

ÉÉNPERSONS PATISSERIE EN DESSERTS



Tartelette Tatin 30 x 120 gram

Afmetingen: Ø 9,5 cm.

Art. nr: 400022167

Het originele omgekeerde Franse appeltaartje

De roomboter kruimeldeeg bodem van dit bijzondere dessert is belegd met 88% verse appels, die met boter en suiker gekarameliseerd zijn. Het taartje werd in 1889 per ongeluk gecreëerd door de zussen Stéphanie en Caroline Tatin, eigenaressen van hotel Tatin in Lamotte. Stéphanie was vergeten om tijdig een taart te maken. Ze gooide appels, suiker en boter in een pan en zette die in de oven, waarna ze zich realiseerde dat ze het deeg vergeten was. Ze legde het deeg nog snel over de appels en keerde de taart na het bakken om. Voilà de geboorte van de Tarte Tatin!

Bereidingswijze: 12 minuten bakken op 180°C.



Meringuée citroentaartje 24 x 150 gram

Afmetingen: Ø 10 cm.

Art. nr: 400027435

Luxe citroentaartje met klassieke Franse meringue

Het taartje van roomboter zanddeeg is gevuld met een romige en zachte citroencrème en royaal gedecoreerd met een heerlijke schuimdecoratie.

Bereidingswijze: ca. 3 uur ontdooien in de koeling op 0-4°C.. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar.



Maxi frambozen macaron 15 x 100 gram

Afmetingen: Ø 7,5 cm.

Art. nr: 70008055

Luxe frambozen dessert macaron, gevuld met een vanillemousse en frambozen

Deze overheerlijk frambozen macaron is licht krokant aan de buitenkant, en van binnen heerlijk smeug. De vulling bestaat uit een zachte vanillemousse, frambozen, lychees en Ispahan rozenblaadjes. Een topdessert! Pierre Hermé, de beste patissier van de wereld, bedacht deze unieke smaakcombinatie.

Bereidingswijze: in gesloten verpakking ontdooien (zo trekt het vocht in de verpakking en niet in de macaron) gedurende 8 uur op 2-4°C.. Geen tijd? Dan 2 uur ontdooien op kamertemperatuur in de gesloten verpakking. Na ontdooien max. 6 dagen gekoeld houdbaar op 0-4°C..



Cheesecake taartje 12 x 85 gram

Afmetingen: Ø 7,2 cm., h 2,3 cm.

Art. nr: 70008438

Romige cheesecake op fijne koekbodem

Deze eenpersoons cheesecake op een knapperige koekbodem is bedoeld als basis voor een dessert of gebakje naar eigen creativiteit. Het taartje kan gedecoreerd worden met fruit van het seizoen, karamel, chocolade, pompoen etc..

Bereidingswijze: taartje uit het cupje halen en ca. 2 uur ontdooien in de koeling van max. 7°C.. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar.

www.almostreadyfrozen.nl

almost
ready
frozen

Contact

Postadres
Postbus 69318
1060 CJ Amsterdam

Bezoekadres
Helicopterstraat 7
1059 CE Amsterdam

info@almostreadyfrozen.nl
020 - 511 08 48
KvK nr: 33154827



Almost Ready Frozen



AlmostReady_Frozen

ÉÉNPERSONS PATISSERIE EN DESSERTS



Moelleux lava dessert 24 x 90 gram

Afmetingen: Ø 7,2 cm., h 2,3 cm.

Art. nr: 70008400

Het ideale dessert om altijd op te kunnen terugvallen

Het ideale dessert om altijd op te kunnen terugvallen: in de diepvries bewaren, en binnen een minuut klaar om te serveren. Dit chocoladecakeje, gevuld met een lavastroom van zachte warme chocolade streeft de tong en zinnen. Serveer de warme moelleux met een bolletje roomijs, karamelsaus of vers rood fruit.
Bereidingswijze: haal de bevroren moelleux uit het papieren cupje en verwarm hem 35-40 seconden in een magnetron op 800-900W. In de voorverwarmde oven: haal de bevroren moelleux uit het papieren cupje en verwarm hem 12-13 minuten op 200°C..



Éclair gourmand chocolat 12 x 80 gram

Afmetingen: 16 x 4 x 3 cm.

Art. nr: 400027686

Chocolade éclair voor de echte fijnproever

Luxe ambachtelijke éclair van soezendeeg, royaal gevuld met een heerlijke chocolade banketbakkersroom en gedecoreerd met chocolade fondant.
Bereidingswijze: ca. 4-5 uur ontdooien op 0-4°C. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar. De éclair kan indien gewenst nog verder gedecoreerd worden met chocoladefiguurtjes of goudpoeder.



Éclair gourmand café 12 x 80 gram

Afmetingen: 16 x 4 x 3 cm.

Art. nr: 400027687

Mokka éclair voor de echte fijnproever

Luxe ambachtelijke éclair van soezendeeg, royaal gevuld met een heerlijke mokka banketbakkersroom en gedecoreerd met mokka fondant.
Bereidingswijze: ca. 4-5 uur ontdooien op 0-4°C. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar. De éclair kan indien gewenst nog verder gedecoreerd worden met mokka chocoladeboontjes of stukjes krokante hazelnoot.



Aardbeien triangel 48 x 170 gram

Afmetingen: 10 x 10 x 14 cm., h 6 cm.

Art. nr: 78107372

Origineel cakegebak met aardbeien

Dit driehoekige cakegebak bestaat uit twee lagen biscuitdeeg, gevuld met een luchtige karnemelkcrème met stukjes aardbei. De garnering bestaat uit halve aardbeien en aardbeiengelei. De triangel kan eenvoudig in twee of vier delen gesneden worden, en is daardoor zeer geschikt voor een high tea of grand dessert.
Bereidingswijze: ca. 20 uur ontdooien op 4-7°C. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar.

www.almostreadyfrozen.nl

almost
ready
frozen

Contact

Postadres
Postbus 69318
1060 CJ Amsterdam

Bezoekadres
Helicopterstraat 7
1059 CE Amsterdam

info@almostreadyfrozen.nl
020 - 511 08 48
KvK nr: 33154827



Almost Ready Frozen



AlmostReady_Frozen

ÉÉNPERSONS PATISSERIE EN DESSERTS



Appelbol 16 x ca. 180 gram

Afmetingen: Ø ca. 8 cm., h 7,5 cm.

Art. nr: 70005040

Hollandse appelbol met amandelspijs

Dit typisch Nederlandse product bestaat uit een Nederlandse appel, roomboter bladerdeeg en een vulling van amandelspijs met kaneel. Het deeg is bestrooid met suiker.
Bereidingswijze: ca. 18 uur ontdooien op 4-7°C. of op kamertemperatuur ca. 8 uur. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar. Opwarmtip: breng de ontdooide appelbollen in een voorverwarmde oven op 120°C. langzaam in ca. 20-25 minuten op temperatuur.



Bomba chipolata 16 x 110 gram

Afmetingen: Ø ca. 8 cm.

Art. nr: 70008444

Amandelgebakje met chipolatabavarois

De bomba is een gebakje dat bestaat uit een roomboter amandelkoek, gevuld met amandelspijs en banketbakkersroom en daarop een bol chipolatabavarois. De bomba is gearneerd met Franse vruchtjes, een hoedje van marsepein, crème au beurre en een chocolade rolletje.
Bereidingswijze: ca. 2-3 uur ontdooien op 4-7°C. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar.



Bomba truffel chocolade 16 x 110 gram

Afmetingen: Ø ca. 8 cm.

Art. nr: 70008450

Amandelgebakje met chocolade ganache

De truffel chocolade bomba bestaat uit een roomboter amandelbodem, met daarop een ganache van truffelchocolade en slagroom. De bomba is geschikt als gebakje of als dessert.
Bereidingswijze: ca. 2-3 uur ontdooien op 4-7°C. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar.



Mokka hazelnoot schuimgebak 16 x 70 gram

Afmetingen: Ø ca. 8 cm.

Art. nr: 70008167

Klassiek hazelnoot meringue gebakje

Een luchtige hazelnoot meringue, gevuld en gemaskeerd met een romige mokka crème is gedecoreerd met vanillecrème en een gesuikerde hazelnoot.
Bereidingswijze: ca. 1 uur ontdooien op 4-7°C. Na ontdooien nog ca. 2 dagen op 4°C. houdbaar.

www.almostreadyfrozen.nl

almost
ready
frozen

Contact

Postadres
Postbus 69318
1060 CJ Amsterdam

Bezoekadres
Helicopterstraat 7
1059 CE Amsterdam

info@almostreadyfrozen.nl
020 - 511 08 48
KvK nr: 33154827



Almost Ready Frozen



AlmostReady_Frozen