



KIWAMU KAMIMURA, JAPAN.
 Executive Pastry Chef
 of Demarle Japan.
 General Manager
 of the Japanese team
 during WPTC USA.



Delice Fresh

DOBLA PRODUCT: 71175 (91175)	Spear dark & white	± 490 pcs/box (6 x ± 490 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 73179 (93179)	Cigarillos white/purple	± 200 pcs/box (6 x ± 200 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 48118	Curls strawberry	4 kg/box
DOBLA PRODUCT: 73229 (93229)	Domino square pink/white	± 470 pcs/box (6 x ± 470 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 73222 (93222)	Puccini drop white/purple	± 295 pcs/box (6 x ± 295 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

- Mousse fromage blanc
- Almond biscuit
- Red fruit coulis



PREPARATION TIME:
40 minutes
6 entremets
(10 x 20 cm)



DOBLA CREATIONS



ALMOND BISCUIT

150 g almond powder
150 g icing sugar
125 g whole eggs
80 g egg yolks
120 g all purpose flour
275 g egg whites
100 g sugar

Instructions:

- A.** Shift the almond powder and icing sugar together. Add the mix of almond into the eggs and egg yolks and beat in the mixer.
B. Make meringue with the egg whites and sugar.

Mix A and B and add sifted flour gently. Pour onto the Flexipan® mat of 60 x 40 cm, 1cm thick. Bake at 200° C. for 12-15 minutes.

KIRSCH SYRUP

150 g syrup 30B
50 g water
25 g Kirsch

Instructions:

Mix all the ingredients.

RED FRUITS COULIS

300 g strawberry puree
300 g raspberry puree
20 g gelatine sheets
100 g sugar

Instructions:

Heat 1/3 of puree mixture and add hydrated gelatine and sugar. Well mix and add into the rest of the puree. Pour onto the Flexipan® mat of 40 x 30 cm, 1 cm thick and freeze.

MOUSSE FROMAGE BLANC

750 g fromage blanc
150 g egg yolks
200 g sugar
68 g water
27 g gelatine sheets
100 g lemon juice
865 g whipping cream 35%

Instructions:

Heat the water and sugar at 121° C. Add the hot syrup with the egg yolks and beat to make a pâte à bombe. Mix the pâte à bombe and the fromage blanc. Add the lemon juice and hydrated gelatine. Fold the whipped cream and mix gently.

ASSEMBLY

Cut the almond biscuit in half (30 x 40 cm). Put it at the bottom of the frame 30 x 40 cm, 4-6 cm high. Brush the Kirsch syrup on the biscuit lightly and pour a little bit of the mousse fromage blanc on top of it and spread. Cover with the frozen red fruits coulis, pour over again a little bit of the mousse fromage blanc. Cover with the rest of the almond biscuit and brush with the Kirsch syrup. Pour over the rest of mousse fromage blanc.

FINISHING

Cut the cake into pieces of 10 cm x 20 cm. Spray the white chocolate appareil. Decorate with **Dobla Puccini white/purple, Dobla Cigarillos white/purple, Dobla Domino pink/white, Dobla Curlys strawberry.**

AMANDEL BISCUIT

150 g amandelpoeder
150 g poedersuiker
125 g hele eieren
80 g eierdooiers
120 g patentbloem
275 g eiwitten
100 g suiker

Bereidingswijze:

- A.** Meng het amandelpoeder en de poedersuiker. Doe het amandelmengsel met de eieren en de eierdooiers in een mixer en klop het geheel op.
B. Maak een meringue met de eiwitten en de suiker.

Meng A en B door elkaar en voeg beetje bij beetje de gezeefde bloem toe. Stort het mengsel op een Flexipan® bakplaat van 60 x 40 cm op 1 cm dikte. Bakken op 200° C gedurende 12-15 minuten.

KIRSCH SYRUP

150 g siroop 30B
50 g water
25 g Kirsch

Bereidingswijze:

Mix alle ingrediënten.

ROOD FRUITCOULIS

300 g aardbeienpuree
300 g frambozenpuree
20 g blaadjes gelatine
100 g suiker

Bereidingswijze:

Meng de aardbeienpuree met de frambozenpuree. Verwarm hiervan 1/3 en voeg de geweekte gelatine toe en de suiker. Meng het geheel goed door elkaar en voeg dan de rest van de puree toe. Giet dit mengsel op een Flexipan® bakplaat van 40 x 30 cm op 1 cm dikte en vries het in.

MOUSSE FROMAGE BLANC

750 g fromage blanc
150 g eidooiers
200 g suiker
68 g water
27 g blaadjes gelatine
100 g citroensap
865 g slagroom 35%

Bereidingswijze:

Verwarm het water en de suiker tot 121° C. Voeg de hete siroop toe aan de eierdooiers en klop alles op tot een pâte à bombe. Vermeng de pâte à bombe met de fromage blanc. Voeg het citroensap en de geweekte gelatine toe. Spatel de lobbige slagroom er voorzichtig door als het geheel op kamertemperatuur is.

OPBOUW

Snijd het amandelbiscuit in twee delen van 30 x 40 cm. Leg een plak op de bodem van een vorm van 30 x 40 cm met een rand van 4-6 cm hoog. Borstel de kirschsiroop lichtjes over de biscuit zodat het kan intrekken. Giet er dan een klein beetje mousse fromage blanc over en verdeel gelijkmatig. Leg hierop vervolgens de bevroren rood fruitcoulis en giet er vervolgens weer een beetje mousse fromage blanc over. Bedek het geheel nu met de rest van het amandelbiscuit en borstel er weer de kirschsiroop over. Giet hierover de overgebleven witte mousse fromage blanc en strijk glad.

AFWERKING

Snijd de cake in stukken van 10 cm x 20 cm. Bespuiten met vloeibare witte chocolade. Decoreren met **Dobla Puccini druppel wit/paars, Dobla Cigarillos wit/paars, Dobla Domino vierkant roze/wit en Dobla Krullen aardbei.**

BISCUIT AUX AMANDES

150 g d'amandes en poudre
150 g de sucre glace
125 g d'œufs entiers
80 g de jaunes d'œufs
120 g de fleur de farine
275 g de blancs d'œufs
100 g de sucre

Préparation:

- A.** Mélanger les amandes en poudre et le sucre glace. Mettre le mélange d'amandes, les œufs et les jaunes d'œufs dans un mixeur et fouetter le tout.
B. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre.

Mélanger A et B et ajouter lentement la farine tamisée. Verser le mélange sur une plaque Flexipan® de 60 x 40 cm à une épaisseur de 1 cm. Cuire à 200° C. pendant 12-15 minutes.

SIROP AU KIRSCH

150 g de sirop 30B
50 g de l'eau
25 g de Kirsch

Préparation:

Mixer tous les ingrédients.

COULIS AUX FRUITS ROUGES

300 g de purée de fraises
300 g de purée de framboises
20 g de feuilles de gélatine
100 g de sucre

Préparation:

Mélanger la puree de fraises et la purée de framboises. Chauffer 1/3 de ceci et ajouter la gélatine trempée et le sucre. Mélanger le tout très bien et ensuite ajouter le reste de la purée. Verser ce mélange sur une plaque de Flexipan® de 40 x 30 cm à une épaisseur de 1 cm et congeler.

MOUSSE FROMAGE BLANC

750 g de fromage blanc
150 g de jaunes d'œufs
200 g de sucre
68 g de l'eau
27 g de feuilles de gélatine
100 g de jus de citron
865 g de crème fleurette 35%

Préparation:

Chauffer l'eau et le sucre jusqu'à 121° C. Ajouter le sirop chaud aux jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à obtenir une pâte à bombe. Mélanger la pâte à bombe et le fromage blanc. Ajouter le jus de citron et la gélatine trempée. Quand le tout est à température ambiante incorporer délicatement la crème à l'aide d'une spatule.

MONTAGE

Découper le biscuit aux amandes en deux parties de 30 x 40 cm. Déposer une plaque sur le fond d'un moule de 30 x 40 cm et un bord d'une hauteur de 4-6 cm. Brosser le sirop au kirsch légèrement sur le biscuit pour infuser. Verser là-dessus un peu de la mousse au fromage blanc et répartir également. Mettre là-dessus le coulis aux fruits rouges congelé et ensuite verser de nouveau une couche de mousse au fromage blanc. Couvrir le tout avec une deuxième plaque de biscuit aux amandes et ensuite brosser là-dessus le sirop au kirsch. Finir avec le reste de la mousse au fromage blanc et égaliser.

FINITION

Découper le cake en morceaux de 10 cm x 20 cm. Arroser de chocolat blanc liquide. Décorer avec **Dobla Puccini blanc/pourpre, Dobla Cigarillos blanc/pourpre, Dobla Domino carré rose/blanc en Dobla Copeaux fraise.**