

Mini tartes aux fruits van Michel Roux Jr / by Michel Roux Jr



De boodschappen voor de taartbakjes

500 gram bloem
100 gram poedersuiker
250 gram koude boter
1 vrije uitloop eierdooier
indien nodig: scheutje ijskoud water

voor de crème patissière

- 500 ml melk
- 6 vrije uitloop eierdooiers
- 40 gram bloem
- 125 gram fijne kristalsuiker
- Klein beetje poedersuiker om te bestrooien

voor de fruittopping

Stukjes verse ananas
Witte druiven
Seizoensfruit als bv aardbeien, frambozen, bessen
½ potje abrikozenjam

Materiaal

- 18 bakvormpjes, 10 cm doorsnee **of**
- 12 bakvormpjes, 6 cm doorsnee
- Kwastje (of spray) om in te vetten
- Doos peulvruchten of keramische knickers

Mini tartes aux fruits van Michel Roux Jr / by Michel Roux Jr

De taartbakjes maak je zo

Zeef de bloem en poedersuiker en roer beiden goed door elkaar.

Voeg de in blokjes gesneden koude boter toe en kneed dit samen tot het deeg er uit ziet als broodkruimels.

Klop de eierdooier los en kneedt hem door het deeg tot het soepel aanvoelt. (Is het deeg te droog doe er dan een klein scheutje ijskoud water bij).

Rol het deeg in vershoudfolie en leg het een half uurtje in de ijskast.

Verwarm de oven voor op 180° C.

Pak je deeg uit de ijskast en rol het uit op de met bloem bestoven aanrecht tot een lap van 5 mm dikte.

Steek rondjes uit het deeg die iets groter zijn dan je vormpjes. Druk het deeg met je vingers in de vormpjes en vouw een klein randje om op de vormrand.

Prik de bodempjes in met een vork.

Scheur vierkantjes van aluminiumfolie en druk ze in de vormpjes. Vul ze met peulvruchten of keramische knikkertjes.

Zet de vormpjes op een bakblik en plaats dit in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de taartbakjes in +/- 15 minuten lichtbruin en bros.

Als de taartbakjes klaar zijn haal je ze uit de oven, neem je de folie met vulling eruit en zet je de vormpjes op een rek om af te koelen. Als de vormpjes helemaal afgekoeld zijn haal je de taartbakjes eruit.

Terwijl de taartbakjes in de oven staan was en snij je alvast het fruit en maak je de vulling.

Mini tartes aux fruits van Michel Roux Jr / by Michel Roux Jr

Zo maak je de crème pâtissière

Doe de melk in een pan en breng het net aan de kook.

Doe de eierdooiers in een kom, zeef de bloem erbij en voeg de suiker toe, klop alles heel goed door elkaar.

Schenk langzaam de hete melk bij het mengsel en klop alles weer goed samen. Giet het terug in de pan en breng het mengsel op middelmatig vuur terug aan de kook. Blijf aldoor goed roeren om aanbranden te voorkomen.

Je ziet dat de crème nu gaat indikken, neem het van het vuur als de crème de dikte van vla heeft. Giet de crème dan in een kom en strooi er dun poedersuiker op (om vorming van een vel te voorkomen). Laat de crème helemaal afkoelen.

de mini-fruit taartjes opmaken doe je zo

Wrijf de abrikozenjam met een lepel door een zeef in een pannetje.

Voeg twee eetlepels water toe en verhit de jam terwijl je goed roert.

Draai het gas uit voor het jam/water mengsel kookt en laat het goed afkoelen.

Schep elk bakje $\frac{3}{4}$ vol crème pâtissière en leg hier gesorteerd fruit op.

Bestrijk het fruit met de jam met behulp van een kwastje.

De taartjes ruiken zo heerlijk, als je je ogen dicht doet ben je in Frankrijk.

Bon appétit!

Mini tartes aux fruits van Michel Roux Jr / by Michel Roux Jr



Shopping list for the pastry cases

- 500g flour
- 100g icing sugar
- 250g cold butter
- 1 free range egg yolk
- if needed a splash of icy water

for patissière cream

- 500 ml milk
- 6 free-range egg yolks
- 40g flour
- 125g caster sugar
- some icing sugar for dusting

and for the fruit topping

- chunks of fresh pineapple
- white grapes
- seasonal fruit like strawberries, raspberries
- ½ jar of apricot jam
- 2 tablespoons of water

Material

- 18 tins, 10 cm diameter **or**
- 12 tins, 6 cm diameter
- brush (or spray) for greasing
- box legumes or ceramic marbles

Mini tartes aux fruits van Michel Roux Jr / by Michel Roux Jr

How to make the pastry cases

Sift the flour and icing sugar and stir both until combined.

Add the diced cold butter and knead all together until the dough looks like breadcrumbs.

Beat the egg yolk and knead it in until the dough feels smooth. (If the dough is too dry then knead a splash of ice-cold water in).

Wrap the dough in cling film and place it for half an hour in the refrigerator.

Preheat oven to 180° C.

Take the dough from the refrigerator.

Roll out the dough to 5mm thickness on a flour dusted workspace.

Cut out circles slightly larger than your baking tins.

Press the dough with your fingers into the tins and fold a little rim around the tin.

Prick the dough base with a fork.

Tear squares of aluminum foil and press them into the baking tins.

Fill them with raw peas or ceramic marbles.

Put the tins on a baking tray and place it in the middle of the preheated oven.

Bake the pastry cases in +/- 15 minutes brown and brittle.

If the cases are golden brown remove them from the oven.

Take out the foil with the peas and place the baking tins on a rack to cool.

Wait until the pastry cases have cooled completely before you take them out of the tins!

When the pastry cases go into the oven start preparing the fruit and make the cream filling.

To make the custard cream

Put the milk in a saucepan and bring it just to a boil.

Put the egg yolks in a bowl, add the sifted flour and the sugar, beat everything together.

Slowly pour the hot milk in and beat it again together.

Pour the mixture back into the pan and bring it on medium heat back to the boil.

Keep stirring constantly to prevent it from burning.

If you see that the cream thickens to the consistency of custard take it off the heat.

Pour the cream into a bowl and sprinkle icing sugar on thinly (to prevent formation of a skin).

Let the cream cool completely.

How to assemble the mini fruit tartlets

Rub the apricot jam with a spoon through a sieve into a saucepan.

Add two tablespoons of water and heat the jam while stirring well.

Turn the heat off when the mixture comes to the boil and let it cool.

Spoon each cup $\frac{3}{4}$ full of custard and place the assorted fruit on top of the custard cream.

Glaze the fruit with the jam mixture using a brush.

The tartlets are so fragrant, close your eyes and you're in France, bon appétit!