



**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.



# Casis versus chocolate

DOBLA PRODUCT: 11202	Ballerina dark	91 pcs/box
DOBLA PRODUCT: 42160 (92160)	Mistral duo milk/white	1,5 kg/box (6 x 1,5 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

- Black currant mousse
- Ganache ball
- Black currant mousse
- Biscuit



**SERVES:**  
105 minutes,  
frame finish  
± 15 minutes  
35 desserts



DOBLA CREATIONS



#### ITALIAN FROTH

250 g sugar  
90 g water  
125 g egg white  
125 g sugar

##### Instructions:

Boil water and sugar (250 g) to 118° C. Beat egg white and sugar (125 g). Pour sugared water mixture in a steady, thin flow into the egg white mixture. Then beat until completely cold.

#### BLACK CURRANT MOUSSE

1.000 g black currant puree  
12 gelatine leaves  
300 g Italian froth  
500 g whipped cream (lumpy)

##### Instructions:

Add soaked and dissolved gelatine to black currant puree. Then fold Italian froth and cream into the mixture with spatula.

#### CHOCOLATE GANACHE

275 g cream  
60 g glucose  
165 g grand cru chocolate 66%  
155 g milk chocolate

##### Instructions:

Boil cream and glucose, pour over both types of chocolates, stir calmly and pour in small flexi-pans. Put in freezer to set.

#### MAKE UP BLACK CURRANT DESSERT

Inject black currant mousse into the half globular-shaped flexi-pans (70 mm) until half full, press a frozen ganache ball in the middle. Fill up the flexi-pans further until just below the brim, cap it with a layer of almond biscuit. Let rest to cool for 30 minutes, freeze and finally glaze it with neutral gelatine.

#### CHOCOLATE SORBET

125 g cocoa powder  
250 g sugar  
850 g mineral water  
65 g invert sugar  
5 g sorbet stabiliser

##### Instructions:

Combine cocoa powder with 200 g sugar. Bring mineral water to boil, then first add the cocoa mixture, followed by invert sugar. Leave everything to cool off to 45° C. Combine the remaining sugar together with stabiliser and add to mixture. Once again leave to cool off to 4° C and churn it in the ice-cream maker.

#### MAKE UP CHOCOLATE DESSERT

Place black currant dessert and chocolate cup filled with chocolate sorbet (**Dobla Chocolate Ballerina cup, Soufflé cup or Turban**) on plate. Sprinkle a large sugar spiral around the black currant dessert and finish garnishing with **Dobla Mistral duo**, black currant berries in spirits and gold leaf.

#### ITALIAANSSCHUIM

250 g suiker  
90 g water  
125 g eiwit  
125 g suiker

##### Werkwijze:

Kook de suiker (250 g) en het water tot 118° C. Klop vervolgens het eiwit en de suiker (125 g). Giet straalsgewijs het suikerwater door het eiwit-mengsel. Daarna het geheel koudkloppen.

#### CASSISMOUSSE

1.000 g cassispuree  
12 blaadjes gelatine  
300 g Italiaansschuim  
500 g slagroom (lobbig)

##### Werkwijze:

Geweekte en opgeloste gelatine toevoegen aan de cassispuree. Daarna Italiaansschuim en slagroom doorspatelen.

#### CHOCOLADE GANACHE

275 g room  
60 g glucose  
165 g grand cru chocolade 66%  
155 g melkchocolade

##### Werkwijze:

Room en glucose koken en op de twee chocolade soorten gieten, rustig doorroeren en in kleine flexi-pans gieten. Daarna invriezen.

#### OPBOUW CASSIS DESSERT

Spuut de cassis mousse tot de helft in halve bolvormige flexipans (70 mm) en druk een bevroren ganachebolletje in het midden. Vul de flexipans verder af tot net onder de rand en sluit met een amandelbiscuitplakje. 30 minuten koelen, daarna invriezen en uiteindelijk afwerken met een neutrale geleli.

#### CHOCOLADE SORBET

125 g cacao poeder  
250 g suiker  
850 g mineraal water  
65 g invertsuiker  
5 g sorbet stabilisator

##### Werkwijze

Meng de cacao poeder met 200 g suiker. Breng het mineraal water aan de kook en voeg eerst de cacao mix toe en daarna de invertsuiker. Laat het geheel afkoelen tot 45° C. Meng de overige suiker met de stabilisator en voeg dit toe. Verder laten afkoelen tot 4° C en draaien in ijsmachine.

#### OPBOUW CHOCOLADE DESSERT

Plaats het cassisdessert en het met chocolade sorbet gevulde chocolade cupje (**Dobla Chocolate Ballerina cup, Soufflé cup of Tulband**) op het bord. Zet om het cassisdessert een grote suiker-spiraal en werk het bord verder af met **Dobla Mistral duo**, cassisbesjes op alcohol en bladgoud.

#### MOUSSE ITALIENNE

250 g sucre  
90 g eau  
125 g blancs d'œuf  
125 g sucre

##### Procédé:

Faire bouillir le sucre (250 g) et l'eau à 118° C. Batre ensuite les blancs d'œuf et le sucre (125 g). Verser par petits flots l'eau sucrée dans le mélange des blancs d'œuf. Batre le tout jusqu'à refroidissement.

#### CASSIS MOUSSE

1.000 g purée de cassis  
12 feuilles gélatine  
300 g mousse italienne  
500 g crème fouettée consistante

##### Procédé:

Ajouter la gélatine trempée et dissoute à la purée de cassis. Ajouter à l'aide d'une spatule la mousse italienne et la crème fouettée.

#### GANACHE CHOCOLAT

275 g crème fraîche  
60 g glucose  
165 g chocolat grand cru 66%  
155 g chocolat au lait

##### Procédé:

Faire bouillir la crème et la glucose, verser sur les deux variétés de chocolat, mélanger avec précaution et verser dans de petits flexipans. Mettre au congélateur.

#### FINITION DESSERT AU CASSIS

A l'aide d'une poche à douille, incorporer la mousse au cassis jusqu'à la moitié des flexipans (70 mm) en demi-boule et appuyez une petite boule de ganache congelée au milieu. Remplir les flexipans jusqu'à un peu en dessous du bord et couvrir d'une plaque de biscuit à l'amande. Faire refroidir pendant 30 minutes, mettre au congélateur et avant de servir couvrir d'une gelée neutre.

#### SORBET AU CHOCOLAT

125 g poudre cacao  
250 g sucre  
850 g eau minérale  
65 g sucre inverti  
5 g stabilisateur pour sorbets

##### Procédé

Mélanger le poudre cacao et 200 g de sucre. Faire bouillir l'eau minérale et ajouter d'abord le mélange au cacao et ensuite le sucre inverti. Laisser refroidir jusqu'à 45° C. Ajouter le sucre restant et le stabilisateur mélangés ensemble. Laisser refroidir jusqu'à 4° C et faire tourner dans la machine à glace.

#### FINITION DESSERT AU CHOCOLAT

Placez le dessert au cassis et la coupe de sorbet au chocolat (**Coupe Chocolat Dobla Ballerina, coupe Soufflé ou Savarin**) sur l'assiette. Disposer autour du dessert une grande spirale de sucre et décorer avec du **Dobla Mistral duo**, des baies de cassis imbibés d'alcool et de la dorure.