



**KIWAMU KAMIMURA, JAPAN.**  
Executive Pastry Chef  
of Demarle Japan.  
General Manager  
of the Japanese team  
during WPTC USA.



# Le Douceur Agrume

<b>DOBLA PRODUCT: 71175 (91175)</b>	Spear dark & white	± 490 pcs/box (6 x ± 490 pcs/box)
<b>DOBLA PRODUCT: 71277 (91277)</b>	Rio gold/dark	36 pcs/box (6 x 36 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

■ Chocolate lemon mousse  
Dacquoise almond



**PREPARATION TIME:**  
90 minutes  
60 serves (8 x 3 cm)



DOBLA CREATIONS



### DACQUOISE ALMOND

225 g egg whites  
75 g sugar  
200 g icing sugar  
175 g almond powder  
45 g all purpose flour  
almond slices

#### Instructions:

Shift the almond powder, icing sugar and flour together. Make meringue with egg whites and sugar. Fold the almond mix and the meringue gently. Pour on the siltpat mat of 30 x 40 cm. Sprinkle the almond slices on the surface. Bake at 180° C for 15 minutes.

### CHOCOLATE LEMON MOUSSE

3 lemon zests  
625 g milk  
125 g egg yolks  
65 g sugar  
25 g silver gelatine  
1.250 g white chocolate  
1.125 g heavy cream 35%

#### Instructions:

Heat the milk and lemon zests to infuse. Make the anglaise with the egg yolks, sugar and infused milk. Add hydrated gelatine and add chopped white chocolate. Cool it down around 30° C. Fold gently with the whipped cream.

### ASSEMBLY

1. Pour the mousse into the frame of 30 x 40 cm and cover with the baked dacquoise.
2. After completely freezed, get out from the frame, turn up-side down and spray the top with white chocolate. Cut into 8 cm x 3 cm for the petits gateaux. Garnish with **Dobla Rio dark/gold** and **Dobla Spears dark**.

### AMANDELDACQUOISE

225 g eiwitten  
75 g suiker  
200 g poedersuiker  
175 g amandelpoeder  
45 g patentbloem  
amandelschaafsel  
(hoeveelheid naar eigen inzicht)

#### Bereidingswijze:

Meng het amandelpoeder, poedersuiker en gezeefde bloem door elkaar. Maak een meringue met de eiwitten en suiker. Spatel de meringue voorzichtig door de amandelmix. Stort het mengsel op een gecoate bakplaat van 30 x 40 cm. Strooi het amandelschaafsel over de mix. 15 minuten bakken op 180° C.

### CHOCOLADE-CITROENMOUSSE

3 citroenzestes  
625 g melk  
125 g eidooiers  
65 g suiker  
25 g zilvergelatine  
1.250 g witte chocolade  
1.125 g slagroom 35%

#### Bereidingswijze:

Verwarm de melk en citroenzestes om in te laten trekken. Maak een anglaise met de eidooiers, suiker en ingetrokken melk. Voeg de geweekte gelatine en fijngehakte witte chocolade toe. Koel het geheel af tot 30° C. Spatel er voorzichtig de lobbige geslagen slagroom door.

### AFWERKING

1. Giet de mousse in een frame van 30 x 40 cm en leg hierop de amandel dacquoise en vries in.
2. Nadat het geheel is ingevroren, van de plaat afhaken, omkeren en de bovenkant met witte chocoladespuit bespuiten. Snijd nu langwerpige taartjes uit van 8 cm x 3 cm. Decoreren met **Dobla Rio dark/gold** en **Dobla Spear** puur.

### DACQUOISE AUX AMANDES

225 g de jaunes d'œufs  
75 g de sucre  
200 g de sucre glace  
175 g d'amandes en poudre  
45 g de fleur de farine  
d'amandes effilées (quantité comme bon vous semble)

#### Préparation:

Mélanger les amandes en poudre, le sucre glace et la farine tamisée. Faire une meringue avec les blancs d'œufs et le sucre. Incorporer la meringue dans le mélange d'amandes à l'aide d'une spatule. Verser le mélange sur une plaque de four (30 x 40 cm) couverte de siltpat. Saupoudrer le mélange avec les amandes effilées. Cuire à 180° C pendant 15 minutes.

### MOUSSE AU CHOCOLAT ET AU CITRON

3 zestes de citron  
625 g de lait  
125 g de jaunes d'œufs  
65 g de sucre  
25 g de gélatine argentée  
1250 g de chocolat blanc  
1125 g de crème fleurette 35%

#### Préparation:

Chauffer le lait et les zestes de citron pour infuser. Faire l'anglaise avec les jaunes d'œufs, le sucre et le lait infusé. Ajouter la gélatine trempée et le chocolat coupé en dés. Faire refroidir jusqu'à environ 30° C. Incorporer délicatement la crème fouettée.

### MONTAGE

1. Verser la mousse dans un moule de 30 x 40 cm et couvrir avec la dacquoise cuit.
2. Après être complètement congelée, enlever du moule, tourner et pulvériser le dessus avec du chocolat blanc. Découper en 8 cm x 3 cm pour les petits gateaux. Garnir avec **Dobla Rio dark/gold** et **Dobla Spear noir**.