



OLIVIER BAJARD, FRANCE
International Consultant,
World Champion dessert making,
M.O.F. (Meilleur Ouvrier
de France Pâtissier)



La bûche Osmose

DOBLA PRODUCT: 73182 (93182)

Rose white

± 160 pcs/box (6 x ± 160 pcs/box)



DOBLA CREATIONS



Dobla BV
Galileïstraat 26
1704 SE Heerhugowaard
The Netherlands

Tel. +31 (0)72 571 80 58
Fax +31 (0)72 574 60 14
www.dobla.com
info4u@dobla.com

- Lemon cream
- Cheese sponge
- Raspberry coulis
- Lemon cheese cream
- "Breton" lemon dough



SERVES:
90 minutes
Recipe for 3 "bûches"
(50 cm x Ø 8 cm)



DOBLA CREATIONS



"Making pastries, chocolates, ice - it is a form of art, refined, sensual and delicate. The pleasure one derives out of it may also convey a sense of well-being and generosity to others. I exercise my passion in a permanent spirit of re-questioning, my premises and that is also the way I confer my love of work well-done to others. It is this respect for man and tradition that allows me to go beyond the confines of everyday life and to let my sensibility take flight. My enjoyment leads to the development, creation and appreciation of everything that has to do with taste, hearing, seeing, smell and touch."

"Pâtisserie, het bereiden van chocolade en ijs, het is een sensuele en delicate bezigheid, als een verfijnde kunstvorm. Het plezier in de uitoefening ervan draagt een gevoel van welbehagen en gulheid over op anderen. Ik oefen mijn passie uit door elke zekerheid in twijfel te trekken en daarmee draag ik ook mijn liefde voor vakwerk op anderen over. Respect voor mensen en traditie maakt het me mogelijk me van de ketenen van alledag te ontdoen en mijn gevoelens ruim baan te geven. Mijn werkplezier brengt me tot het ontwikkelen, creëren en waarderen van alles wat te maken heeft met smaak, horen, zien, ruiken en aanraken."

"La Pâtisserie Chocolaterie Glacière s'exprime comme un Art raffiné, sensuel et délicat. Le plaisir de les pratiquer revient à communiquer bonheur et générosité. C'est avec un esprit constant de remise en question que j'exerce ma passion et que je transmets mon amour du travail bien fait. Le respect des hommes et de la tradition me permet de franchir les frontières du quotidien et d'exalter ma sensibilité. Ma satisfaction revient à développer, créer et mettre en valeur tout ce qui touche le goût, l'ouïe, la vue, l'odorat et le toucher."

"BRETON" LEMON DOUGH

150 g soft butter	75 g egg yolks
2 g lemon zests	210 g cake flour
2 g salt	13 g baking powder
150 g granulated sugar	

Instructions:
Whisk the butter, zests, salt and sugar together. Incorporate the egg yolks without emulsifying the result. Sift the flour and baking powder and incorporate it without too much whisking. Let it rest in a cool place. Lower the dough to 0,5 cm and cut 3 ribbons of 50 cm x 7 cm. Bake at 180° C in a deck oven or at 160° C in a convection oven for 20 minutes. Chill and spray with a layer of white couverture.

CHEESE SPONGE WITH LEMON ZESTS

900 g cheese cream	750 g whipped egg whites
18 g lemon zests	15 g dry egg whites
450 g egg yolks	450 g granulated sugar
300 g cake flour	9 g salt
150 g corn starch	

Instructions:
Whip the cheese cream, zests and egg yolks to a ribbon. Incorporate the flour and corn starch in this mixture. Mix the dry egg whites, the sugar and the salt and mix with the whipped egg whites, using a mixer with dough blades. Incorporate gradually one half of the first mixture with the eggs dough. Pour this in the second half of the eggs mixture. Mix the result. Pour the mass in a form. Bake at 180° C in a deck oven or at 155° C in a convection oven for 30 minutes. Cool and cut 3 layers of 1 cm. Cut 3 ribbons of 5 cm x 49,5 cm and 3 ribbons of 7,5 cm x 49,5 cm.

RASPBERRY COULIS

510 g raspberry purée	60 g glucose syrup
5 g pectin N.H (glaze)	30 g invert sugar
72 g granulated sugar	

Instructions:
Mix the pectin and granulated sugar and incorporate in the raspberry purée. Bring to boil. Incorporate the glucose syrup and invert sugar hot. Let it boil. Let it cool. Mix before using. Garnish 200 g of coulis as an entremets.

LEMON CREAM

270 g fresh lemon juice	270 g butter
6 g pastry cream stabilizer	270 g egg yolks
270 g granulated sugar	270 g whole eggs

Instructions:
Mix the lemon juice, stabilizer and sugar and bring it to boil with the butter. Whip the egg yolks and whole eggs and incorporate. Bring to boil again. Let it cool on a plate covered with film. Mix and serve 400 g lemon cream as an entremets.

LEMON CHEESE CREAM

84 g granulated sugar	360 g cheese cream
120 g whipped egg whites	120 g fresh lemon juice
180 g milk	14 g gelatine 180 Bloom
84 g granulated sugar	72 g water
144 g egg yolks	156 g whipped cream

Instructions:
Whip the sugar and egg whites together. Heat the milk, sugar and egg yolks to 83° C and incorporate it in the cheese cream mixed with the lemon juice. Mix and let it cool. Melt the gelatine in the water and incorporate the milk mixture and the cheese cream. Whisk the whipped cream until foamy. Incorporate the anglaise in the whipped cream. Pour all ingredients into the meringue.

CHOCOLATE SPRAY GUN

50 g white chocolate	50 g cocoa butter
----------------------	-------------------

Instructions:
Let the 2 products melt together. Use at 35° C. Spray on top of the frozen entremets. Garnish with **Dobla roses white**.

"BRETONS" CITROENDEEG

150 g zachte boter	75 g eidooiers
2 g citroenschilletjes	210 g cakemeel
2 g zout	13 g bakpoeder
150 g kristalsuiker	

Werkwijze:
Klop de boter, citroenschilletjes, zout en suiker samen. Voeg de eidooiers toe zonder te emulgeren. Zeef het meel en bakpoeder en voeg toe zonder veel klopperwerk. Laat op een koele plaats verstijven. Breng het deeg tot een hoogte van 0,5 cm en snij 3 banden van 50 cm x 7 cm af. Bak bij 180° C in een statisch verwarmde oven of bij 160° C in een convectie-oven gedurende 20 minuten. Laat afkoelen en bespuet met een laagje witte couverture.

MOSKOVISCH KAASGEBAK MET CITROENSCHILLETJES

900 g kaascrème	750 g geklopt eiwit
18 g citroenschilletjes	15 g droog eiwit
450 g eidooiers	450 g kristalsuiker
300 g cakemeel	9 g zout
150 g maïzena	

Werkwijze:
Klop de kaascrème, citroenschilletjes en eidooiers tot het een lint vormt. Voeg meel en maïzena toe. Vermeng het droog eiwit met suiker en zout en meng m.b.v. een mixer met deeghaken met het geklopt eiwit. Voeg geleidelijk de helft van het mengsel toe aan het beslag. Schenk over in de andere helft van het mengsel. Meng het geheel. Giet het mengsel in een vorm. Bak bij 180° C in een statisch verwarmde oven of bij 155° C in een convectie-oven gedurende 30 minuten. Laat afkoelen en snij 3 lagen van 1 cm. Snij 3 banden van 5 cm x 49,5 cm en 3 banden van 7,5 cm x 49,5 cm af.

FRAMBOZENCOULIS

510 g frambozenpuree	60 g glucosestroop
5 g pectine N.H (glazuur)	30 g geïnverteerde suiker
72 g kristalsuiker	

Werkwijze:
Vermeng het glazuur en de kristalsuiker en voeg bij de frambozenpuree. Breng het aan de kook. Voeg de stroop en de geïnverteerde suiker nog heet toe. Breng aan de kook. Laat afkoelen. Vermeng alvorens te gebruiken. Garneer 200 g coulis als een entremets.

CITROENCRÈME

270 g vers citroensap	270 g boter
6 g stabilisator banket-bakkersroom	270 g eidooiers
270 g kristalsuiker	270 g gehele eieren

Werkwijze:
Vermeng het citroensap met de stabilisator en de suiker en breng het samen met de boter aan de kook. Klop de eidooiers en de gehele eieren op en voeg het toe. Opnieuw aan de kook brengen. Laat het op een bord met film afgedekt afkoelen. Mix en garneer 400 g citroencrème als een entremets.

CITROEN- & KAASCÈME

84 g kristalsuiker	360 g kaascrème
120 g geklopt eiwit	120 g vers citroensap
180 g melk	14 g gelatine 180 Bloom
84 g kristalsuiker	72 g water
144 g eidooiers	156 g slagroom

Werkwijze:
Klop de suiker en het eiwit bijeen. Verhit de suiker, de melk en de eidooiers tot 83° C en voeg het aan de kaascrème en het citroensap toe. Mix en laat afkoelen. Smelt de gelatine in het water en voeg het mengsel toe. Klop de slagroom op tot het schuimt. Voeg de anglaise aan de slagroom toe. Schenk alle ingrediënten over in de meringue.

CHOCOLADESPUIT

50 g witte chocolade
50 g cacao boter

Werkwijze:
Laat de 2 producten samen smelten. Gebruik bij 35° C. Spuit bovenop de bevroren bûches. Garneer met **Dobla witte roosjes**.

PÂTE AU CITRON À LA "BRETONNE"

150 g de beurre doux	75 g de jaunes d'œufs
2 g de zestes de citron	210 g de farine pâtisnière
2 g de sel	13 g de levure
150 g de sucre cristallisé	

Procédé:
Monter le beurre, les zestes de citron, le sel et le sucre ensemble. Incorporer les jaunes d'œufs sans émulsionner. Finir en incorporant la farine et la levure préalablement tamisées, sans trop travailler. Mettre à reposer au frais. Abaisser la pâte à 0,5 cm, puis détailler 3 bandes de 50 cm x 7 cm. Cuire à 180° C four à sol ou 160° C four à air pulsé pendant 20 minutes. Refroidir et imperméabiliser avec l'appareil à pistolet blanc.

GÂTEAU ÉPONGE AU FROMAGE AVEC ZESTES DE CITRON

900 g de fromage frais	750 g de blancs d'œufs fouettés
18 g de zestes de citron	15 g de blancs d'œufs séchés
450 g de jaunes d'œufs	450 g de sucre cristallisé
300 g de farine pâtisnière	
150 g d'amidon de maïs	
9 g de sel	

Procédé:
Monter au ruban le fromage, les zestes et les jaunes d'œufs. Y incorporer la farine et l'amidon de maïs. Monter "au bec d'oiseau" les blancs d'œufs fouettés avec les blancs d'œufs séchés, le sucre et le sel préalablement mélangés. Incorporer progressivement la moitié du mélange dans la pâte. Verser le mélange dans la deuxième moitié. Finir de mélanger. Couler la masse en cadre. Cuire à 180° C four à sol ou 155° C four à air pulsé pendant 30 minutes. Refroidir et couper 3 épaisseurs de 1 cm. Détailler 3 bandes de 5 cm x 49,5 cm et 3 bandes de 7,5 cm x 49,5 cm.

COULIS DE FRAMBOISES

510 g de purée de framboises
60 g de sirop de glucose
5 g de pectine N.H (nappage)
30 g de sucre inverti
72 g de sucre cristallisé

Procédé:
Incorporer le nappage et le sucre préalablement mélangés dans la purée de framboises. Amener à ébullition. Incorporer le sirop et le sucre chaud. Donner un bouillon. Mettre à refroidir. Mixer avant d'utiliser. Garnir 200 g de coulis par entremets.

CRÈME AU CITRON

270 g de jus de citron frais	270 g de beurre
6 g de stabilisateur crème pâtisnière	270 g de jaunes d'œufs
270 g de sucre cristallisé	270 g d'œufs entiers

Procédé:
Bouillir le jus de citron, le stabilisateur et le sucre préalablement mélangés avec le beurre. Incorporer les jaunes d'œufs et les œufs entiers préalablement fouettés. Redonner un bouillon. Mettre à refroidir sur plaque filmée. Mixer et garnir 400 g de crème citron par entremets.

CRÈME AU FROMAGE ET AU CITRON

84 g de sucre cristallisé	360 g de fromage frais
120 g de blancs d'œufs fouettés	120 g de jus de citron
180 g de lait	14 g de gelatine à 180 Bloom
84 g de sucre cristallisé	72 g d'eau
144 g de jaunes d'œufs	156 g de crème fouettée

Procédé:
Monter le sucre et les blancs d'œufs ensemble. Cuire le sucre, le lait et les jaunes d'œufs à 83° C puis incorporer dans le fromage frais et le jus de citron. Mixer et mettre à refroidir. Incorporer dans l'eau avec la gelatine préalablement hydratée et fondue. Monter la crème fouettée moussue. Incorporer l'anglaise dans la crème fouettée. Verser le tout dans la meringue.

APPAREIL À PISTOLET - CHOCOLAT

50 g de chocolat blanc
50 g de beurre de cacao

Procédé:
Faire fondre les 2 produits ensemble. Utiliser à 35° C. Pulvériser le dessus des entremets congelés. Garnir avec **Dobla roses blanches**.