



**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.



Easter Delight

DOBLA PRODUCT: 71172 (91172)

Panatellas dark with stripes

± 110 psc/box (6 x ± 110 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

- Cinnamon mousse
- Praline mousse
- Biscuit



PREPARATION TIME:
90 minutes
1 cake (Ø 17 cm)



DOBLA CREATIONS



PRALINE MOUSSE

30 g egg yolks
50 g sugared water (1:1)
2 gelatine sheets
180 g whipping cream
25 g praliné

Instructions:

Make a pâte à bombe of the yolks and sugared water. Add to this the soaked gelatine, praline and soft peaked whipped cream. Fill the mould with a diameter of 13 cm with the mixture and cover the mixture with a layer of the biscuits of choice. Put in the freezer.

CINNAMON MOUSSE

40 g milk
10 g egg yolks
14 g sugar
1 cinnamon stick
3 gelatine sheets
320 g whipping cream

Instructions:

Make a crème anglaise of the milk, egg yolks, sugar and cinnamon. After the crème anglaise has cooled off, add the soaked gelatine and the soft peaked whipped cream, respectively.

PRALINE ICING

60 g whipping cream
160 g white jelly
44 g water
140 g milk chocolate
50 g praliné
2 gelatine sheets

Instructions:

Mix all ingredients, with the exception of the gelatine, with each other and heat the mixture to $\pm 50^\circ\text{C}$. Blend well with an electric hand mixer. Leave the mixture to cool off and then add the soaked gelatine to it.

MAKE UP

Line the bottom of the cake mould with a slab of biscuit. Fill half of the mould with cinnamon mousse. Then press in the cinnamon mousse a frozen slab of praline mousse. Fill up the rest of the mould with cinnamon mousse. Freeze the tart. Remove the cake from the mould and frost it with praline icing. Decorate the tart with **Dobla Panatellas**.

Tip nest: place the tempered chocolate on a frozen plate. Immediately remove the chocolate and form it into any shape you like.

PRALINEMOUSSE

30 g eidooiers
50 g suikerwater (1:1)
2 gelatineblaadjes
180 g slagroom
25 g praliné

Werkwijze:

Maak een pâte à bombe van de eidooiers en het suikerwater. Voeg hieraan de gelatine, praliné en slagroom toe. Vul het mengsel in een taartring van ca. 13 cm diameter en dek het mengsel af met een biscuitplakje naar keuze. Daarna invriezen.

KANEELMOUSSE

40 g melk
10 g eidooiers
14 g suiker
1 kaneelstokje
3 gelatineblaadjes
320 g slagroom

Werkwijze:

Maak een crème anglaise van de melk, 10 gram eidooiers, suiker en kaneel. Voeg, nadat de crème anglaise is afgekoeld, de geweekte gelatine en de lobbige geslagen slagroom toe.

PRALINESPIEGEL

60 g slagroom
160 g blanke gelei
44 g water
140 g melkchocolade
50 g praliné
2 gelatineblaadjes

Werkwijze:

Meng alle ingrediënten, exclusief de gelatine, met elkaar en verwarm het mengsel tot $\pm 50^\circ\text{C}$. Vermeng het geheel goed met een staafmixer. Laat het mengsel afkoelen en voeg daarna de geweekte gelatine toe.

OPBOUW

Plaats onder in de taartring een biscuitplakje. Vul de helft van de ring met de kaneelmousse. Druk vervolgens in de kaneelmousse een bevroren plak pralinemousse. Vul de ring verder af met kaneelmousse. Vries het taartje in. Los het taartje uit de ring en overgiet het met pralinespiegel. Decoreer de taart met **Dobla Panatellas**.

Tip nestje: Breng getempereerde chocolade aan op een bevroren plaat. Los direct de chocolade en vorm het zoals u wilt.

MOUSSE AU PRALINÉ

30 g jaunes d'œufs
50 g d'eau sucrée (1:1)
2 feuilles de gélatine
180 g crème fleurette
25 g praliné

Procédé:

Faire une pâte à bombe des jaunes d'œufs et l'eau sucrée. Ajouter la gélatine, le praliné et la crème. Verser le mélange dans un cercle d'environ 13 cm de diamètre et recouvrir le mélange d'une tranche de biscuit au choix. Ensuite congeler.

MOUSSE A LA CANNELLE

40 g lait
10 g jaunes d'œufs
14 g sucre
1 bâtonnet de cannelle
3 feuilles de gélatine
320 g crème fleurette

Procédé:

Faire une crème anglaise avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et la cannelle. Quand la crème anglaise est refroidie, ajouter la gélatine trempée et la crème fleurette.

LE GLAÇAGE AU PRALINE

60 g crème fleurette
160 g gelée transparente
44 g d'eau
140 g chocolat au lait
50 g praliné
2 feuilles de gélatine

Procédé:

Mélanger tous les ingrédients, sauf la gélatine, et chauffer le mélange jusqu'à 50°C . Mélanger bien le tout avec un mixeur plongeur. Laisser refroidir le mélange et ajouter ensuite la gélatine trempée.

MONTAGE

Déposer dans le fond du cercle à gâteau une tranche de biscuit. Remplir la moitié du cercle avec de la mousse à la cannelle. Y enfoncer ensuite une tranche congelée de mousse au praliné. Remplir le reste du cercle de mousse à la cannelle. Congeler la tarte. Enlever la petite tarte du cercle et recouvrir de glaçage praliné. Décorer la tarte avec des **Dobla Panatellas**.

Recommandation pour le petit nid:

Appliquer du chocolat tiède sur une plaque congelée. Enlever tout de suite le chocolat de la plaque et le former comme vous voulez.