



IVO WOLTERS,
THE NETHERLANDS
Executive Pastry Chef.
Member of the Dutch Pastry Team

Dark Heaven

DOBLA PRODUCT: 73214 (93214)	Tramontana striped	± 75 pcs/box (6 x ± 75 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 71270 (91270)	Eureka marbled	± 120 pcs/box (6 x ± 120 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 71162 (91162)	Mikado dark	± 330 pcs/box (6 x ± 330 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

- Hazelnut mousse
- Rum ganache
- Almond biscuit



SERVES:
90 minutes
8 tartlets



DOBLA CREATIONS



ALMOND BISCUIT

480 g egg yolks
300 g eggs
400 g almond broyage
400 g sugar
300 g flour
720 g egg white
450 g sugar

Instructions:

Beat egg yolks, eggs, almond broyage and sugar. Fold in flour and add egg white froth. Bake at 190° C for 17 minutes.

HAZELNUT MOUSSE

340 g cream
15 gelatine leaves
450 g hazelnut paste
900 g Pâte à bombe
1200 g whipping cream

PÂTE À BOMBE

625 g egg yolks
250 g sugar syrup 118° C

Instructions:

Beat yolks and add sugar syrup in a steady stream. Beat until cold. Dissolve hazelnut paste and gelatine in boiling cream, add this mixture to the pâte à bombe. Fold in whipping cream.

RUM GANACHE FILLING

550 g cream
115 g glucose
330 g pure chocolate
155 g milk chocolate
70 g brown rum

Instructions:

Boil cream and glucose, pour this on chocolate and add rum. Pour rum ganache in flexipan forms of 10 cm Ø and freeze.

CRISPY HAZELNUT FEUILLETINE

500 g hazelnut paste
20 g feuilletine
75 g melted white chocolate

Instructions:

Mix to a mass.

MAKE UP OF TARTLET

Coat bottom of springform pan with a slice of almond biscuit; sprinkle the crispy hazelnut feuilletine. Fill half the springform with hazelnut mousse. Press a slice of frozen rum ganache in the centre of tartlet. Fill with hazelnut mousse. Put in freezer. Garnish tartlet with **Dobla Tramontana striped**, **Dobla Eureka marbled** and **Dobla mikado dark**.

AMANDELBISCUIT

480 g eidooier
300 g eieren
400 g amandelbroyage
400 g suiker
300 g bloem
720 g eiwit
450 g suiker

Werkwijze:

Klop de eidooier, eieren, amandelbroyage en de suiker op. Spatel de bloem door het mengsel en voeg als laatste het eiwitschuim toe. Bakken op 190° C gedurende 17 minuten.

HAZELNootMOUSSE

340 g room
15 blaadjes gelatine
450 g hazelnootpasta
900 g Pâte à bombe
1200 g slagroom

PÂTE À BOMBE

625 g eidooier
250 g kooksuiker 118° C

Werkwijze:

Klop de dooiers en voeg straalsgewijs de kooksuiker toe. Klop het geheel koud. Laat de hazelnootpasta en de gelatine oplossen in de kokende room, voeg dit geheel toe aan de pâte à bombe. Spatel daarna de slagroom erdoor.

RUM-GANACHE INTERIEUR

550 g room
115 g glucose
330 g pure chocolade
155 g melk chocolade
70 g bruine rum

Werkwijze:

Kook de room en glucose, giet dit over de chocolade en voeg als laatste de rum toe. Giet de rum-ganache in flexipan vormen van 10 cm Ø en vries ze in.

KROKANTE HAZELNoot FEUILLETINE

500 g hazelnootpasta
20 g feuilletine
75 g gesmolten witte chocolade

Werkwijze:

Meng het geheel tot één massa.

OPBOUW VAN HET TAARTJE

Leg onder in een taartring een plak amandelbiscuit, bestrijk het met krokante hazelnoot feuilletine. Vul de ring voor de helft met hazelnootmousse. Druk een plak bevroren rum-ganache in het midden van het taartje. Vul verder af met hazelnootmousse. Zet het daarna in de diepvries. Decoreer het taartje met **Dobla Tramontana gestreept**, **Dobla Eureka gemarmerd** en **Dobla mikado puur**.

BISCUIT AUX AMANDES

480 g de jaune d'œuf
300 g d'œufs
400 g d'amandes broyées
400 g de sucre
300 g de farine
720 g de blanc d'œuf
450 g de sucre

Préparation:

Battre le jaune d'œuf, les amandes broyées et le sucre. Incorporer la farine dans le mélange et ajouter en dernier lieu le blanc d'œuf monté en neige. Cuire à 190° C durant 17 minutes.

MOUSSE AUX NOISETTES

340 g de crème
15 feuilles de gélatine
450 g de pâte de noisette
900 g de Pâte à bombe
1200 g de crème fraîche

PÂTE À BOMBE

625 g de jaune d'œuf
250 g de sucre bouillant à 118° C

Préparation:

Battre les jaunes d'œuf et ajouter en giclée le sucre bouillant. Fouetter le tout pour refroidir. Faire dissoudre la pâte de noisette et la gélatine dans la crème bouillante, ajouter le tout à la pâte à bombe. Incorporer ensuite la crème fraîche.

INTÉRIEUR GANACHE AU RHUM

550 g de crème
115 g de glucose
330 g de chocolat pur
155 g de chocolat au lait
70 g de rhum brun

Préparation:

Bouillir la crème et le glucose, verser sur le chocolat et ajouter en dernier lieu le rhum. Verser la ganache au rhum dans des formes Flexipan de 10 cm de diamètre et congeler.

FEUILLETINE CROQUANTE À LA NOISETTE

500 g de pâte de noisette
20 g feuilletine
75 g de chocolat blanc fondu

Préparation:

Mélanger le tout pour obtenir une masse homogène.

ÉLABORATION DE LA TARTELETTE

Mettre une plaque de biscuit dans une forme à tarte et badigeonner de feuilletine croquante à la noisette. Remplir la forme pour la moitié de mousse à la noisette. Enfoncer une plaque de ganache au rhum congelée au centre de la tartelette. Terminer de remplir avec de la mousse à la noisette. Mettre ensuite au congélateur. Décorer la tartelette avec du **Dobla Tramontana rayé**, du **Dobla Eureka marbré** et du **Dobla mikado noir**.