



**ROBERT VAN BECKHOVEN,
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.



Desire Gold

DOBLA PRODUCT: 73206 (93206)

Blizzard

± 280 pcs/box (6 x ± 280 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

- Ganache
- Chiboust
- Crèmeux caramel and ginger
- Coconut biscuit



PREPARATION TIME:
45 minutes
8 tartlets



Oval-shaped tart with coconut biscuits, crèmeux of caramel and ginger. Chiboust of 70% chocolate couverture, glazed with dark ganache.

COCONUT BISCUIT

180 g egg whites	80 g broyage
80 g sugar	120 g sugar
180 g egg yolks	50 g flour
80 g coconut powder	

Instructions:

Mix egg whites and 80 grams sugar and beat into smooth mixture. Then beat egg yolk, broyage, coconut powder and sugar and mix with 50 grams flour. Bake at 180° C for 20 minutes.

CRÈMEUX OF CARAMEL AND GINGER

1.000 g whipped cream
240 g egg yolks
8 gelatine sheets
250 g caramel
40 g fresh ginger

Instructions:

Make an anglaise by boiling whipped cream and soaked gelatine sheets. Remove pan from heat, add egg yolks and boil again to 85° C. Combine anglaise with caramel and fresh grinded ginger.

CHIBOUST OF 70% COUVERTURE

400 g egg whites
170 g sugar
250 g milk
250 g whipping cream
50 g sugar
160 g egg yolks
30 g corn starch
500 g couverture 70%

Instructions:

Bring egg whites and sugar (170 g) to a cooking froth, at the same time simmer milk, whipped cream, sugar (50 g), egg yolks and corn starch to a creamy mixture. Combine the warm cooking froth with the warm creamy mixture and add the melted couverture.

GANACHE

600 g whipping cream
1.000 g couverture 70%
200 g butter

Instructions:

Boil cream and butter; pour it over the chocolate bars and butter. Stirring continuously.

MAKE UP

Line the bottom of the mould with the cocos biscuit and top with a layer of crèmeux. Fill up mould with chiboust. And freeze to set. After freezing remove moulds and glaze with ganache.

FINISH

Garnish the brim of tart with **Dobla Blizzard decorations**. Put three marbled chocolate balls on the tart and garnish all with some chocolate strings.

Ovale taart met kokosbiscuit, crèmeux van karamel en gember. Chiboust van 70% cacao couverture, geglaceerd met pure ganache.

KOKOSBISCUIT

180 g eiwitten	80 g broyage
80 g suiker	120 g suiker
180 g eidooiers	50 g bloem
80 g kokospoeper	

Werkwijze:

Meng de eiwitten en 80 gram suiker en klop dit geheel op. Klop vervolgens de eidooiers, broyage, kokospoeper en de suiker en meng het geheel met de 50 gram bloem. Bakken op 180° C, gedurende 20 minuten.

CRÈMEUX VAN KAMEL EN GEMBER

1.000 g slagroom
240 g eidooiers
8 gelatineblaadjes
250 g karamel
40 g verse gember

Werkwijze:

Maak een anglaise door de slagroom en de geweekte blaadjes gelatine te koken. Neem na het koken de pan van het vuur en voeg de eidooiers toe en kook dit tot 85° C. Meng de anglaise met de karamel en de verse, gemalen gember.

CHIBOUST VAN 70% COUVERTURE

400 g eiwit
170 g suiker
250 g melk
250 g slagroom
50 g suiker
160 g eidooiers
30 g maizena
500 g couverture 70%

Werkwijze:

Maak een kookschuim van eiwit en suiker (170 g) en maak daarnaast een kookroom van melk, slagroom, suiker (50 g), eidooiers en maizena. Meng het warme kookschuim bij de warme kookroom en voeg hierbij de gesmolten couverture.

GANACHE

600 g slagroom
1.000 g couverture 70%
200 g boter

Werkwijze:

Kook de room en boter, giet deze over de stukjes chocolade en boter. Rustig doorroeren.

OPBOUW VAN HET TAARTJE

Leg onder in de taartring de kokosbiscuit met daarop een laagje crèmeux. Vervolgens met de chiboust de vorm afvullen. Daarna invriezen. Na het invriezen de vormen lossen en overgieten met ganache.

AFWERKING

Decoreer de rand van de taart met **Dobla Blizzard decoraties**. Plaats drie gemarmerde chocoladebollen op de taart en plaats enkele chocoladeslierten erbij.

Tarte ovale de biscuit à la noix de coco, crèmeux au caramel et au gingembre. Chiboust de couverture 70% cacao, glacé de ganache amer.

BISCUIT À LA NOIX DE COCO

180 g de blancs d'œufs	80 g de broyage
80 g de sucre	120 g de sucre
180 g de jaunes d'œufs	50 g de farine
80 g de noix de coco en poudre	

Procédé:

Ajouter 80 g de sucre aux blancs d'œufs et battre en neige. Battre ensuite les jaunes d'œufs, le broyage, la noix de coco en poudre et le sucre et incorporer 50 g de farine dans ce mélange. Faire cuire à 180° C, pendant 20 minutes

CRÈMEUX AU CARAMEL ET AU GINGEMBRE

1.000 g de crème fleurette
240 g de jaunes d'œufs
8 de feuilles de gélatine anglaise
250 g de caramel
40 g de gingembre frais

Procédé:

Faire une anglaise en bouillant la crème et la gélatine trempée. Sortir la casserole du feu, ajouter les jaunes d'œufs et bouillir ce mélange jusqu'à 85° C. Incorporer le caramel et le gingembre frais moulu.

CHIBOUST DE COUVERTURE 70%

400 g de blancs d'œufs
170 g de sucre
250 g de lait
250 g de crème fleurette
50 g de sucre
160 g de jaunes d'œufs
30 g de maizena
500 g de couverture 70%

Procédé:

Faire une mousse bouillante des blancs d'œufs et 170 g de sucre. Faire de même une crème bouillante du lait, de la crème et de 50 g de sucre, des jaunes d'œufs et du maizena. Mélanger la mousse chaude et la crème chaude et ajouter la couverture fondue.

GANACHE

600 g de crème fleurette
1.000 g de couverture 70%
200 g de beurre

Procédé:

Faire bouillir la crème et le beurre, verser sur les morceaux de chocolat et mélanger tranquillement.

MONTAGE DE LA TARTE

Mettre le biscuit aux noix de coco au fond de la tourtière et verser une couche de crèmeux. Finir de remplir la tourtière de chiboust et mettre au congélateur. Enlever la tarte congelée de la tourtière et verser le ganache dessus.

FINITION

Décorer le bord de la tarte de **Dobla Blizzard décorations**. Disposer trois boules de chocolat marbré sur la tarte et quelques fils de chocolat.

DOBLA CREATIONS

