

# Aprikosen Pistazien Tarte



REZEPTMENGE 10 Stück à 11 cm Ø

REZEPTNUMMER GB70083

## Sablé Teig für Tarte

- 275 g Butter
- 120 g Staubzucker
- 5 g Salz
- 90 g Eier frisch
- 455 g Weismehl Typ 400
- 55 g Mandeln weiss, gemahlen

Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Eier langsam dazugeben. Mehl mit Mandeln gemischt in der Maschine kurz unterkneten und zum Teig verarbeiten, kaltstellen.

## Füllung, Laprico 75%, Crème fraîche, UE05

- 750 g Laprico 75%, Backmasse Aprikosen
- 125 g Crème fraîche 30%
- 125 g Creme, UE05, Vanillecreme gekocht

Aufgeschlagene Vanillecreme mit Crème fraîche nur cremig glatt rühren, Laprico unterheben.

## Creme, UE05, Vanillecreme gekocht

- 100 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 1000 g Milch 3.5%
- 200 g Zucker

Cremepulver mit 250 g Milch anrühren. Die restliche Milch mit Zucker aufkochen. Das angerührte Cremepulver gut einrühren und nochmals aufkochen. Sofort auskühlen. Die Vanillecreme über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Vor Gebrauch in der Maschine cremig rühren.

## Creme, Guss für Aprikosentarte

- 55 g Roh-Rohrzucker fein
- 20 g Cremepulver Vanille, Vanillecremepulver, Warm
- 273 g Creme, UE05, Vanillecreme gekocht
- 140 g Eier flüssig pasteurisiert
- 50 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 230 g Crème fraîche 30%
- 230 g Rahm 35%
- 2 g Fleur de Sel

Zucker und Vanillecremepulver mischen. Vanillecreme glatt schlagen und mit den Trockenzutaten, Eiern und Eigelben mischen. Crème fraîche, Rahm und Fleur de Sel vorsichtig unterrühren, darauf achten, dass keine Luft eingeschlagen wird.

## Aufbau



# Aprikosen Pistazien Tarte

## Aprikosen Pistazien Tarte

**850 g Sablé Teig für Tarte**

**400 g Pistacia 10%, Backmasse  
Mandel Pistazien**

**800 g Füllung, Laprico 75%, Crème  
fraîche, UE05**

**1000 g Creme, Guss für  
Aprikosentarte**

**100 g Mandeln gehobelt**

**50 g Pistazien grün**

**50 g Staubzucker**

**50 g Aprikosen frisch**

## Felchlin Promotionsmaterial

**Tarte Chromstahlring Ø 11 x  
H 3 cm**

## Sablé Teig für Tarte

Teig für Boden und Ränder auf 3 mm  
ausrollen.

## Fertigstellung

Tarteringe auslegen, Pistacia Backmasse  
dünn aufdressieren, mit Laprico Füllung  
füllen und glattstreichen, Tarteguss  
einfüllen, mit gehobelten Mandeln und  
Pistazien bestreuen, mit Staubzucker  
bestauben, auf Lochbleche mit Silpain-  
matten backen.

## Backtemperatur

180°C Herdofen,

150 - 160°C Umluftofen, Umluft auf

Minimum

## Backzeit

ca. 30 Minuten

## Achtung

Nach ca. 15 Minuten Backzeit Tartes aus  
dem Ofen nehmen und für ca. 2 - 3  
Minuten stehen lassen, danach fertig  
backen, verhindert ein Überbacken der  
Füllung.

Nach dem Backen mit glasierten  
Aprikosenspalten dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

KB07	Pistacia 10%, Backmasse Mandel Pistazien
KB96	Laprico 75%, Backmasse Aprikosen
UE05	Crempulver Vanille, Vanillecrempulver, Warm
VO26	Tarte Chromstahlring Ø 11 x H 3 cm

# Aprikosen Pistazien Tarte

Felchlin Promotionsmaterial



---

VO26 Tarte Chromstahlring Ø 11 x H 3 cm

# Aprikosen Pistazien Tarte



**Rezeptnummer :** GB70083

**Beschreibung :** Cremig fruchtiges Aprikosen Pistazien Tarte

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	3 Tage	Kilokalorien (kcal)	313
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1309
Verkaufspreis		Fette	16.07 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	6.97 g
		Kohlenhydrate	34.51 g
		davon Zucker	22.83 g
		Eiweiss	5.78 g
		Salz	0.24 g

## **Zusammensetzung :**

Zucker, **Weizenmehl**, **Crème fraîche**, **Vollmilch**, Wasser, Aprikosen getrocknet 7%, **Butter**, **Rahm**, **Mandeln**, **Eier**, **Pistazien 3%**, Rohrzucker, Maisstärke, **Eigelb**, Aprikosen 2%, Feuchthaltemittel (E420: Sorbit), Maismehl, **Soja**, **Weizenstärke**, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure), Fleur de sel (Meersalz), Aroma, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Konservierungsmittel (E202: Kaliumsorbat), Säuerungsmittel (E330: Citronensäure), Farbstoff (Riboflavin, Gelborange S, Carotin), Trockenglukosesirup, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl), Vanilleextrakt Madagaskar, Vanille

Stand

20.05.2022