



**ARTHUR TUYTEL,
THE NETHERLANDS**
Pâtissier chocolatier 'Crème de la crème'.
Winner of the silver medal
Coupe du Monde de la Pâtisserie 2005.
Member of the Dutch Pastry Team.

Chocolate Mirror

DOBLA PRODUCT: 72183 (92183)	Rose dark/white	± 180 pcs/box (6 x ± 180 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 72203 (92203)	Domino square dark/white	± 470 pcs/box (6 x ± 470 pcs/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

- Chocolate almond biscuit
- Caribbean bavaois
- Chocolate mousse
- Chocolate glassage
- Sprayed chocolate layer



PREPARATION TIME:
90 minutes
4 servings



DOBLA CREATIONS



CHOCOLATE ALMOND BISCUIT

400 g egg yolks
200 g sugar
150 g chopped almonds
100 g all purpose flour
75 g cocoa powder
400 g egg whites
200 g sugar
110 g butter

Method:

Make of all ingredients a cold batter. Bake at 225° C for approximately 8 minutes.

CARIBBEAN BAVAROIS

50 g passion fruit puree
50 g mango puree
50 g banana puree
50 g orange juice
25 g orange zests
3 gelatine sheets
340 g sweetened whipping cream

Method:

Make a bavaois with the above ingredients.

CHOCOLATE MOUSSE

280 g milk
280 g pastry cream
140 g milk chocolate
140 g dark chocolate
22 g cocoa powder
7 gelatine sheets
660 g sweetened whipping cream

Method:

Mix pastry cream, cocoa powder, milk and chocolate into a smooth mass. Add soaked gelatine and fold whipped cream into mixture.

CHOCOLATE GLAZING

140 g unsweetened cream
120 g water
180 g sugar
60 g cocoa powder
3 gelatine sheets

Method:

Heat cream, water, sugar, cocoa powder for about three minutes. Cool down to about 60° C. Add soaked gelatine.

TOPPING SPRAY

300 g dark chocolate
300 g cocoa butter

TO DECORATE CAKE

Decorate the cake with **Dobla Rose dark/white** and **Dobla Domino square dark/white**.

CHOCOLADE AMANDELBISCUIT

400 g eidooiers
200 g suiker
150 g gecuttede amandelen
100 g patentbloem
75 g cacao-poeder
400 g eiwit
200 g suiker
110 g boter

Werkwijze:

Van alle ingrediënten een koud beslag draaien. Bakken op 225° C ± 8 minuten.

CARRIBEAN BAVAROIS

50 g passievruchtpuree
50 g mangopuree
50 g banaanpuree
50 g sinaasappelsap
25 g sinaasappelsnippers
3 gelatineblaadjes
340 g gezoete slagroom

Werkwijze:

Afmonteren als bavaois.

CHOCOLADEMOSSE

280 g melk
280 g banketbakkersroom
140 g melkchocolade
140 g pure chocolade
22 g cacao-poeder
7 gelatineblaadjes
660 g gezoete slagroom

Werkwijze:

Massa maken van banketbakkersroom, cacao-poeder, melk en chocolade. Vervolgens de geweekte gelatine toevoegen en lobbige slagroom er door spatelen.

CHOCOLADE GLAÇAGE

140 g ongezoete room
120 g water
180 g suiker
60 g cacao-poeder
3 gelatineblaadjes

Werkwijze:

Room, water, suiker en cacao-poeder koken ± 3 minuten. Massa af laten koelen tot ± 60° C. Vervolgens geweekte gelatine toevoegen.

SUITMASSA

300 g pure chocolade
300 g cacao-boter

AFWERKING VAN HET TAARTJE

Decoreer met **Dobla Roosje puur/wit** en **Dobla Domino vierkant puur/wit**.

BISCUIT AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

400 g de jaunes d'œufs
200 g de sucre
150 g d'amandes hachées
100 g de farine
75 g de poudre de cacao
400 g de blancs d'œufs
200 g de sucre
110 g de beurre

Préparation:

Mélanger tous les ingrédients au mixeur jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Faire cuire au four pendant environ 8 minutes, à 225° C.

BAVAROIS DES CARAÏBES

50 g de purée de fruits de la passion
50 g de purée de mangue
50 g de purée de banane
50 g de jus d'orange
25 g de zestes d'orange confits
3 feuilles de gélatine
340 g de crème fouettée sucrée

Préparation:

En faire un bavaois.

MOUSSE AU CHOCOLAT

280 g de lait
280 g de crème pâtissière
140 g de chocolat au lait
140 g de chocolat noir
22 g de poudre de cacao
7 feuilles de gélatine
660 g de crème fouettée sucrée

Préparation:

Mélanger la crème pâtissière, la poudre de cacao, le lait et le chocolat. Ajouter ensuite la gélatine trempée et y incorporer la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

GLAÇAGE AU CHOCOLAT

140 g de crème non sucrée
120 g d'eau
180 g de sucre
60 g de poudre de cacao
3 feuilles de gélatine

Préparation:

Porter la crème, l'eau, le sucre et la poudre de cacao à ébullition pendant environ 3 minutes. Laisser refroidir jusqu'à 60° C environ, puis ajouter la gélatine trempée.

CRÈME POUR DÉCORER À LA DOUILLE

300 g de chocolat noir
300 g de beurre de cacao

MONTER LA TARTE

Décorer avec **Dobla Rose noir/blanc** et **Dobla Domino carré noir/blanc**.