



**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.



Fraise

DOBLA PRODUCT: 48118

Curls strawberry

4 kg/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
■ Biscuit



PREPARATION TIME:
50 minutes
8 tarts



DOBLA CREATIONS



BISCUIT GARNISH

100 g icing sugar
100 g butter
100 g flour
100 g egg whites
red food colouring

Instructions:

Mix icing sugar, butter, flour and egg whites. Use half of the recipe and add red food colouring to it. Spread mixture on paper and level it off with the second half of the biscuit mixture so that a flaming effect shows up. Bake 5 minutes at 200° C.

REGULAR BISCUIT

500 g whole eggs
250 g sugar
200 g all purpose flour
50 g cream powder

Instructions:

Beat eggs and sugar, sift patent flour and cream powder and fold in the batter. Bake biscuits at 180° C for 20 minutes

STRAWBERRY MOUSSE

250 g egg whites
150 g water
450 g sugar
20 g gelatine sheets
500 g strawberry puree
900 g whipped cream (soft peaked)

Instructions:

Beat egg whites. Boil water and sugar. Add boiled sugared water to beaten egg whites. Subsequently add soaked gelatine, strawberry puree and whipped cream to the mixture.

MAKE UP

Line the sides and bottom of mould with coloured biscuit. Fill the mould with the strawberry mousse. Decorate the tart with **Dobla Strawberry curls**.

BISCUIT DECOR

100 g poedersuiker
100 g boter
100 g bloem
100 g eiwit
rode kleurstof

Werkwijze:

Meng de poedersuiker, boter, bloem en het eiwit. Gebruik de helft van het recept en voeg de rode kleurstof toe zodat een gevamd biscuitkapsel ontstaat. Strijk het mengsel uit over papier en strijk het vervolgens af met blanke biscuit. Afbakken op 200° C. gedurende vijf minuten.

GEWONE BISCUIT

500 g eieren
250 g suiker
200 g patentbloem
50 g roompoeder

Werkwijze:

Klop de eieren en de suiker op, zeef de patentbloem en de roompoeder en spatel het mengsel er door. Bak de biscuit op 180° C, gedurende 20 minuten

MOUSSE FRAISE

250 g eiwit
150 g water
450 g suiker
20 g gelatineblaadjes
500 g aardbeienpuree
900 g slagroom (lobbig)

Werkwijze:

Klop het eiwit op en kook vervolgens het water en de suiker. Voeg het gekookte suikerwater toe aan het opgeklopte eiwit. Voeg daarna de geweekte gelatine, aardbeien-puree en de slagroom toe.

OPBOUW

Leg een reepje gekleurd biscuit aan de zijkant van de taartring en een plak biscuit onderin. Vul de ring verder met aardbeimousse. Decoreer de taart met **Dobla Aardbeikrullen**.

BISCUIT DÉCORATIF

100 g de sucre en poudre
100 g de beurre
100 g de farine
100 g de blancs d'œufs
colorant rouge

Procédé:

Mélanger le sucre en poudre, le beurre, la farine, les blancs d'œufs et le colorant. Utiliser la moitié de la recette et ajouter le colorant rouge. Répartir le mélange sur le papier et poser du biscuit ordinaire dessus de sorte que se produit un effet flambant. Faire cuire à 200° C pendant 5 minutes.

BISCUIT ORDINAIRE

500 g de blancs œufs
250 g de sucre
200 g de fleur de farine
50 g de crème en poudre

Procédé:

Battre les œufs et le sucre, passer la farine et la crème en poudre au tamis et incorporer le mélange mousseux. Faire cuire le biscuit à 180° C pendant 20 minutes.

MOUSSE AUX FRAISES

250 g de blancs d'œuf
150 g d'eau
450 g de sucre
20 g de feuilles de gélatine
500 g purée de fraises
900 g crème fleurette (consistante)

Procédé:

Battre les blancs d'œufs et faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter l'eau sucrée bouillie aux blancs battus en neige. Ajouter ensuite la gélatine trempée, la purée de fraises et la crème fleurette.

MONTAGE

Disposer une couche de biscuit contre le côté du moule à tarte et une couche de biscuit au fond. Remplir le moule à tarte de la mousse aux fraises, et décorer avec **des Copeaux fraise Dobla**.