

EINZEL-PORTIONEN ZUM BACKEN

2007425
REISTÖRTCHEN



175 g Ø 11,4 cm
 30 120
 30 Min.
 170°C 170°C für 37-39 Min.

Blätterteig-Törtchen gefüllt mit hausgemachter Reiscreme, angereichert mit Eiern und Zucker.

EINZEL-PORTIONEN AUFTAUEN & SERVIEREN

2104716
RICE TARTLET



NEU

142 g Ø 10 cm
 3x12 66
 10 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)
 oder 3 Stunden bei Raumtemperatur (22°C)

Ein belgischer Klassiker. Mürbeteig Tartlet gefüllt mit einer fluffigen Reiscremefüllung.

2104717
FRANGIPANE TARTLET



NEU

115 g Ø 10 cm
 3x12 66
 3 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)
 oder eine Stunde bei Raumtemperatur (22°C)

Ein belgischer Klassiker. Mürbeteig Tartlet gefüllt mit leckerer Frangipane aus echten Mandeln und glasiert mit Zuckerglasur.

2104718
FRANGIPANE TARTLET



NEU

115 g Ø 10 cm
 3x12 66
 3 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)
 oder eine Stunde bei Raumtemperatur (22°C)

Ein belgischer Klassiker. Mürbeteig Tartlet gefüllt mit leckerer Frangipane aus echten Mandeln.

2104755
APRIKOSEN TARTLET



NEU

115 g Ø 8,2 cm
 2x14 96
 5 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)
 oder eine Stunde bei Raumtemperatur (22°C)

Mürbeteig Tartlet gefüllt mit leckerem Aprikosenpüree, dekoriert mit einem Gitter aus Mürbeteig.



2104741

BRESILIENNE TARTLET**NEU**

114 g Ø 8,2 cm
 2x14 96
 10 Stunden im Kühlschrank (4-7°C).

Ein belgischer Klassiker. Mürbeteig Tartlet gefüllt mit leckerer Vanillecreme und dekoriert mit Sahnehaube. Großzügig bestreut mit gehackten, gerösteten & karamellisierten Haselnüssen.

2104756

PFLAUMEN TARTLET**NEU**

115 g Ø 8.2 cm
 2x14 96
 5 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)
oder eine Stunde bei Raumtemperatur (22°C)

Mürbeteig Tartlet gefüllt mit leckerem Pflaumenpüree, dekoriert mit einem Gitter aus Mürbeteig.

2104721

RHABARBER-ZITRONEN TARTLET**NEU**

110 g Ø 8.2 cm
 2x14 96
 10 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)

Mürbeteig Tartlet mit reiner Butter und gefüllt mit Zitronenrührkuchen. Dekoriert mit Rhabarberstücken. Vollendet mit einer Aprikosenglasur.

2104722

APFEL-FRANGIPANE TARTLET**NEU**

105 g Ø 8,2 cm
 2x14 96
 10 Stunden im Kühlschrank (4-7°C).

Mürbeteig Tartlet gefüllt mit leckerer Vanillecreme und Frangipane aus echten Mandeln, dekoriert mit belgischen Apfelwürfeln. Vollendet mit einer Aprikosenglasur.

2104720

HIMBEER CRUMBLE TARTLET**NEU**

105 g Ø 8,2 cm
 2x14 96
 3 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)
oder eine Stunde bei Raumtemperatur (22°C)

Mürbeteig Tartlet mit reiner Butter und gefüllt mit Rührkuchen und Himbeer-Coulis. Dekoriert mit echten Himbeeren und Krümeln.

5002090

MATTON TARTLET**NEU**

135 g Ø 10.5 cm
 100 40
 90 Min.
 170°C 170°C für 30 Min.

*Blätterteig-Törtchen mit einer Füllung aus Quark (Vollmilch + Buttermilch), Eiern und Zucker. Eine lokale belgische Spezialität.

NEU



SCHOKOLADEN BIRNEN TARTLET

Tartlet aus Kakaomürbeteig und Butter, gefüllt mit mit einer Schicht Birnenkonfitüre, gefolgt von einer Mischung aus belgischer Schokolade und einer reichhaltigen Frangipane aus echten Mandeln. Gekrönt mit saftigen Birnenstücken und bestäubt mit Puderzucker.

2104742  
 130 g  Ø 8,2 cm
 2x14  96
 6 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)

NEU



ZITRONEN- BAISER TARTLET

Mürbeteig Tartlet mit reiner Butter und gefüllt mit zartem Zitronenpudding. Gekrönt mit karamelisiertem Baiser.

2104740
 90 g  Ø 8,2 cm
 2x14  96
 6 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)

TARTLET BODEN AUFTAUEN & SERVIEREN

2104745
TARTLET BODEN UNGEFÜLLT



NEU

 36 g  Ø 8,2 cm
 2x14  96
 30 min. im Kühlschrank (4-7°C)
oder 15 min. bei Raumtemperatur (22°C)

Mürbeteig Tartlet mit reiner Butter, bereit zum füllen.

2104746
TARTLET BODEN MIT CREMEFÜLLUNG



NEU

 76 g  Ø 8,2 cm
 2x14  96
 6 Stunden im Kühlschrank (4-7°C)

Mürbeteig Tartlet mit reiner Butter und gefüllt mit Suisse Creme: bestehend aus Vanillecreme und sanfter Schlagsahne.



NEU



TARTLET BODEN MIT SCHOKOFÜLLUNG

Kakaomürbeteig Tartlet mit reiner Butter, gefüllt mit belgischer Milkschokoladen-Mousse.

2104747 

 86 g  Ø 8,2 cm

 2x14  96

 6 hrs. in the refrigerator (4-7°C)

EINZEL-PORTIONEN AUFTAUEN & SERVIEREN

2104510
ÉCLAIR



 105 g

 4x5  112

 540 Min. bei 4-7°C

Typisch belgisches "Éclair", mit Vanillepudding gefülltes Brandteiggebäck, dekoriert mit Ganache aus dunkler Schokolade.

