



RAMON MORATÓ, SPAIN
Director of Aula Chocovic S.L.

Lemon, thyme & apricot sacher

DOBLA PRODUCT: 77002 (97002)	Filter dark	10 layers/box (6 x 10 layers/box)
DOBLA PRODUCT: 15001	Ring dark	30 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

- Greasy chocolate mousse
- Jelly apricot with lemon-thyme
- Sacher sponge cake



PREPARATION TIME:
70 minutes
± 48 servings



DOBLA CREATIONS



SACHER SPONGE CAKE

270 g	powdered sugar
225 g	pasteurized egg yolks
340 g	pasteurized egg whites
110 g	sugar
170 g	cake flour
340 g	Tobago chocolate couverture, 64% cocoa
170 g	butter
60 g	cocoa powder DR. 21

Instructions:

Mix the couverture with the butter, the egg yolks and the powdered sugar. Whisk the egg whites together with the sugar. Combine both mixtures and add in the flour together with the cocoa powder. Pipe into round moulds, 3.5 cm wide, previously greased with butter. Bake at 200° C.

GREASY CHOCOLATE MOUSSE

660 g	pâte à bombe
600 g	Guaranda dark chocolate couverture, 71% cocoa Single-Origin Ecuador
110 g	fresh butter
840 g	semi-whipped cream, fat content of 35%

Instructions:

Beat the pâte à bombe (make sure the pasteurization is correct). Melt the couverture and mix with the butter at approximately 50-55° C. Add some of the cream into the couverture and butter mixture in order to emulsify. Add into the beaten egg yolks and finally mix in the remaining semi-whipped cream.

JELLIED APRICOT WITH LEMON-THYME

500 g	apricot purée, 10% sugar content
30 g	sugar
6 g	gelatine
15 g	lemon thyme leaves

Instructions:

Heat the apricot purée to 90° C and infuse the lemon-thyme in it. Let stand for about five minutes and pour the soaked gelatine, previously hydrated, over it. Pour into round molds, 3.5 cm wide.

FINISHING

Place the sacher sponge cake disk on the bottom of PVC molds, 4.5 cm wide and 4.5 cm high. Pipe a part of the mousse on top and insert the jellied apricot disk. Finish by covering with the mousse. Store in the freezer. Finish the cakes following the frozen marble technique, which consists of smoothing melted dark chocolate couverture, 70% cocoa, on a frozen marble worktop and then smoothing with the help of a comb before it hardens. Cut to the desired size, wrap the individual cake and finish by piping some dark chocolate glaze on the top. Use apricot, lemon-thyme and some gold leaf to garnish. Ramon used the **Dobla Ring dark** and the **Dobla Filter dark**.

SACHER-CAKE

270 g	poedersuiker
225 g	gepasteuriseerde eierdooiers
340 g	gepasteuriseerde eiwitten
110 g	suiker
170 g	cakemeel
340 g	Tobago chocoladecouverture, 64% cacao
170 g	boter
60 g	cacaopoeder DR. 21

Werkwijze:

Meng de couverture met de boter, de eierdooiers en de poedersuiker. Klop de eiwitten stijf met de suiker. Doe beide mengsels bij elkaar en voeg het cakemeel en de cacaopoeder toe. Spuit het geheel in ronde vormen van Ø 3,5 cm die van tevoren zijn beboterd. Bakken op 200° C.

VETTE CHOCOLADEMOUSSE

660 g	pâte à bombe
600 g	Guaranda pure chocolade- couverture, 71% cacao Single-Origin Ecuador
110 g	verse boter
840 g	lobbige, maar niet stijf geklopte slagroom met een vetpercentage van 35%

Werkwijze:

Klop de pâte à bombe op (let op dat de pasteurisatie correct is). Smelt de couverture en meng die met de boter onder een temperatuur van ongeveer 50-55° C. Voeg een beetje van de slagroom toe aan het couverture-botermengsel om te laten emulgeren. Voeg de opgeklopte eierdooiers toe en spatel er tenslotte de overige slagroom door.

ABRIKOZENGELEI MET CITROENTIJM

500 g	abrikozenpuree met 10% suiker
30 g	suiker
6 g	gelatine
15 g	citroentijmblaadjes

Werkwijze:

Verwarm de abrikozenpuree tot 90° C en voeg de citroentijmblaadjes toe. Laat het geheel vijf minuten rusten en voeg dan de geweekte gelatineblaadjes toe. Vul vormpjes van Ø 3,5 cm grote met de puree.

AFWERKING

Leg de sacher-cake schijfjes op de bodem van PVC-vormpjes van 4,5 cm diameter en 4,5 cm hoog. Spuit een deel van de mousse er bovenop en leg er de schijfjes abrikozengelei op. Tenslotte de rest van de mousse er bovenop. Zet de cake-jes in de vriezer. Garneer de cake-jes met gebruikmaking van de bevroren marmerplaat-techniek. Hiermee strijkt u gesmolten pure chocolade met 70% cacao - voordat die hard wordt - glad op een bevroren marmeren plaat met behulp van een kam. Snijd de chocolade daarna op het gewenste formaat en omkleed de cake-jes er mee. Daarna de bovenkant bedekken met wat pure chocolade glacé. Gebruik abrikoos, citroentijm en wat bladgoud om af te garneren. Ramon gebruikte de **Dobla Ring puur** en de **Dobla Filter puur**.

CAKE SACHER

270 g	sucre en poudre
225 g	jaunes d'oeufs pasteurisés
340 g	blancs d'oeufs pasteurisés
110 g	sucre
170 g	farine à cake
340 g	chocolat de couverture Tobago, 64% cacao
170 g	beurre
60 g	cacao en poudre DR. 21

Préparation:

Mélanger la couverture, le beurre, les jaunes d'oeufs et le sucre en poudre. Monter les blancs d'oeufs en neige avec le sucre. Mettre ensemble les deux mélanges et ajouter la farine à cake et le cacao en poudre. Arroser le tout dans des moules de Ø 3,5 cm qui sont beurrés avant. Cuire à 200° C.

MOUSSE GRASSE DE CHOCOLAT

660 g	pâte à bombe
600 g	chocolat de couverture amer Guaranda, 71% cacao Single-Origin Ecuador
110 g	beurre frais
840 g	crème fouettée à demie (pas complé- tement ferme) avec un pourcentage de matière grasse de 35%

Préparation:

Monter la pâte à bombe (faites attention que la pasteurisation soit correcte). Faire fondre la couverture et la mélanger avec le beurre à une température d'environ 50-55° C. Ajouter un petit peu de la crème fouettée au mélange de couverture et beurre pour la faire émulsionner. Ajouter les jaunes d'oeufs montés et y incorporer ensuite le reste de la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

GELÉE D'ABRICOTS AU THYM CITRON

500 g	purée d'abricots avec 10% sucre
30 g	sucre
6 g	gélatine
15 g	feuilles de thym citron

Préparation:

Chauffer la purée d'abricots jusqu'à 90° C et y ajouter les feuilles de thym citron. Laisser reposer pendant cinq minutes et ensuite ajouter les feuilles de gelatine trempées. Remplir des moules de Ø 3,5 cm avec la purée.

FINITION

Déposer les tranches du cake sacher au fond des moules PVC de Ø 4,5 cm et d'une hauteur de 4,5 cm. Arroser là-dessus une partie de la mousse et y déposer les tranches de gelée d'abricots. Finir par coiffer avec la mousse. Mettre les cake au congélateur. Garnir les cakes en utilisant la technique de plaque de marbre gelée. Cela veut dire: vous lissez le chocolat amer avec 70 % cacao fondue - avant que le chocolat soit dur - sur une plaque de marbre gelée à l'aide d'un peigne. Couper le chocolat au format désiré et avec ça entourer les cakes. Ensuite couvrir le dessus avec un peu de chocolat amer glacé. Utiliser abricot, thym citron et or en feuilles pour la finition. Ramon utilisait le **Dobla Ring noir** et le **Dobla Filter noir**.