

Appeltaart Frankrijk

RECEPTUUR

100 %	Koopmans Zeeuws ovaal	5.000 gram
60 %	Boter	3.000 gram
30 %	Basterd suiker	1.500 gram
10 %	Ei	500 gram
0.5 %	Zout	25 gram

FRANGIPANE

100 %	Amandelspijs	1.000 gram
20 %	Boter	200 gram
25 %	Ei	250 gram
5 %	Abrikozen confiture	50 gram
5 %	Koopmans Zeeuws ovaal	50 gram

AFWERKING

Dunne plakjes appel
Abrikozen gelei

SUIKERWATER

Appelsap	2.000 gram
Kristalsuiker	300 gram

WERKWIJZE

- Maak een zetdeeg en na enige koeling uitrollen op 5 mm en fonceer de vorm
- Frangipane maken en inspuiten ca. 5 mm
- Vervolgens de appels dun snijden (3mm) en even blancheren in suikerwater (niet te lang) vervolgens als een waaier op de frangipane leggen
- Bakken op 195-200°C gedurende 25 minuten
- Na afkoeling afgeleren

APPELTAART
FRANKRIJK