



Frangipane (amandelcrème)

De klassieke Franse amandelcrème die de vulling vormt van een frangipanetaart of galette des rois. Romig, boterig en heerlijk amandelig, met een eenvoudige gelijke verhouding van boter, suiker en amandelpoeder.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	30'	8	Basisrecepten

Ingrediënten

100 gr zachte boter, op kamertemperatuur
100 gr fijne kristalsuiker
100 gr amandelpoeder
2 eieren (elk ongeveer 50 gr, samen ca. 100 gr)
10 tot 20 gr bloem (optioneel, voor iets meer stevigheid)

Bereidingswijze

1. Klop de zachte boter met de suiker romig en luchtig met een mixer of garde.
2. Voeg het amandelpoeder toe en meng goed door tot een gladde, homogene massa.
3. Voeg de eieren een voor een toe. Meng na elk ei goed door zodat de crème mooi bindt voor je het volgende ei toevoegt.
4. Roer er eventueel 10 tot 20 gr bloem door als je een stevigere structuur wenst.
5. Gebruik de frangipane onmiddellijk als vulling, of dek af en bewaar in de koelkast tot gebruik.
6. Bak als vulling in bladerdeeg of zanddeeg op 180 graden (hetelucht 160 graden) gedurende 25 tot 35 minuten, tot de vulling goudbruin en volledig opgesteven is. De kerntemperatuur bedraagt dan 92 tot 94 graden.

Tip

Wil je een verfijndere patisserieversie, meng dan 2 delen frangipane met 1 deel banketbakkersroom. Dit heet crème frangipane en geeft een nog romiger en soepeler resultaat. De frangipane is tot 3 dagen houdbaar in de koelkast, goed afgedekt met plasticfolie.

Lekker met

Bladerdeeg voor een galette des rois, of een zanddeegbodem met gepofte peer of pruimen.