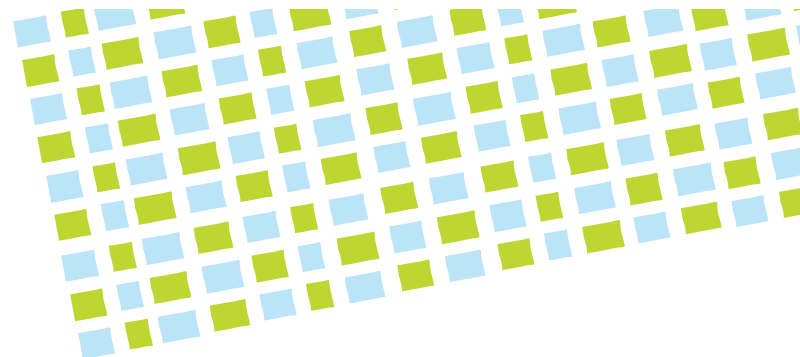


Pastel de Nata "Chique"



5000769
Mini Pastel de Nata

- 25 gram
- 175 stuks/doos



Bereidingstijd 20 minuten

Rol de marsepein uit op 2 mm dikte en steek er rondjes uit van 5,5 cm diameter. Karameliseer vervolgens deze schijfjes marsepein met de brander.

Pastel de Nata met Italiaanse limoen meringue

Klop het eiwit met de suiker op in de hoogste stand van de mixer. Verwarm de fondant op in de magnetron (2 minuten op 850W) tot deze kookt. Giet dit op het opgeklopte eiwit samen met het limoensap en laat koud draaien. Leg een schijfje gebrande marsepein op de pastel de nata en beleg met grof gemalen ananas. Spuit er een rosette meringue op en brand deze opnieuw met de crème brûlée brander. Garneer met blaadjes rode shiso en chocoladesprietjes.

Pastel de Nata met gekarameliseerd notenmengsel

Kook de suiker met het water tot een lichte karamel en voeg de noten toe. Stort dit alles op een plaat en laat afkoelen. Leg een laagje gebrande marsepein op de pastel de nata en bedek met de notenmengeling.

Fruittartelette met Pastel de Nata

Leg een laagje gekarameliseerde marsepein op de pastel de nata en garneer met vers seizoensfruit. Werk af met wat scheuten bonenkruid, poedersuiker of afdekelei.

PANESCO
CONNECTING TASTE

Ingrediënten
3 personen

Bramen
Rode bessen
Frambozen
Marsepein
Affila (scheuten van bonenkruid)
Shiso cress

Italiaanse limoen meringue

- 1 dl eiwit
- 25 gr suiker
- 100 gr fondantsuiker
- limoensap
- ananas (uit blik)

Gekarameliseerde noten

- 100 gr notenmengsel (hazel- en walnoot, cashew- en pistachenoten)
- 50 gr suiker
- 1 eetlepel water

De pastel de nata is het nationale symbool van Portugal. Het is een heerlijk crème brûlée in een bladerdeeg cypje. Het is aan te bevelen om de pastel de nata vooraf op te warmen in de oven (2 - 3 minuten op 200°C) om alle rijke aroma's op te wekken en een extra krokant resultaat te verkrijgen.