

Die 6 goldenen Füllregeln für Tartelettes

➤ Nr.1: Hoher Fettanteil der Füllung

Je höher der Fettanteil in einer Füllung ist, umso länger bleiben die Tartelettes knusprig. Füllungen mit kalten Anwendungen wie Ganache, Mousse, Nusstortenfüllung, Frischkäsefüllungen; aber auch gebackene Anwendungen wie mit Frangipane (Mandelmasse, Haselnussmasse), Schokoladefüllungen, Biscuitfüllungen mit Beeren, Schokoladenstücklein, gerösteten Nüssen usw.) sind geeignet für lange Standzeiten.



➤ Nr.2: Geringer Wassergehalt der Füllung / Dekoration

Je geringer der Wasseranteil in einer Füllung ist, umso länger bleibt der Mürbeteig knusprig. Vanillecreme mit einem hohen Wasseranteil ist nicht empfehlenswert für längere Standzeiten. Gut gebundene Vanillecreme ist jedoch gut geeignet. Früchte sollten nicht direkt in Berührung mit dem Rand des Tartelettes kommen, da der Mürbeteig die Feuchtigkeit der Früchte aufsaugt.

➤ Nr.3: Flüssige Komponenten im Tartelette

Wasserbasierte, leicht flüssige-, ergänzende Füllungen wie Früchtesaucen, Moccacreme, Früchtegelees sollten möglichst nicht direkt auf den Tartelettes Boden eingefüllt werden, außer wenn diese gut gebunden sind. Besser ist zuerst eine festere Masse mit hohem Fettanteil auf dem Tartelettes Boden zu verteilen und anschließend das Fruchtepüree oder den flüssigen Kern einzufüllen und diesen wieder mit der festeren Masse umschließen.

➤ Nr.4: Keine heißen Füllungen

Füllungen sollten kalt oder lauwarm sein beim Einfüllen in die Tartelettes (maximal 30 Grad). Hitze zerstört die feine Kakaobutterschicht und die Tartelettes weichen auf.



► Nr.5: Quiche und Füllungen mit Eiern

Um eine Bindung ohne viel Stärke herzustellen können Eier verwendet werden. Wir empfehlen auf einen Liter Flüssigkeit wie Milch, Sahne oder Gemüsepürees 10 Eier (500g) zu verwenden und 50 Gramm Stärke wie Maispulver, Reispulver oder Mehl.

Somit wird beim Backen. die Füllung entsprechend gebunden.

Der Ofen muss vorgeheizt sein 160- 180 Grad (320-360 Fahrenheit).

Der Abstand der Gebäcke sollte groß genug sein, damit die heiße Luft zirkulieren kann.



► Nr.6: Tartelettes einfrieren

Im Gegensatz zu den meisten marktüblichen Tartelettes werden HUG Tartelettes nicht tiefgefroren bevor diese beim Kunden angeliefert werden. Daher ist es möglich aus „Conveniencefood“ - oder arbeitstechnischen Gründen HUG Classic- und Filigrano Tartelettes mit gefrierstabilen Füllungen einzufrieren.

Die gefüllten Tartelettes in einem Schockfroster für 30 Minuten schockfrostern. Anschließend in den Tiefkühler stellen. Für längere Standzeiten im Tiefkühler die Tartelettes zudecken, sonst trocknen die Produkte aus.

Bei Gebrauch die Tartelettes im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten auftauen und erst bei Gebrauch der Zimmertemperatur aussetzen.

Wichtig ist, dass die Tartelettes nicht direkt vom Tiefkühler in Zimmertemperatur aufgetaut werden! Der Temperaturunterschied von 40 Grad bildet zu viel Luftfeuchtigkeit und die Tartelettes können durch das Tauwasser, das bei enormen Temperaturunterschieden entsteht, aufweichen.

