



**JOHNNY CHAN, HONG KONG**  
Culinary Consultant of DKSH,  
Hong Kong. Previously worked as  
pastry chef in 5-star hotels in Hong  
Kong. Represented Hong Kong for  
the Coupe du Monde, Lyon in 1997.  
Vice president of Hong Kong Bakery  
& Confectionery Association.



# Chee Chee

<b>DOBLA PRODUCT: 73219 (93219)</b>	Blizzard Triangle white/red	± 280 pcs/box (6 x ± 280 pcs)
<b>DOBLA PRODUCT: 73178 (93178)</b>	Panatellas strawberry	± 110 pcs/box (6 x ± 110 pcs)



**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

- Lychee mousse
- Jellified guava centre
- Almond cocoa biscuit



**SERVES:**  
90 minutes  
4 cakes  
(16 x 16 x 4,5 cm)



DOBLA CREATIONS



Lychee mousse cake with chocolate biscuit

#### ALMOND COCOA BISCUIT

160 g almond paste 50 %  
60 g sugar  
100 g egg yolks  
60 g eggs  
150 g egg whites  
60 g sugar  
50 g melted butter  
50 g cocoa powder  
50 g cake flour

#### Instructions:

Soften almond paste with sugar, and slowly add in eggs and egg yolks. Whisk egg white with sugar; fold together with the almond mixture, melted butter, cocoa powder and cake flour. Pour mixture into a 30 x 40 cm frame and bake at 200° C for around 20 minutes.

#### LYCHEE MOUSSE

1000 g lychee puree  
600 g whipped cream  
300 g Italian meringue  
40 g lychee liquor  
30 g gelatine leaves

#### Instructions:

Boil half of the puree and add the softened gelatine. Cool down the puree and mix it with the cold lychee puree. Add the liquor, the cold meringue and the whipped cream.

#### JELLIFIED GUAVA CENTRE

900 g guava puree  
60 g sugar  
15 g gelatine  
10 g lemon juice

#### Instructions:

Mix guava puree with sugar and the melted gelatine, pour in mould and freeze.

#### MAKE UP

Line a 16 cm square mould with a slab of biscuit, cover with mousse and place the jellified guava centre, top up with lychee mousse. Freeze. Spray the frozen cake with white chocolate spray and allow the cake to defrost in chiller. Decorate the cake with **Dobla Blizzard triangle white/red** on the side and **Dobla Panatellas Strawberry** on the top with a fresh lychee.

Lychee moussetaart met chocoladebiscuit

#### AMANDEL- EN CACAOBISCUIT

160 g amandelpasta 50 %  
60 g suiker  
100 g eidooiers  
60 g eieren  
150 g eiwit  
50 g gesmolten boter  
50 g cacaopoeder  
50 g meel

#### Werkwijze:

Laat de amandelpasta met de suiker zacht worden en voeg geleidelijk de eieren en eidooiers toe. Klop het eiwit met de suiker en voeg voorzichtig het amandelmengsel, de gesmolten boter, cacaopoeder en meel toe. Doe het mengsel in een 30 x 40 cm bakvorm en laat in de oven bij 200° C ca. 20 minuten bakken.

#### LYCHEEMOUSSE

1000 g lycheepuree  
600 g slagroom  
300 g Italiaanse meringue  
40 g lycheelikeur  
30 g blaadjes gelatine

#### Werkwijze:

Breng de helft van de puree aan de kook en voeg de zacht gemaakte gelatine toe. Koel de puree af en meng met de koude lycheepuree. Voeg de likeur, de koude meringue en de slagroom toe.

#### KERN VAN GUAVAGELEI

900 g guavapuree  
60 g suiker  
15 g gelatine  
10 g citroensap

#### Werkwijze:

Meng de guavapuree met suiker en de gesmolten gelatine, in vorm schenken en in vriesvak zetten.

#### OPBOUW

Bedek een vierkante vorm van 16 cm met een plak biscuit, bedek deze met de mousse en zet daar de kern van guavagelei in. Bedek met lycheemousse. Zet het in het vriesvak. Bespuit de bevroren cake met witte chocolade en laat de cake in de koelkast ontdooien. Versier de taart met **Dobla Blizzard triangle wit/rood** langs de rand en **Dobla Panatellas Aardbei** op de bovenkant met een verse lychee.

Gâteau à la mousse de litchi et biscuit au chocolat

#### BISCUIT AU CACAO ET AUX AMANDES

160 g de pâte d'amandes 50 %  
60 g de sucre  
100 g de jaunes d'œufs  
60 g d'œufs  
150 g de blancs d'œufs  
60 g de sucre  
50 g de beurre fondu  
50 g de cacao en poudre  
50 g de farine pâtissière

#### Procédé:

Ramollir la pâte d'amandes et le sucre et ajouter lentement les œufs et les jaunes d'œufs. Battre les œufs en neige avec le sucre; incorporer le mélange aux amandes, le beurre fondu, le cacao en poudre et la farine pâtissière. Verser le mélange dans un cadre de 30 x 40 cm et faire cuire à 200° C pendant 20 minutes environ.

#### MOUSSE DE LITCHI

1000 g de purée de litchi  
600 g de crème fouettée  
300 g de meringue à l'italienne  
40 g de liqueur de litchi  
30 g de feuilles de gélatine

#### Procédé:

Faire bouillir la moitié de la purée et ajouter la gélatine ramollie. Laisser la purée se refroidir et la mélanger avec la purée de litchi froide. Ajouter la liqueur, la meringue froide et la crème fouettée.

#### CENTRE - GOYAVE GÉLIFIÉE

900 g de purée de goyave  
60 g de sucre  
15 g de gélatine  
10 g de jus de citron

#### Procédé:

Mélanger la purée de goyave avec le sucre et la gélatine fondue, verser dans le moule et mettre au froid.

#### MONTAGE

Border un moule carré de 16 cm avec un morceau de biscuit, couvrir de mousse et placer le centre composé de goyave gélatifiée, napper le tout de mousse de litchi. Mettre au froid. Pulvériser le gâteau gelé avec une émulsion de chocolat blanc et le laisser se dégeler dans le compartiment de rafraîchissement. Décorer le gâteau avec des **Dobla Blizzard triangle blanc/rouge**, pour le côté et des **Dobla Panatellas Fraise** pour le dessus ainsi qu'un litchi frais.