



**JAN WILLEM JANSEN,
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.



Children's choice

DOBLA PRODUCT: 48129	Curls yellow	4 kg/box
DOBLA PRODUCT: 48118	Curls strawberry	4 kg/box
DOBLA PRODUCT: 48128	Curls green	4 kg/box



DOBLA CREATIONS ★★

Dobla BV
Galileïstraat 26
1704 SE Heerhugowaard
The Netherlands

Tel. +31 (0)72 576 07 77
Fax +31 (0)72 574 60 14
www.dobla.com
info4u@dobla.com

■ Raspberry mousse
■ Crèmeux of lemon
■ Biscuit



PREPARATION TIME
90 minutes
5 cakes



DOBLA CREATIONS



RASPBERRY MOUSSE

825 g raspberry purée
500 g egg whites
750 g sugar
250 g water
1.500 g whipping cream (lightly beaten)
10 g gelatine

Instructions:

Beat egg whites. Boil sugar and water at 121° C. Add mixture to the beaten egg whites. Stir froth until completely cold. Add melted gelatine to the cold froth and finally fold the raspberry purée and lightly beaten cream.

BISCUIT

300 g eggs
155 g sugar
125 g all purpose flour
30 g cream powder

Instructions:

Beat eggs and sugar. Sift all purpose flour and cream powder and fold in the mixture with a spatula. Bake the biscuit at 180° C for 18 minutes.

CRÉMEUX OF LEMON

310 g lemon
115 g whole eggs
95 g egg yolks
95 g sugar
17 g gelatine
110 g butter

Instructions:

Boil lemon juice with sugar. Add to this the whole eggs and egg yolks and, while stirring, boil to 85° C. Add the pre-soaked gelatine and finally stir the butter in the mix.

MAKE UP

Line the bottom of the mould with a slab of biscuit and fill half of the mould with raspberry mousse. Spread the crèmeux of lemon on the mousse and fill up the rest of the mould with the raspberry mousse. Refrigerate the tarts. Frost the cake with raspberry glazing. For the finishing touch, place the chocolate box on the cake and top it with the **Dobla children's decorations** or **Dobla curls** which come in different colours.

FRAMBOZENMOUSSE

825 g frambozenpuree
500 g eiwitten
750 g suiker
250 g water
1.500 g slagroom (lobbig)
10 g gelatine

Werkwijze:

Klop de eiwitten op. Kook vervolgens de suiker en het water tot 121° C. Giet het mengsel bij de opgeklopte eiwitten. Draai daarna het kookschuim geheel koud. Voeg de gesmolten gelatine aan het koude kookschuim toe en spatel er tenslotte de frambozenpuree en de slagroom door.

BISCUIT

300 g eieren
155 g suiker
125 g patentbloem
30 g roompoeder

Werkwijze:

Klop de eieren en de suiker op. Zeef vervolgens de patentbloem en de roompoeder er over en spatel het mengsel door elkaar. Bak het biscuit op 180° C, gedurende 18 minuten.

CRÉMEUX VAN CITROEN

310 g citroen
115 g hele eieren
95 g eidooiers
95 g suiker
17 g gelatine
110 g boter

Werkwijze:

Kook het citroensap met de suiker. Voeg hier de hele eieren en eidooiers aan toe en kook het geheel al roerend tot 85° C. Voeg de geweekte gelatine toe en roer als laatste de boter erdoor.

OPBOUW

Leg een plak biscuit onder in de ring en vul de ring voor de helft met mousse. Leg halverwege de crèmeux op de mousse en vul de ring verder op met de mousse. Plaats de taartjes in de koeling. Spiegel de taart af met frambozenpiegel. Plaats als laatste de chocoladebox over de taart. Werk de taartjes af met **Dobla kinderdecoraties** of **Dobla krullen** in verschillende kleuren.

MOUSSE AUX FRAMBOISES

825 g de purée de framboises
500 g de blancs d'œufs
750 g de sucre
250 g d'eau
1.500 g de crème fouettée
(légèrement battue)
10 g de gélatine

Procédé:

Monter les blancs d'œufs en neige. Ensuite faire cuire le sucre et l'eau jusqu'à 121° C. Ajouter le mélange aux blancs d'œufs montés en neige. Ensuite tourner l'écume de cuisson jusqu'à refroidir. Ajouter la gélatine fondue à l'écume de cuisson froide et incorporer en dernier lieu la purée de framboises et la crème fouettée.

BISCUIT

300 g d'œufs
155 g de sucre
125 g de fleur de farine
30 g de crème en poudre

Procédé:

Monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre. Ensuite tamiser la fleur de farine et la crème en poudre et incorporer dans le mélange à l'aide d'une spatule. Cuire le biscuit à 180° C pendant 18 minutes.

CRÉMEUX AU CITRON

310 g de citron
115 g d'œufs entiers
95 g de jaunes d'œufs
95 g de sucre
17 g de gélatine
110 g de beurre

Procédé:

Faire cuire le jus de citron avec le sucre. Ajouter les œufs entiers et les jaunes d'œufs et faire chauffer le tout en remuant jusqu'à 85° C. Ajouter la gélatine trempée et y incorporer en dernier lieu le beurre.

MONTAGE

Déposer une tranche de biscuit au fond du cercle et remplir le cercle à moitié avec la mousse. À mi-chemin poser le crèmeux sur la mousse et remplir ensuite le reste du cercle avec la mousse. Mettre les tartelettes au réfrigérateur. Glacer la tartelette avec du glaçage de framboises. Finalement couvrir la tartelette avec la boîte de chocolat. Finir les tartelettes avec **des décorations pour enfants Dobla** ou avec **des copeaux Dobla** en couleurs diverses.