

# Holtkamp

## Rood fruittaartje

Een brossse bodem met meegebakken frangipane, bestreken met frambozen confiture. Belegd met creme suisse en vers rood fruit.

## Chipolatataartje

Een vulling van chipolatabavaroise bekleed met witte amandelmarsepein en afgemaakt met een klassieke garnering en witte marsepeinen roos.

## Mango-passie zeshoekje (4 personen; seizoensartikel)

Frisfruitige bavaroise van passievrucht en mango, afgewerkt met een laagje gelei en fruitdecor.

## Marc-Marie (5 personen)

Een bavaroise van advocaat met chocolade, een kern van vloeibare advocaat en afgemaakt met gecaramelliseerd schuim.

## Sabayontaartje (5 personen; seizoensartikel)

Een bavaroise op basis van pâte à bombe, op smaak gebracht met marsala. Als garnituur zijn er kleine bitterkoekjes in verwerkt, met gele marsepein afgedecoreerd en bezet met bitterkoek en rode strik.

## Charlotte Russe (5 personen)

Vanille bavaroise verrijkt met vers fruit en bitterkoekjes. Met een dun laagje glazuur afgewerkt omsloten met lange vingers en voorzien van een lint (naar wens wordt er een tekst gegarneerd)

## Hazelnootschuimtaartje (4 personen)

Tussen twee vierkante laagjes tyroliënne een luchtige crème au beurre, op smaak gebracht met mokka en hazelnoot pâte. Gecarameliseerde noten als garnituur, moccaglazuur en gecandiseerde hazelnoten als decor.

## Appeltaartje (4 personen)

Klassiek appeltaartje met goudreinetten, krenten, rozijnen en kaneel.

## Champagne-framboos (5 personen)

Een bavaroise van marc de champagne met een garnituur van frambozen in witte chocolade, gevouwen en bezegeld met drie framboosjes.

## Cheesecake taartje (4 personen)

Op een boter-kruimel bodem een laag Deense roomkaas, afgewerkt met rode bessen in gelei.

## Oriënt taartje (4 personen)

Een brosse bodem met meegebakken frangipane, licht bestreken met wat slagroom, met op de rand bollen hazelnoot bavaroise, omsloten met een dun laagje melkchocolade, in de kern een bol walnootcrème, waarin dunne scherven oriëntmassa (karamel met noten) zijn gestoken.

## Chocoladetaartje (7 personen)

Een bittere chocolademousse gemaskeerd met room en omvouden met zachte chocolade en bestoven met cacao.

## Citroen merengue taartje (5 personen)

Amandelbodem met bol opgestreken citroen bavaroise, in een reliëf aangebracht laagje afgeschroeid Italiaans schuim.

## Frambozentaartje (5 personen)

Een frangipane bodempje volgelegd met frambozen en omsloten met een rand van geschroeid schuim.