



**WILL GOLDFARB, USA.**  
Room 4 dessert, New York, USA.  
One of the best US Pastry  
Chefs 2006.

# Gâteau Infance

DOBLA PRODUCT: 73185 (93185)

Mini forest shavings white

± 400 pcs/box (6 x ± 400 pcs/box)



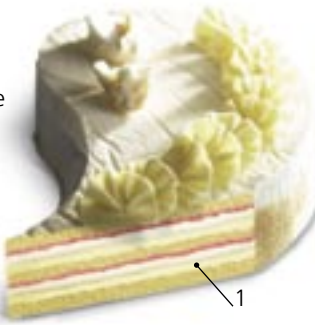
**DOBLA CREATIONS**



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

- Almond sponge
- Cherry jelly
- Milk mousse
- Meringue (1)



**PREPARATION TIME:**  
80 minutes  
4 cakes



DOBLA CREATIONS



#### ALMOND SPONGE (4 GÂTEAUX)

300 g almond paste  
750 g whole eggs  
250 g sugar  
500 g bread flour  
175 g butter

##### Instructions:

Soften almond paste with paddle. Incorporate eggs, sugar, whip 10 mn. Fold in flour, followed by butter. Bake in 1/2 sheet 10-12 mns at 200° C. Invert, freeze, cut to teardrop shape (-1cm).

#### CHARTREUSE (1 GÂTEAU)

600 ml water  
400 g sugar  
100 ml Chartreuse

##### Instructions:

Bring water and sugar to a boil. Off heat, add Chartreuse and cover. Imbibe sponge with Chartreuse syrup while warm.

#### CHERRY JELLY (1 GÂTEAU)

500 g Morello cherry puree  
75 g glucose  
100 g sugar  
75 g trimoline  
25 g pectin nh

##### Instructions:

Bring all ingredients to a boil. Emulsify, strain, and pour to 1cm thickness. Cut to teardrop shape (-1cm).

#### MERINGUE DRY (4 GÂTEAUX)

250 g egg whites  
250 g granulated sugar  
250 g icing sugar

##### Instructions:

Whip egg whites to soft peaks. Incorporate granulated sugar, beat stiff. Fold icing sugar, spread and dry 2 hrs at 100° C.

#### MERINGUE MASQUAGE (4 GÂTEAUX)

500 g egg whites  
850 g granulated sugar

##### Instructions:

Warm together to 50°-55° C. Mount until cold, glossy, and stiff.

#### MILK MOUSSE (1 GÂTEAU)

1.000 ml milk  
150 g sugar  
100 g tuttopan (gelato stabilizer)  
10 gelatine sheets

##### Instructions:

Boil 100 ml milk with sugar. Dissolve here soaked gelatine, then temper with rest milk. Emulsify cold milk/sugar with tuttopan. Chill to 4° C, whip when ready to mount gâteau.

#### MONTAGE

Mounting in tear drop mould inverse fashion. Alternate layers milk mousse, jelly, sponge. Top with crunchy meringue, and repeat. Freeze, unmould. Decorate with meringue, jelly puree and **Dobla Mini forest shaving white**.

#### ZACHT AMANDELBISQUIT (4 TAARTJES)

300 g amandelpasta  
750 g hele eieren  
250 g suiker  
500 g broodbloem  
175 g boter

##### Werkwijze:

Maak met een spatel de amandelpasta zacht. Voeg de eieren en suiker toe en klop het geheel 10 minuten op. Voeg de bloem toe, gevolgd door de boter. Afbakken op een bakplaat gedurende 10 tot 20 minuten 200° C. Omkeren, invriezen en plakken van snijden in traanvorm, maar rondom 1 cm kleiner dan de traanvorm die wordt gebruikt voor de opbouw van de taartjes.

#### CHARTREUSE (1 TAART)

600 ml water  
400 g suiker  
100 ml Chartreuse

##### Werkwijze:

Breng het water en de suiker aan de kook. Van het vuur halen, Chartreuse toevoegen en afdekken. Drenk de plakken (traanvormige) biscuit met de nog warme Chartreuse.

#### KERSENGELEI (1 TAART)

500 g morellenpuree  
75 g glucose  
100 g suiker  
75 g trimoline  
25 g pectin nh

##### Werkwijze:

Breng alle ingrediënten aan de kook. Meng alles goed door elkaar tot een homogene massa, en stort het uit op 1 cm dikte. Snijd er weer een traan uit als bij punt 5 van het amandelbiscuit.

#### GEDROOGDE MERINGUE (4 TAARTJES)

250 g eiwitten  
250 g geraffineerde suiker  
250 g poedersuiker

##### Werkwijze:

Klop de eiwitten half stijf. Voeg de geraffineerde suiker toe en klop het geheel stijf. Spatel de poedersuiker erdoor, op een bakplaat storten en 2 uur op 100° C laten drogen.

#### MERINGUE MASQUAGE (4 TAARTJES)

500 g eiwitten  
850 g geraffineerde suiker

##### Werkwijze:

Verwarm eiwitten en suiker tot 50°-55° C. Opkloppen tot het geheel koud, glanzend en stijf is.

#### MELKMOUSSE (1 TAARTJE)

1.000 ml melk  
150 g suiker  
100 g tuttopan (consumptie-ijs stabilisator)  
10 gelatineblaadjes

##### Werkwijze:

Kook 100 ml melk met de suiker. Voeg hieraan de geweekte gelatine toe, van het vuur af en afblussen met de rest (900 ml) van de melk. Klop het afgekoelde geheel tot een homogene massa toe met de tuttopan. Afkoelen tot 4° C en klop nogmaals op vóór de montage van de taart.

#### MONTAGE

Leg in een traanvorm een plak van de amandelbiscuit, die gedrenkt is in de Chartreusesiroop. Verspreid hierop lagen melkmousse en kersengelei, bedekt met weer een plak amandelbiscuit. Hierop een laagje crunchy meringue en herhaal punt twee. Invriezen en uit de vorm halen. Decoreren met meringue masquage, kersensiroop en **Dobla Mini forest schaafsel wit**.

#### BISQUIT AUX AMANDES (4 TARTELETTES)

300 g de pâte d'amandes  
750 g d'œufs entiers  
250 g de sucre  
500 g de farine à pain  
175 g de beurre

##### Procédé:

Faire moullir la pâte d'amandes à l'aide d'une spatule. Ajouter les œufs et le sucre et fouetter le tout pendant 10 minutes. Ajouter la farine, suivi du beurre. Cuire sur une plaque de four pendant 10-20 minutes à 200° C. Tourner, congeler et ensuite couper des tranches en forme de larme, 1 cm plus petite que la forme de larme qui est utilisée pour le montage des tartelettes.

#### CHARTREUSE (1 TARTE)

600 ml d'eau  
400 g de sucre  
100 ml de Chartreuse

##### Procédé:

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Retirer du feu, ajouter la Chartreuse et couvrir. Imbiber les tranches de biscuit en forme de larme de la Chartreuse encore chaude.

#### GELÉE DE CERISES (1 TARTE)

500 g de purée de griottines  
75 g de glucose  
100 g de sucre  
75 g de trimoline  
25 g de pectine nh

##### Procédé:

Porter à ébullition tous les ingrédients. Mélanger bien jusqu'à obtenir une masse homogène et le verser à une épaisseur de 1 cm. Découper de nouveau des larmes comme à point cinq du procédé de biscuit aux amandes.

#### MERINGUE SÉCHÉE (4 TARTELETTES)

250 g de blancs d'œufs  
250 g de sucre raffinée  
250 g de sucre glace

##### Procédé:

Fouetter les blancs d'œufs demi-ferme. Ajouter le sucre raffiné et monter le tout en neige. Y incorporer le sucre glace à l'aide d'une spatule, verser sur une plaque de four et laisser sécher à 100° C. pendant 2 heures.

#### MASQUAGE DE MERINGUE (4 TARTELETTES)

500 g de blancs d'œufs  
850 g de sucre raffinée

##### Werkwijze:

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à 50°-55° C. Fouetter jusqu'à ce que le tout soit lisse et ferme.

#### MOUSSE AU LAIT (1 TARTELETTE)

1.000 ml de lait  
150 g de sucre  
100 g de tuttopan (stabilisateur pour de la glace)  
10 de feuilles de gélatine

##### Werkwijze:

Bouillir 100 ml de lait avec le sucre. Ajouter la gélatine trempée, retirer du feu et moullir avec le reste du lait. Fouetter le tout refroidi avec le tuttopan jusqu'à obtenir une masse homogène. Refroidir jusqu'à 4° C et fouetter encore une fois avant le montage de la tarte.

#### MONTAGE

Mettre dans un moule en forme de larme une tranche de biscuit aux amandes imbibée de sirop de Chartreuse Répartir là-dessus des couches de mousse au lait et de gelée de cerises et couvrir ceci d'une tranche de biscuit aux amandes. Là-dessus une couche de meringue croustillante et répéter point nr 2 de ce procédé. Congeler et enlever du moule. Décorer avec la meringue masquage, la gelée de cerises et **Dobla Copeaux mini forêt blanc**.