

TAARTEN



Panna cottartaart 36 x 115 gram

Maat: Ø 26 cm.
Art. nr: 70016205
Verpakking: 3 taarten van 1400 gram, in 12 punten

Klassieke Italiaanse panna cottartaart

Panna cotta betekent letterlijk "gekookte room". Deze originele Italiaanse desserttaart is oorspronkelijk afkomstig uit Piëmont. De basisingrediënten zijn room, melk en suiker. De basis van deze luxe panna cottartaart is een mousse van ricotta cheesecake, vermengd met gepureerde frambozen.
Bereidingswijze: ca. 2 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog ca. 3 dagen gekoeld houdbaar.



Appeltaart 42 x 180 gram

Maat: Ø 26 cm. (bij 14 punten)
Art. nr: 77800
Verpakking: 42 punten appeltaart, waarvan 3 appeltaarten van 14 punten gevormd kunnen worden.

Luxe appeltaart met amandelspijs garnering

Karakteristieke originele Amsterdamse appeltaart. Met veel verse stukken appel, roomboter, en rozijnen bereid. Deze appeltaart is niet te weerstaan. De taart is royaal gedecoreerd met roomboter amandelspijs. In combinatie met een bolletje ijs, vanillesaus en/of slagroom wordt het feest compleet.
Bereidingswijze: ca. 12 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C., op kamertemperatuur ca. 6 uur. Na ontdooien nog ca. 3 dagen gekoeld houdbaar.



Fruits of the forest taart 12 x 115 gram

Maat: Ø 28 cm.
Art. nr: 78107374
Verpakking: 1 taart van 1400 gram, in 12 punten gesneden

Bosvruchtentaart met banketbakersroom

De krokante harde wenerbodem van deze taart is gevuld met verse banketbakersroom. De taart is royaal belegd met bramen, rode bessen, aardbeien, frambozen en bosbessen en afgedekt met een vruchtengelei.
Bereidingswijze: buiten de doos ca. 12 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog max. 2 dagen gekoeld houdbaar.

Citroentaart 12 x 115 gram

Maat: Ø 26 cm.
Art. nr: 70016401
Verpakking: 1 taart van 1400 gram, in 12 punten gesneden

Frisse citroenbavarois

Een heerlijke taart van romige citroenbavarois op een bodem van harde wener, afgewerkt met een frisse spiegel.
Bereidingswijze: ca. 2 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog max. 3 dagen gekoeld houdbaar.



www.almostreadyfrozen.nl



Almost Ready Frozen



AlmostReady_Frozen

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

TAARTEN



Carrotcake 12 x 165 gram

Maat: Ø 24 cm.
Art. nr: 78105287
Verpakking: 1 taart van 2000 gram, in 12 punten gesneden.

4-laags worteltaart met noten en rozijnen

Deze overheerlijke worteltaart is bereid volgens een recept dat teruggaat naar de middeleeuwen. Vier lagen cake, vermengd met geraspte wortel, en royaal gebruik van hazelnoten, walnoten en rozijnen. De lagen cake en de bovenkant zijn bestreken met een lekkere crème. Voor de authentieke smaak zijn er specerijen als koriander, piment, foelie, kruidnagel, anijs, kardemom en vanille gebruikt. Tijdens het bakproces wordt de wortel in het deeg zacht, waardoor de taart een zachte en dichte structuur heeft.



Red velvet US style 14 x 120 gram

Maat: Ø 27 cm.
Art. nr: 70090641
Verpakking: 1 taart van 1700 gram, in 14 punten gesneden

Traditionele Amerikaanse red velvet taart

Deze Amerikaanse klassieker wordt opgebouwd uit vier lagen cake. De combinatie van karnemelk en cacao geeft de taart de typerende rode kleur.

De taart, met de fijne biscuitbodem en het royale gebruik van room, heeft een heerlijke fluwelen smaak. De taart is gegarneerd met rode kokosnoot granulaat, frambozen en slagroomrozetten.

Bereidingswijze: ca. 6-8 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog max. 3 dagen gekoeld houdbaar.



Cheesecake New York style 14 x 140 gram

Maat: Ø 24 cm.
Art. nr: 78106837
Verpakking: 1 taart van 1400 gram, in 14 punten gesneden

Romige gebakken cheesecake

De echte New York cheesecake: bereid met verse roomkaas, waaraan room wordt toegevoegd voor een nog smeuïger, zachter en luchtig product. Op een bodem van kruimeldeeg wordt deze taart in de oven gebakken, waardoor hij nog meer smaak krijgt en er zeer ambachtelijk uitziet. Desgewenst kan de cheesecake gedecoreerd worden met seizoensfruit of chocolade.

Bereidingswijze: ca. 6-8 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog max. 3 dagen gekoeld houdbaar.



Honing en notentaart 14 x 115 gram

Maat: Ø 27 cm.
Art. nr: 70016015
Verpakking: 1 taart van 1600 gram, in 14 punten gesneden

Authentieke Medovnik honingtaart uit Praag

Deze bijzondere, ambachtelijke Medovnik taart bestaat uit veel laagjes honing-crèmebeslag en is aan de bovenzijde bestrooid met stukjes walnoot. Door een uitzonderlijk goede balans tussen de ingrediënten honing, tarwemeel en walnoten heeft de taart een zeer harmonische smaak.

Bereidingswijze: ca. 6-8 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog max. 9 dagen gekoeld houdbaar. Indien gewenst kan de taart ook ca. 2 dagen ongekoeld (op een temperatuur van max. 20°C.) onder een taartstolp gepresenteerd worden. Voor een dessert kan er een bolletje ijs en/of een lekkere saus bij de taart geserveerd worden.

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

TAARTEN



Chocolade truffeltaart 36 x 125 gram

Maat: Ø 26 cm.
Art. nr: 70016062
Verpakking: 3 taarten van 1500 gram, in 12 punten gesneden

Chocolade ganache truffeltaart

Een luchtige chocolade truffeltaart van chocolade ganache. De taart is bereid met slagroom en chocolade en is onweerstaanbaar. Als garnering kan de taart eventueel met aardbeien of frambozen gedecoreerd worden. Bereidingswijze: ca. 6 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog ca. 4 dagen gekoeld houdbaar. Buiten de koeling is de taart ca. 24 uur houdbaar bij max. 20°C..



Tout au chocolat 12 x ca. 80 gram

Maat: Ø 24 cm., h 4 cm.
Art. nr: 78108192
Verpakking: 1 taart van 950 gram, in 12 punten gesneden

Romige chocoladetaart

Deze heerlijke romige chocoladetaart bestaat uit twee lagen chocolade muffincake, gevuld met een zacht smeltende chocoladecrème. De taart is gegarneerd met een laag heerlijke chocolade. Bereidingswijze: ca. 6 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog ca. 5 dagen gekoeld houdbaar.



Chocoladetaart 12 x ca. 160 gram

Maat: Ø 24 cm.
Art. nr: 78105286
Verpakking: 1 taart van 1900 gram, in 12 punten gesneden

Chocoladetaart van 4 lagen hoog

Deze hoge chocoladetaart bestaat uit lagen chocoladecake, gevuld met een heerlijke cacaoroom. De taart is versierd met stukjes chocoladecake en romige chocolade. Onweerstaanbaar lekker! Bereidingswijze: ca. 6 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog ca. 2 dagen gekoeld houdbaar. Bereidingswijze: ca. 6-7 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog max. 3 dagen gekoeld houdbaar.



Selva Nera 1200 gram (ongesneden)

Maat: Ø 26 cm.
Art. nr: 70090620
Verpakking: 1 ongesneden taart van 1200 gram

Zwarte Woudtaart met chocolade en kersen

Deze originele Zwarte Woudtaart wordt in Duitsland Schwarzwaldler Kirschtorte genoemd. De oorsprong is onduidelijk: Duitsland, Zwitserland en Oostenrijk claimen deze taart bedacht te hebben, maar er is geen zekerheid. De taart bestaat uit drie lagen chocoladecake en is gevuld met een luchtige crème au beurre, zwarte kersen op siroop. De taart is royaal bedekt met krokante chocolade, die doet denken aan een donker bos. Bereidingswijze: ca. 6 uur ontdooien in de koeling op 4-7°C.. Na ontdooien nog ca. 3 dagen gekoeld houdbaar.

www.almostreadyfrozen.nl



Almost Ready Frozen



AlmostReady_Frozen

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