



**ROBERT VAN BECKHOVEN,
THE NETHERLANDS**
Executive Pastry Chef.
Member of Dutch Pastry Team,
team member of the Dutch Team
during the World Pastry Team
Championships 2004 Las Vegas.



Caramel surprise

DOBLA PRODUCT: 73206 (93206)	Blizzard	± 280 pcs/box (6 x ± 280 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 48112 (98112)	Blizzard	1.25 kg/box (6 x 1.25 kg/box)



DOBLA CREATIONS



Dobla BV
Galileïstraat 26
1704 SE Heerhugowaard
The Netherlands

Tel. +31 (0)72 571 80 58
Fax +31 (0)72 574 60 14
www.dobla.com
info4u@dobla.com

- Caramel
- Caramel mousse
- Pears and biscuit crumbs
- Caramel mousse
- Biscuit



SERVES:
60 minutes
8 tarts



DOBLA CREATIONS



TART OF CARAMEL MOUSSE WITH SLICED PEARS

Biscuit

800 g whole egg
200 g egg yolk
500 g sugar
400 g patent flour
100 g cream powder

Instructions:

Combine eggs, egg yolks and sugar together, and beat until smooth. Then fold the sifted patent flour and cream powder into mixture with a spatula.

Bake at 180° C for 20 minutes.

CARAMEL MOUSSE

500 g sugared water 50/50
400 g yolk
20 g gelatine
800 g caramel
900 g whipped cream (lumpy)

Instructions:

Boil sugared water. Beat yolks, add them to boiled sugared water in a thin steady stream, and beat until completely cold. Add dissolved gelatine to mixture, followed by the caramel and cream.

MAKE UP

Sprinkle biscuit with icing sugar. Then scald it with a carameliser. Line the sides of the tart mould with a strip of biscuit and a layer of biscuit on the bottom of the mould. Fill the tart mould with caramel mousse. About halfway of the mould, place a layer of the sliced pears and biscuit crumbs (drenched in 50% caramel and 50% cream). Top with caramel mousse, let rest to cool for 30 minutes, then freeze. Glaze with caramel. Garnish tart with **Dobla Blizzard decorations** and **Dobla caramel curls**.

TAARTJE VAN MOUSSE CARAMEL MET STUKJES PUUR

Biscuit

800 g heel ei
200 g eidooier
500 g suiker
400 g patent bloem
100 g roompoeder

Werkwijze:

Meng de eieren, de eidooiers en de suiker en klop dit geheel op. Vervolgens de gezeefde patentbloem en roompoeder er door spatelen.

Bakken 180° C gedurende 20 minuten

MOUSSE CARAMEL

500 g suikerwater 50/50
400 g dooier
20 g gelatine
800 g caramel
900 g Slagroom (lobbig)

Werkwijze:

Kook het suikerwater. Klop vervolgens de dooiers en meng dit met het gekookte suikerwater in een dunne straal en klop dit geheel koud. Voeg de opgeloste gelatine toe en daarna de caramel en slagroom.

OPBOUW

Poeder de biscuit af met poedersuiker. Brandt dit vervolgens met een caramiliseur. Leg een reepje biscuit aan de zijkant van de taartring en een plak biscuit onderin. Vul de taartring met mousse caramel. Halverwege stukjes peer en stukjes biscuit (in 50% caramel en 50% slagroom gedrenkt) leggen. Daarna afvullen met mousse caramel, 30 minuten koelen daarna invriezen. Afspiegelen met caramel. Decoreer de taart met **Dobla Blizzard decoraties** en **Dobla caramel krullen**.

TARTELETTE DE MOUSSE AU CARAMEL ET DES MORCEAUX DE POIRE

Biscuit

800 g œuf entier
200 g jaunes d'œuf
500 g sucre
400 g fleur de farine
100 g crème en poudre

Procédé:

Mélanger les œufs, les jaunes d'œuf et le sucre et battre ensemble. Ajouter à l'aide d'une spatule la fleur de farine et la crème en poudre passées au tamis.

Faire cuire à 180° C pendant 20 minutes.

MOUSSE CARAMEL

500 g eau sucrée 50/50
400 g jaunes d'œuf
20 g gélatine
800 g caramel
900 g crème fouettée consistante

Procédé:

Faire bouillir l'eau sucrée. Battre les jaunes d'œuf, ajouter en jet fin à l'eau sucrée bouillie et battre jusqu'à refroidissement. Ajouter la gélatine dissoute et ensuite le caramel et la crème fouettée.

ELABORATION

Saupoudrer le biscuit de sucre en poudre. Caraméliser au fer. Disposer une bande de biscuit sur le côté du moule à tarte et une plaque de biscuit au fond. Remplir le moule à tarte de mousse caramel. Disposer des morceaux de poire et de biscuit (imbibés dans 50% de caramel et 50% de crème fraîche). Remplir le reste de mousse caramel, faire refroidir pendant 30 minutes et mettre au congélateur. Mettre une couverture de caramel. Décorer la tarte de **Dobla Blizzard** et **Dobla copeaux caramel**.