandingen er smuldrende, tilsættes det sammenpiskede æg og røres glat. Forvarm apparatet. Form dejkugler på 15 g. Læg én kugle i hver fordybning og luk apparatet. Tag tarteletterne forsigtigt ud og lad dem køle af. Fortsæt med resten af dejen. Når creme og tarteletter er kolde, fyldes tarteletterne med creme. Top med røde bær og drys med flormelis. Server.

Tips: Variér smagen ved at bruge sæsonens frugter.



SALTE MINI-QUICHER

INGREDIENSER til 48 stk

Dej

- 50 g smeltet smør
- 5 cl fløde (30 % fedt)
- 16 cl vand
- 120 g hvedemel type 45
- Salt
- Peber

Fyld

- 100 g røget bacon skåret i tynde strimler
- 4 spiseskefulde revet ost
- 10 cl fløde
- 10 cl mælk

- 1 æg
- Salt
- Peber

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Kom alle ingredienser til dejen i en skål og pisk til en glat masse. Forvarm apparatet. Kom en lille mængde dej (0,5 spiseskefuld) i midten af hver fordybning. Kontrollér tilberedningen og fortsæt om nødvendigt. Tag ud af formen og lad køle af. Gentag med resten af dejen. Forvarm ovnen til 200°C. Læg tarteletterne på en bageplade. Fordel bacon og revet ost i hver tartelet. Bland fløde, mælk, æg, salt og peber i en skål. Hæld blandingen i tarteletterne og bag i 20 minutter. Server.

Tips: Du kan smage mælk- og flødeblanding til med en skefuld sennep.

MINI-TÆRTER MED TOMAT OG GEDEOST

INGREDIENSER til 48 stk

Dej

- 50 g smeltet smør
- 5 cl fløde (30 % fedt)
- 16 cl vand
- 120 g hvedemel type 45
- Salt
- Peber

Fyld

- 50 g gedeost
- 50 g soltørrede tomater, skåret i tern
- 10 cl fløde
- 10 cl mælk
- 1 æg

- Salt
- Peber

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Kom alle ingredienser til dejen i en skål og pisk til en glat masse. Forvarm apparatet. Kom en lille mængde dej (0,5 spiseskefuld) i midten af hver fordybning. Kontrollér tilberedningen og fortsæt om nødvendigt. Tag ud af formen og lad køle af. Fortsæt med resten af dejen. Forvarm ovnen til 200 °C. Læg tarteletterne på en ovnfast bageplade. Fordel gedeost og tern af soltørrede tomater i hver tartelet. Bland fløde, mælk, æg, salt og peber, og hæld blandingen i tarteletterne. Bag i 20 minutter. Server.

Tips: For en ekstra lækker finish kan du tilføje et lag pesto i bunden af dejen, inden du lægger gedeosten og tomaterne på.

MINI-TÆRTER MED KARAMELLISEREDE LØG OG BLÅSKIMMELOST

INGREDIENSER til 48 stk

Dej

- 50 g smeltet smør
- 5 cl fløde (30 % fedt)
- 16 cl vand
- 120 g hvedemel type 45
- Salt
- Peber

Fyld

- 100 g løgkompot
- 50 g blåskimmelost i tern
- 10 cl fløde
- 10 cl mælk

- 1 æg
- Salt
- Peber

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

TRIN OG INSTRUKTIONER:

Kom alle ingredienser til dejen i en skål og pisk til en glat masse. Forvarm apparatet. Kom en lille mængde dej (0,5 spiseskefuld) i midten af hver fordybning. Kontrollér tilberedningen og fortsæt om nødvendigt. Tag ud af formen og lad køle af. Fortsæt med resten af dejen. Forvarm ovnen til 200 °C. Læg tarteletterne på en ovnfast bageplade. Fordel løgkompot og blåskimmelost i hver tartelet. Bland fløde, mælk, æg, salt og peber og hæld blandingen i tarteletterne. Bag i 20 minutter. Server.

Tips: Du kan tilsætte grofthakkede valnødder på tarteletterne inden bagning. Nødderne giver en sprød tekstur, der passer perfekt til løg og blåskimmelost.



SV

MINI-CHOKLADTARTELETTER

INGREDIENSER för 24 stycken

Deg

- 125 g smör
- 250 g vetemjöl typ 55
- 80 g florsocker
- 1 uppvispad ägg

Kräm

- 5 cl grädde
- 5 cl mjölk
- 100 g mörk choklad (70 %)

Topping

- Kakaopulver

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Gör tarteletterna. Skär smöret i små tärningar. Knåda smör, socker och mjöl i en skål. När blandningen är smulig, tillsätt det uppvispade ägget och blanda till en slät deg. Förvärm apparaten. Forma små degbollar på cirka 15 g. Lägg en degboll i varje form och stäng apparaten. Ta försiktigt ut tarteletterna och fortsätt med resten av degen. Låt svalna. Gör krämen. Värm grädde och mjölk i en kastrull tills det kokar. Lägg den hackade chokladen i en skål och håll över den varma grädd- och mjölkblandningen. Rör till en slät kräm. Fyll tarteletterna med chokladkrämen och ställ i kylskåp i 2 timmar. Pudra med kakao strax före servering.

Tips: Smaksätt grädde och mjölk med apelsinskal eller färsk mynta för att ge tarteletterna en härlig doft.

MINI-CITRONMARÄNGPAJER

INGREDIENSER för 24 stycken

Kräm

- 1 obehandlad citron
- 65 g socker
- 2 ägg
- 30 g mjukt smör, skuret i tärningar

Deg

- 125 g smör
- 80 g florsocker
- 250 g vetemjöl typ 55
- 30 g mandelmjöl
- 1 uppvispad ägg

Maräng

- 2 äggvitor
- 65 g socker

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Gör krämen. Tvätta och torka citronen. Pressa saften och riv skalet fint. Koka upp saft och skal. Vispa ägg och socker i en skål. Häll i den heta citronsaften och vispa slätt. Häll tillbaka i kastrullen och koka i 1 minut tills krämen tjocknar. Låt svalna något. Tillsätt smörkuberna lite i taget när krämen är ljummen. Ställ i kylskåp. Gör tarteletterna. Skär smöret i tärningar och knåda med socker och mjöl. Tillsätt det uppvispade ägget när smeten är smulig. Förvärm apparaten. Forma små degbollar på 15 g. Placera en degboll i varje form och stäng apparaten. Ta försiktigt ut tarteletterna och låt svalna. Fortsätt med resterande deg. Fyll de kalla tarteletterna med citronkräm. Gör marängen. Vispa äggvitor och tillsätt sockret gradvis tills marängen är fast. Spritsa maräng på tarteletterna och bränn lätt med brännare. Servera.

Tips: Om du inte har en brännare, förvärm ugnens grillelement och sätt in tarteletterna i några minuter tills marängen får en lätt gyllene färg.

MINI-FRUKTTARTELETTER

INGREDIENSER för 24 stycken

Kräm

- 250 ml mjölk
- 0,25 tesked vaniljpulver
- 1 ägg
- 50 g socker
- 20 g mjöl

Deg

- 125 g smör
- 80 g florsocker
- 250 g vetemjöl typ 55
- 30 g mandelmjöl
- 1 uppvispad ägg

Topping

- 1 ask röda bär
- Florsocker

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Gör krämen. Häll mjölk och vanilj i en kastrull och koka upp. Vispa ägg, socker och mjöl i en skål. Häll den heta mjölken i blandningen och vispa slätt. Häll tillbaka i kastrullen och koka i 1 minut tills krämen tjocknar. Ställ i kylskåp. Gör tarteletterna. Skär smöret i små tärningar. Knåda smör, socker och mjöl i en skål. När blandningen är smulig, tillsätt det uppvispade ägget och blanda till en slät deg. Förvärm apparaten. Forma degbollar på 15 g. Placera en degboll i varje form och stäng apparaten. Ta försiktigt ut tarteletterna och låt svalna. Fortsätt med resterande deg. När krämen och tarteletterna är kalla, fyll tarteletterna med kräm. Toppa med röda bär och pudra med florsocker. Servera.

Tips: Variera smakerna genom att använda säsongens frukter.

SALTA MINIQUICHER

INGREDIENSER för 48 stycken

Deg

- 50 g smält smör
- 5 cl vispgrädde (30 % fett)
- 16 cl vatten
- 120 g vetemjöl typ 45
- Salt
- Peppar

Fyllning

- 100 g rökt bacon skuret i tunna strimlor
- 4 matskedar riven ost
- 10 cl grädde
- 10 cl mjölk

- 1 ägg
- Salt
- Peppar

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser till degen i en skål och vispa till en slät smet. Förvärm apparaten. Lägg en liten mängd smet (0,5 matsked) i mitten av varje form. Kontrollera gräddningen och fortsätt vid behov. Ta ur formarna och låt svalna. Upprepa med resterande smet. Förvärm ugnen till 200°C. Placera minipajerna på en bakplåt. Fördela bacon och riven ost i varje paj. Blanda grädde, mjölk, ägg, salt och peppar i en skål. Häll blandningen i pajerna och grädda i 20 minuter. Servera.

Tips: Du kan smaksätta mjölk- och gräddblandningen med en sked senap.

MINI-PAJER MED TOMAT OCH GETOST

INGREDIENSER för 48 stycken

Deg

- 50 g smält smör
- 5 cl vispgrädde (30 % fett)
- 16 cl vatten
- 120 g vetemjöl typ 45
- Salt
- Peppar

Fyllning

- 50 g getost
- 50 g soltorkade tomater, tärnade
- 10 cl grädde
- 10 cl mjölk
- 1 ägg

- Salt
- Peppar

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser till degen i en skål och vispa till en slät smet. Förvärm apparaten. Lägg en liten mängd smet (0,5 matsked) i mitten av varje form. Kontrollera gräddningen och fortsätt vid behov. Ta ur formarna och låt svalna. Fortsätt med resterande smet. Förvärm ugnen till 200 °C. Placera tarteletterna på en ugnsfast plåt. Fördela getost och tärnade soltorkade tomater i varje tartelette. Blanda grädde, mjölk, ägg, salt och peppar och häll blandningen i tarteletterna. Grädda i 20 minuter. Servera.

Tips: För en extra lyxig finish, tillsätt ett lager pesto i botten av degen innan du lägger på getosten och tomaterna.

MINI-TARTELETTER MED KARAMELLISERAD LÖK OCH BLÅMÖGELOST

INGREDIENSER för 48 stycken

Deg

- 50 g smält smör
- 5 cl vispgrädde (30 % fett)
- 16 cl vatten
- 120 g vetemjöl typ 45
- Salt
- Peppar

Fyllning

- 100 g lökkonfekt
- 50 g blåmögelost, tärnad
- 10 cl grädde
- 10 cl mjölk

- 1 ägg
- Salt
- Peppar

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

STEG OCH INSTRUKTIONER:

Häll alla ingredienser till degen i en skål och vispa till en slät smet. Förvärm apparaten. Lägg en liten mängd smet (0,5 matsked) i mitten av varje form. Kontrollera gräddningen och fortsätt vid behov. Ta ur formarna och låt svalna. Fortsätt med resterande smet. Förvärm ugnen till 200 °C. Placera tarteletterna på en ugnsfast plåt. Fördela lökkonfekt och blåmögelost i varje tartelette. Blanda grädde, mjölk, ägg, salt och peppar och häll blandningen i tarteletterna. Grädda i 20 minuter. Servera.

Tips: Du kan tillsätta hackade valnötter på tarteletterna innan gräddning. Nötterna ger en härlig krispighet som passar perfekt med lök och blåmögelost.

no

MINI-SJOKOLADETERTER

INGREDIENSER til 24 stk

Deig

- 125 g smør
- 250 g hvetemel type 55
- 80 g melis
- 1 sammenvispet egg

Krem

- 5 cl kremfløte
- 5 cl melk
- 100 g mørk sjokolade (70 %)

Topping

- Kakaopulver

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Lag tartelettene. Skjær smøret i små terninger. Elt smør, sukker og mel i en bolle. Når blandingen er smuldrete, tilsett det sammenvispede egget og bland til en jevn deig. Forvarm apparatet. Form små deigkuler på ca. 15 g hver. Legg én deigkule i hvert hulrom og lukk apparatet. Ta tartelettene forsiktig ut. Fortsett med resten av deigen og la avkjøles. Lag kremen. Varm fløte og melk i en kjele og kok opp. Ha den hakkede sjokoladen i en bolle og hell over den varme fløte- og melkeblanding. Rør til glatt konsistens. Fyll tartelettene med sjokoladeblanding og sett i kjøleskap i 2 timer. Dryss kakaopulver over rett før servering.

Tips: Smaksett fløte og melk med appelsinskall eller fersk mynte for å gi tartelettene ekstra aroma.

MINI-SITRONMARENGSTERTER

INGREDIENSER til 24 stk

Krem

- 1 ubehandlet sitron
- 65 g sukker
- 2 egg
- 30 g mykt smør, skåret i terninger

Deig

- 125 g smør
- 80 g melis
- 250 g hvetemel type 55
- 30 g mandelmel
- 1 sammenvispet egg

Marengs

- 2 eggehviter
- 65 g sukker

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Lag kremen. Vask og tørk sitronen. Press saften og riv skallet fint. Kok opp saft og skall. Visp egg og sukker i en bolle. Hell i den varme sitronsaften og visp til glatt konsistens. Ha blandingen tilbake i kjelen og kok i 1 minutt til den tykner. La avkjøles litt. Tilsett smørterningene gradvis når kremen er lun. Sett i kjøleskap. Lag tartelettene. Skjær smøret i terninger og elt med sukker og mel. Tilsett det sammenvispede egget når blandingen er smuldrete. Forvarm apparatet. Form små deigkuler på 15 g. Legg én kule i hvert hulrom og lukk apparatet. Ta forsiktig ut tartelettene og la avkjøles. Fortsett med resten av deigen. Fyll de avkjølte tartelettene med sitronkrem. Lag marengsen. Pisk eggehvitene og tilsett sukker litt etter litt til marengsen er fast. Sprøyt marengs på tartelettene og brun lett med en brenner. Server.

Tips: Hvis du ikke har en brenner, kan du forvarme grillfunksjonen i ovnen og sette tartelettene inn i noen minutter til marengsen blir lett gyllen.

MINI-FRUKTTERTER

INGREDIENSER til 24 stk

Krem

- 250 ml melk
- 0,25 teskje vaniljepulver
- 1 egg
- 50 g sukker
- 20 g mel

Deig

- 125 g smør
- 80 g melis
- 250 g hvetemel type 55
- 30 g mandelmel
- 1 sammenvispet egg

Topping

- 1 beger røde bær
- Melis

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Lag kremen. Hell melk og vanilje i en kjele og kok opp. Visp egg, sukker og mel i en bolle. Hell den varme melken i blandingen og visp til glatt konsistens. Ha blandingen tilbake i kjelen og kok i 1 minutt til den tykner. Sett i kjøleskap. Lag tartelettene. Skjær smøret i små terninger. Elt smør, sukker og mel i en bolle. Når blandingen er smuldrete, tilsett det sammenvispede egget og bland til jevn deig. Forvarm apparatet. Form deigkuler på 15 g. Legg én kule i hvert hulrom og lukk apparatet. Ta tartelettene forsiktig ut og la avkjøles. Fortsett med resten av deigen. Når kremen og tartelettene er kalde, fyll tartelettene med krem. Topp med røde bær og dryss melis over. Server.

Tips: Varier smakene ved å bruke sesongens frukt.

no

SALTE MINIQUICHER

INGREDIENSER til 48 stk

Deig

- 50 g smeltet smør
- 5 cl kremfløte (30 % fett)
- 16 cl vann
- 120 g hvetemel type 45
- Salt
- Pepper

Fyll

- 100 g røkt bacon skåret i tynne strimler
- 4 spiseskjeer revet ost
- 10 cl kremfløte
- 10 cl melk

- 1 egg
- Salt
- Pepper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Ha alle ingrediensene til deigen i en bolle og visp til en jevn røre. Forvarm apparatet. Ha en liten mengde røre (0,5 spiseskje) i midten av hvert hulrom. Kontroller steking og fortsett ved behov. Ta ut av formen og la avkjøles. Gjenta med resten av røren. Forvarm ovnen til 200 °C. Legg småpaiene på et stekebrett. Fordel bacon og revet ost i hver pai. Bland fløte, melk, egg, salt og pepper i en bolle. Hell blandingen i paiene og stek i 20 minutter. Server.

Tips: Du kan smaksette melk- og fløteblanding med en skje sennep.

MINI-TERTER MED TOMAT OG GEITOST

INGREDIENSER til 48 stk

Deig

- 50 g smeltet smør
- 5 cl kremfløte (30 % fett)
- 16 cl vann
- 120 g hvetemel type 45
- Salt
- Pepper

Fyll

- 50 g geitost
- 50 g soltørkede tomater, kuttet i terninger
- 10 cl kremfløte
- 10 cl melk
- 1 egg

- Salt
- Pepper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Ha alle ingrediensene til deigen i en bolle og visp til en jevn røre. Forvarm apparatet. Ha en liten mengde røre (0,5 spiseskje) i midten av hvert hulrom. Kontroller steking og fortsett ved behov. Ta ut av formen og la avkjøles. Fortsett med resten av røren. Forvarm ovnen til 200 °C. Legg tartelettene på et ildfast stekebrett. Fordel geitost og terninger av soltørkede tomater i hver tartelette. Bland fløte, melk, egg, salt og pepper og hell blandingen i tartelettene. Stek i 20 minutter. Server.

Tips: For en ekstra smakfull finish kan du legge et lag pesto i bunnen av deigen før du tilsetter geitosten og tomatene.

MINI-TERTER MED KAREMELLISERT LØK OG BLÅMUGGOST

INGREDIENSER til 48 stk

Deig

- 50 g smeltet smør
- 5 cl kremfløte (30 % fett)
- 16 cl vann
- 120 g hvetemel type 45
- Salt
- Pepper

Fyll

- 100 g løkkompott
- 50 g blåmuggost i terninger
- 10 cl kremfløte
- 10 cl melk

- 1 egg
- Salt
- Pepper

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

FREMGANGSMÅTE OG INSTRUKSJONER:

Ha alle ingrediensene til deigen i en bolle og visp til en jevn røre. Forvarm apparatet. Ha en liten mengde røre (0,5 spiseskje) i midten av hvert hulrom. Kontroller steking og fortsett ved behov. Ta ut av formen og la avkjøles. Fortsett med resten av røren. Forvarm ovnen til 200 °C. Legg tartelettene på et ildfast stekebrett. Fordel løkkompott og blåmuggost i hver tartelette. Bland fløte, melk, egg, salt og pepper og hell blandingen i tartelettene. Stek i 20 minutter. Server.

Tips: Du kan tilsette hakkede valnøtter på tartelettene før steking. Nøttene gir en sprø tekstur som passer perfekt sammen med løk og blåmuggost.



fi

MINI-SUKLAATARTALETIT

AINEKSET 24 kappaleeseen

Taikina

- 125 g voita
- 250 g vehnäjauhoja, tyyppi 55
- 80 g tomusokeria
- 1 vatkattu kananmuna

Kreemi

- 5 cl kuohukermaa
- 5 cl maitoa
- 100 g tummaa suklaata (70 %)

Viimeistely

- Kaakaojauhe

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

VAIHEET JA OHJEET:

Valmista tartaletit. Leikkaa voi pieniksi kuutioiksi. Vaivaa voi, sokeri ja jauhot kulhossa. Kun seos on murumaista, lisää vatkattu kananmuna ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Esilämmitä laite. Muotoile noin 15 g painoisia pieniä taikinapalloja. Aseta yksi taikinapallo jokaiseen koloon ja sulje laite. Irrota tartaletit varovasti. Jatka lopulla taikinalla ja anna jäähtyä. Valmista kreemi. Kuumenna kerma ja maito kattilassa kiehuvaaksi. Laita rouhittu suklaa kulhoon ja kaada päälle kuuma kerma-maitoseos. Sekoita sileäksi. Kaada suklaakreemi tartaletteihin ja laita jääkaappiin 2 tunniksi. Ripottele kaakaojauhetta päälle juuri ennen tarjoilua.

Vinkit: Mausta kerma ja maito appelsiininkuorella tai tuoreella mintulla, jotta tartaletit saavat lisää aromia.

MINI-SITRUUNA-MARENGITARTALETIT

AINEKSET 24 kappaleeseen

Kreemi

- 1 käsittelemätön sitruuna
- 65 g sokeria
- 2 munaa
- 30 g pehmeää voita kuutioituna

Taikina

- 125 g voita
- 80 g tomusokeria
- 250 g vehnäjauhoja (T55)
- 30 g mantelijauhetta
- 1 vatkattu kananmuna

Marengi

- 2 kananmunan valkuaista
- 65 g sokeria

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

VAIHEET JA OHJEET:

Valmista kreemi. Pese ja kuivaa sitruuna. Purista mehu ja raasta kuori hienoksi. Kiehauta mehu ja kuori. Vatkaa munat ja sokeri kulhossa. Kaada kuuma sitruunamehu seokseen ja vatkaa tasaiseksi. Kaada seos takaisin kattilaan ja keitä 1 minuutti, kunnes se sakenee. Anna hieman jäähtyä. Lisää voikuutioidut vähitellen, kun seos on kädenlämpöinen. Laita jääkaappiin. Valmista tartaletit. Kuutiot voi ja vaivaa se sokerin ja jauhojen kanssa. Lisää vatkattu muna, kun taikina on murumaista. Esilämmitä laite. Muotoile 15 g painoisia taikinapalloja. Aseta yksi pallo jokaiseen koloon ja sulje laite. Irrota tartaletit varovasti ja anna jäähtyä. Jatka lopulla taikinalla. Täytä jäähtyneet tartaletit sitruunakreemillä. Valmista marengi. Vatkaa valkuiset ja lisää sokeri vähitellen, kunnes marengi on kiinteää. Pursota marengi tartaletteihin ja ruskista kevyesti polttimella. Tarjoile.

Vinkit: Jos sinulla ei ole kaasupoltinta, esilämmitä uunin grillitoiminto ja laita tartaletit uuniin muutamaksi minuutiksi, kunnes marengi saa kevyen kullanuskean värin.

MINI-HEDELMÄTARTALETIT

AINEKSET 24 kappaleeseen

Kreemi

- 250 ml maitoa
- 0,25 teelusikallista vaniljajauhetta
- 1 kananmuna
- 50 g sokeria
- 20 g jauhoja

Taikina

- 125 g voita
- 80 g tomusokeria
- 250 g vehnäjauhoja (T55)
- 30 g mantelijauhetta
- 1 vatkattu kananmuna

Viimeistely

- 1 rasia punaisia marjoja
- Tomusokeri

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

VAIHEET JA OHJEET:

Valmista kreemi. Kaada maito ja vanilja kattilaan ja kiehua. Vatkaa muna, sokeri ja jauhot kulhossa. Kaada kuuma maito seokseen ja vatkaa tasaiseksi. Kaada seos takaisin kattilaan ja keitä 1 minuutti, kunnes se sakenee. Laita jääkaappiin. Valmista tartaletit. Leikkaa voi pieniksi kuutioiksi. Vaivaa voi, sokeri ja jauhot kulhossa. Kun seos on murumaista, lisää vatkattu muna ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Esilämmitä laite. Muotoile 15 g painoisia taikinapalloja. Aseta yksi pallo jokaiseen koloon ja sulje laite. Irrota tartaletit varovasti ja anna jäähtyä. Jatka lopulla taikinalla. Kun kreemi ja tartaletit ovat kylmiä, täytä tartaletit kreemillä. Lisää punaiset marjat päälle ja viimeistele tomosokerilla. Tarjoile.

Vinkit: Vaihtelee makuja käyttämällä sesongin hedelmiä.

SUOLAISET MINIQUICHET

AINEKSET 48 kappaleeseen

Taikina

- 50 g sulatettua voita
- 5 cl kuohukermaa (30 % rasvaa)
- 16 cl vettä
- 120 g vehnäjauhoja (T45)
- Suola
- Pippuri

Täyte

- 100 g savustettua pekonia ohuiksi suikaleiksi leikattuna
- 4 ruokalusikallista raastettua juustoa
- 10 cl kuohukermaa
- 10 cl maitoa

- 1 kananmuna
- Suola
- Pippuri

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

VAIHEET JA OHJEET:

Laita kaikki taikinan ainekset kulhoon ja vatkaa tasaiseksi. Esilämmitä laite. Lusikoi pieni määrä taikinaa (0,5 ruokalusikallista) jokaisen kolokohdan keskelle. Tarkista kypsytys ja jatka tarvittaessa. Irrota muotista ja anna jäähtyä. Toista lopulla taikinalla. Esilämmitä uuni 200 °C:een. Aseta minipiirakat leivinpellille. Jaa pekoni ja juustoraaste tasaisesti piirakoihin. Sekoita kerma, maito, muna, suola ja pippuri kulhossa. Kaada seos piirakoihin ja paista 20 minuuttia. Tarjoile.

Vinkit: Voit maustaa maito-kermaseoksen lusikallisella sinappia.

MINI-TARTALETIT TOMAATILLA JA VUOHENJUUSTOLLA

AINEKSET 48 kappaleeseen

Taikina

- 50 g sulatettua voita
- 5 cl kuohukermaa (30 % rasvaa)
- 16 cl vettä
- 120 g vehnäjauhoja (T45)
- Suola
- Pippuri

Täyte

- 50 g vuohenjuustoa
- 50 g aurinkokuivattuja tomaatteja kuutioituna
- 10 cl kuohukermaa
- 10 cl maitoa
- 1 kananmuna

- Suola
- Pippuri

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

VAIHEET JA OHJEET:

Laita kaikki taikinan ainekset kulhoon ja vatkaa tasaiseksi. Esilämmitä laite. Lusikoi pieni määrä taikinaa (0,5 ruokalusikallista) jokaisen kolokohdan keskelle. Tarkista kypsytys ja jatka tarvittaessa. Irrota muotista ja anna jäähtyä. Jatka lopulla taikinalla. Esilämmitä uuni 200 °C:een. Aseta tartaletit uuninkestävälle pellille. Jaa vuohenjuusto ja kuutoidut aurinkokuivatut tomaatit tasaisesti. Sekoita kerma, maito, muna, suola ja pippuri ja kaada seos tartaletteihin. Paista 20 minuuttia. Tarjoile.

Vinkit: Viimeistele herkullisesti lisäämällä taikinan pohjalle kerros pestoa ennen vuohenjuuston ja tomaattien lisäämistä.

MINI-TARTALETIT KARAMELLISOIDULLA SIPULILLA JA SINIHOMEJUUSTOLLA

AINEKSET 48 kappaleeseen

Taikina

- 50 g sulatettua voita
- 5 cl kuohukermaa (30 % rasvaa)
- 16 cl vettä
- 120 g vehnäjauhoja (T45)
- Suola

Pippuri

- 100 g sipulikomppottia
- 50 g sinihomejuustoa kuutioituna
- 10 cl kuohukermaa
- 10 cl maitoa

- 1 kananmuna
- Suola
- Pippuri

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

VAIHEET JA OHJEET:

Laita kaikki taikinan ainekset kulhoon ja vatkaa tasaiseksi. Esilämmitä laite. Lusikoi pieni määrä taikinaa (0,5 ruokalusikallista) jokaisen kolokohdan keskelle. Tarkista kypsytys ja jatka tarvittaessa. Irrota muotista ja anna jäähtyä. Jatka lopulla taikinalla. Esilämmitä uuni 200 °C:een. Aseta tartaletit uuninkestävälle pellille. Jaa sipulikomppotti ja sinihomejuusto tasaisesti. Sekoita kerma, maito, muna, suola ja pippuri ja kaada seos tartaletteihin. Paista 20 minuuttia. Tarjoile.

Vinkit: Voit lisätä rouhittuja saksanpähkinöitä tartalettien päälle ennen paistamista. Pähkinät tuovat rapeutta, joka sopii täydellisesti sipulin ja sinihomejuuston kanssa.

МІНІ-ШОКОЛАДНІ ТАРТАЛЕТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ на 24 штук

Тісто

- 125 г вершкового масла
- 250 г пшеничного борошна типу 55
- 80 г цукрової пудри
- 1 збите яйце

Крем

- 5 кл рідких вершків
- 5 кл молока
- 100 г чорного шоколаду (70 %)

Завершення

- Какао-порошок

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Приготуйте тарталетки. Наріжте масло маленькими кубиками. У місці замісіть масло, цукор і борошно. Коли суміш стане розсипчастою, додайте збите яйце та перемішайте до однорідного тіста. Розігрійте прилад. Сформуєте невеликі кульки тіста вагою близько 15 г. Викладіть по одній кульці в кожну комірку та закрийте прилад. Обережно вийміть тарталетки. Продовжуйте з рештою тіста та дайте охолонути. Приготуйте крем. У каstrулі нагрійте вершки та молоко до кипіння. Покладіть подрібнений шоколад у миску та залийте гарячою вершково-молочною сумішшю. Перемішайте до гладкої консистенції. Наповніть тарталетки шоколадною сумішшю та поставте в холодильник на 2 години. Перед подачею посипте какао-порошком. **Поради:** Ароматизуйте вершки та молоко апельсиновою цедрою або свіжою м'ятою, щоб надати тарталеткам вишуканого аромату.

МІНІ-ЛИМОННІ ТАРТАЛЕТКИ З МЕРЕНГОЮ

ІНГРЕДІЄНТИ на 24 штук

Крем

- 1 необроблений лимон
- 65 г цукру
- 2 яйця
- 30 г м'якого вершкового масла, нарізаного кубиками

Тісто

- 125 г вершкового масла
- 80 г цукрової пудри
- 250 г пшеничного борошна типу T55
- 30 г мигдального борошна
- 1 збите яйце

Меренга

- 2 яєчні білки
- 65 г цукру

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Приготуйте крем. Вийміть та висушіть лимон. Вичавіть сік і дрібно натріть цедрю. Доведіть сік і цедрю до кипіння. У місці збийте яйця з цукром. Влийте гарячий лимонний сік та збийте до однорідної маси. Перелийте суміш назад у каstrулю та кип'ятіть 1 хвилину, доки крем не загусне. Дайте трохи охолонути. Коли основа стане теплою, поступово додайте кубики масла. Поставте в холодильник. Приготуйте тарталетки. Наріжте масло кубиками та замісіть із цукром і борошном. Коли маса стане розсипчастою, додайте збите яйце. Розігрійте прилад. Сформуєте кульки тіста по 15 г. Викладіть по одній кульці в кожну комірку та закрийте прилад. Обережно вийміть тарталетки й дайте охолонути. Продовжуйте з рештою тіста. Наповніть охолоджені тарталетки лимонним кремом. Приготуйте меренгу. Збийте білки, поступово додаючи цукор, до стійкої консистенції. Викладіть меренгу на тарталетки та злегка підрум'яньте пальником. Подавайте. **Поради:** Якщо у вас немає кухонного пальника, розігрійте режим гриля в духовці та поставте тарталетки назад у духовку на кілька хвилин, поки меренга злегка не підрум'яниться.

МІНІ-ФРУКТОВІ ТАРТАЛЕТКИ

ІНГРЕДІЄНТИ на 24 штук

Крем

- 250 мл молока
- 0,25 чайної ложки ванілі в порошку
- 1 яйце
- 50 г цукру
- 20 г борошна

Тісто

- 125 г вершкового масла
- 80 г цукрової пудри
- 250 г пшеничного борошна типу T55
- 30 г мигдального борошна
- 1 збите яйце

Завершення

- 1 упаковка червоних ягід
- Цукрова пудра

Snack Collection
2min30
Snack Collection Precision
P1 - 2min30

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

Приготуйте крем. Влийте молоко та ваніль у каstrулю й доведіть до кипіння. У місці збийте яйце, цукор і борошно. Влийте гаряче молоко в суміш і збийте до однорідної маси. Перелийте суміш назад у каstrулю та кип'ятіть 1 хвилину, доки крем не загусне. Поставте в холодильник. Приготуйте тарталетки. Наріжте масло маленькими кубиками. Замісіть масло, цукор і борошно в місці. Коли маса стане розсипчастою, додайте збите яйце та перемішайте до однорідного тіста. Розігрійте прилад. Сформуєте кульки тіста по 15 г. Викладіть по одній кульці в кожну комірку та закрийте прилад. Обережно вийміть тарталетки й дайте охолонути. Продовжуйте з рештою тіста. Коли крем і тарталетки охолонуть, наповніть тарталетки кремом. Викладіть зверху червоні ягоди та посипте цукровою пудрою. Подавайте. **Поради:** Урізноманітнійте смаки, використовуючи сезонні фрукти

СОЛОНИ МІНІ-КІШІ

ІНГРЕДІЄНТИ на 48 штук

Тісто

- 50 г розтопленого масла
- 5 кл рідких вершків (30 % жирності)
- 16 кл води
- 120 г пшеничного борошна типу T45
- Сіль
- Перець

Начинка

- 100 г копченого бекону, нарізаного тонкими смужками
- 4 столові ложки тертого сиру
- 10 кл рідких вершків
- 10 кл молока
- 1 яйце

- Сіль
- Перець

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У місці змішайте всі інгредієнти для тіста, збиваючи вінчиком до однорідності. Розігрійте прилад. Викладіть невелику кількість тіста (0,5 столової ложки) в центр кожної комірки. Перевірте готовність і за потреби продовжте випікання. Обережно вийміть із форми та дайте охолонути. Повторіть із рештою тіста. Розігрійте духовку до 200 °C. Викладіть тарталетки на деко. Рівномірно розподіліть бекон і третій сир. У місці змішайте вершки, молоко, яйце, сіль і перець. Влийте суміш у тарталетки та випікайте 20 хвилин. Подавайте.

Поради: Ви можете додати ложку гірчиці до суміші молока та вершків для аромату.

МІНІ-ТАРТАЛЕТКИ З ТОМАТАМИ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ на 48 штук

Тісто

- 50 г розтопленого масла
- 5 кл рідких вершків (30 % жирності)
- 16 кл води
- 120 г пшеничного борошна типу T45
- Сіль
- Перець

Начинка

- 50 г козячого сиру
- 50 г в'ялених помідорів, нарізаних кубиками
- 10 кл рідких вершків
- 10 кл молока

- 1 яйце
- Сіль
- Перець

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У місці змішайте всі інгредієнти для тіста, збиваючи вінчиком до однорідної маси. Розігрійте прилад. Викладіть невелику кількість тіста (0,5 столової ложки) в центр кожної комірки. Перевірте готовність і за потреби продовжте випікання. Обережно вийміть із форми та дайте охолонути. Продовжуйте з рештою тіста. Розігрійте духовку до 200 °C. Викладіть тарталетки на жаростійке деко. Рівномірно розподіліть козячий сир і в'ялені помідори кубиками. У місці змішайте вершки, молоко, яйце, сіль і перець та залийте суміш у тарталетки. Випікайте 20 хвилин. Подавайте.

Поради: Для вишуканого завершення додайте шар песто на дно тіста перед викладанням козячого сиру та помідорів.

МІНІ-ТАРТАЛЕТКИ З КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА БЛАКИТНИМ СИРОМ

ІНГРЕДІЄНТИ на 48 штук

Тісто

- 50 г розтопленого вершкового масла
- 5 кл рідких вершків (30 % жирності)
- 16 кл води
- 120 г пшеничного борошна типу T45
- Сіль
- Перець

Начинка

- 100 г цибулевого конфіту
- 50 г блакитного сиру, нарізаного кубиками
- 10 кл рідких вершків
- 10 кл молока

- 1 яйце
- Сіль
- Перець

Snack Collection
4min
Snack Collection Precision
P1 - 4min

ЕТАПИ ТА ІНСТРУКЦІЇ:

У місці змішайте всі інгредієнти для тіста, збиваючи вінчиком до однорідної маси. Розігрійте прилад. Викладіть невелику кількість тіста (0,5 столової ложки) в центр кожної комірки. Перевірте готовність і за потреби продовжте випікання. Обережно вийміть із форми та дайте охолонути. Продовжуйте з рештою тіста. Розігрійте духовку до 200 °C. Викладіть тарталетки на жаростійке деко. Рівномірно розподіліть цибулевий конфіт і блакитний сир. У місці змішайте вершки, молоко, яйце, сіль і перець та залийте суміш у тарталетки. Випікайте 20 хвилин. Подавайте.

Поради: Перед випіканням ви можете додати подрібнені волоські горіхи на тарталетки. Горіхи додадуть хрумкості, яка чудово поєднується з цибулею та блакитним сиrom.



one appliance
endless possibilities



and
more...

20 plates sets to collect

purchase on tefal.com

1520017274/01

