



**IVO WOLTERS,**  
**THE NETHERLANDS**  
Executive Pastry Chef.  
Member of the Dutch Pastry Team

# Leudalletje

<b>DOBLA PRODUCT: 43129</b>	Forest Shavings white	2,5 kg/box (± 250 pcs/box)
<b>DOBLA PRODUCT: 71162 (91162)</b>	Mikado dark	± 330 pcs/box (6 x ± 330 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

- Black Currant mousse
- Chocolate mousse
- Chocolate biscuit



**SERVES:**  
90 minutes  
9 tarts



DOBLA CREATIONS



### CHOCOLATE MOUSSE WITH "LEUDAL" BITTERS

500 unsweetened cream  
500 g full-cream milk  
200 g egg yolks  
100 g sugar

#### Instructions:

Boil cream and milk. Meanwhile beat yolks with sugar to a loose mass. Add a bit of boiling cream to yolk mixture. Mix mixture well and add everything together. Heat oven to 85° C

### CHOCOLATE MOUSSE

1000 g anglaise  
1300 g 70% Sao Thomé couverture  
200 g Leudal bitters (alternative Herb liqueur, which goes well with chocolate)

1800 g unsweetened whipping cream

#### Instructions:

Dissolve the finely minced couverture in the warm anglaise. Stir bitters into the mixture and fold in whipping cream.

### BLACK CURRANT MOUSSE

1 kg black currant puree  
12 gelatine leaves  
300 g Italian froth  
500 g whipping cream

#### Instructions:

Dissolve gelatine in puree and froth and fold in whipping cream.

### CHOCOLATE ALMOND BISCUIT

480 g yolk  
300 g eggs  
400 g almond broyage  
400 g sugar  
200 g flour  
100 g cocoa powder  
720 g egg white  
450 g sugar

#### Instructions:

Beat egg yolk, eggs, almond broyage and sugar. Then fold in flour, cocoa powder and egg white froth. Bake at 190° C for 17 minutes.

### CRISPY PRALINE FEUILLETINE

500 g almond paste  
200 g feuilletine  
75 g melted white chocolate

Mix everything together

### MAKE UP

Fill flexipans with half loaves filled with black currant mousse and seal with a sliver of chocolate biscuit. Freeze the half loaves.

Fill half of the spherical shaped loaves with chocolate mousse, press the black currant loaves in the middle of the mousse. Fill with chocolate mousse. Seal with a feuilletine-covered chocolate cookie. Freeze the tartlets.

### FINISH

Sprinkle with red cocoa butter and chocolate. Garnish with a stream of glaçage and decorate the tart with **Dobla forest white shavings** and **Dobla mikado dark**.

### CHOCOLADE MOUSSE MET "LEUDAL" KRUIDENBITTER

500 ongezoete room  
500 g volle melk  
200 g eidooiers  
100 g suiker

#### Werkwijze:

Kook de room en de melk. Klop onder-tussen de dooiers met de suiker los. Doe een beetje kokende room bij de dooiermassa. Meng het geheel goed en voeg alles samen. Verwarm het tot 85° C

### CHOCOLADEMOSSE

1000 g anglaise  
1300 g 70% Sao Thomé couverture  
200 g Leudal kruidenbitter (alternatief Kruidenlikeur, die goed aansluit op de smaak van de chocolade)

1800 g ongezoete slagroom

#### Werkwijze:

Los de fijngehakte couverture op in de warme anglaise. Roer hierdoor de kruidenbitter en spatel de slagroom door.

### CASSIS MOUSSE

1 kg cassispuree  
12 blaadjes gelatine  
300 g Italiaansschuim  
500 g slagroom

#### Werkwijze:

Los de gelatine op in de puree en in het schuim en spatel de slagroom erdoorheen.

### CHOCOLADE-AMANDELBISCUIT

480 g dooier  
300 g eieren  
400 g amandelbroyage  
400 g suiker  
200 g bloem  
100 g cacao-poeder  
720 g eiwit  
450 g suiker

#### Werkwijze:

Klop de eidooier, de eieren, de amandel-broyage en de suiker op. Spatel daarna de bloem, de cacao-poeder er door en als laatste het eiwit. Bakken op 190° C gedurende 17 minuten.

### KROKANTE PRALINÉ FEUILLETINE

500 g amandelpasta  
200 g feuilletine  
75 g gesmolten witte chocolade

Meng alles samen

### OPBOUW

Vul halve bol flexipans met cassis-mousse en sluit ze af met een plakje chocolade biscuit. Vries de halve bollen in.

Vul halve bolvormen met de chocolade mousse tot de helft, druk de cassisbollen in het midden van de mousse. Vul deze verder af met de chocolademousse. Sluit de vorm af met een met feuilletine bestreken chocolade biscuitplak. Vries de taartjes in.

### AFWERKING

Spuut de halve bollen af met rode cacao-boter en chocolade. Decoreer met een vloed glaçage en werk het taartje af met **Dobla forest schaafsel wit** en **Dobla mikado puur**.

### MOUSSE AU CHOCOLAT AVEC DE LA PÂTE D'ÉPICE AMÈRE "LEUDAL"

500 de crème sans sucre  
500 g de lait entier  
200 g de jaune d'œuf  
100 g de sucre

#### Préparation:

Faire bouillir la crème et le lait. Fouetter entre-temps le jaune d'œuf avec le sucre. Ajouter un peu de crème bouillante au jaune d'œuf. Mélanger bien le tout ensemble. Faire chauffer jusqu'à 85° C

### MOUSSE AU CHOCOLAT

1000 g de crème anglaise  
1300 g de couverture Sao Thomé 70 %  
200 g de pâte d'épice amère Leudal (alternative : liqueur d'épice allant bien avec la saveur du chocolat)

1800 g de crème fraîche sans sucre

#### Préparation:

Dissoudre la couverture finement hachée dans la crème anglaise chaude. Y incorporer la pâte d'épice puis la crème.

### MOUSSE AU CASSIS

1 kg de purée de cassis  
12 feuilles de gélatine  
300 g de mousse italienne  
500 g de crème fraîche

#### Préparation:

Dissoudre la gélatine dans la purée de cassis et la mousse italienne et y incorporer la crème fraîche.

### BISCUIT AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

480 g de jaune d'œuf  
300 g d'œufs  
400 g d'amandes broyées  
400 g de sucre  
200 g de farine  
100 g de poudre de cacao  
720 g de blanc d'œuf  
450 g de sucre

#### Préparation:

Battre le jaune d'œuf, les œufs, les amandes broyées et le sucre. Incorporer ensuite la farine et le reste du blanc d'œuf monté en neige. Cuire à 190° C durant 17 minutes.

### FEUILLETINE PRALINÉE CROQUANTE

500 g de pâte d'amande  
200 g de feuilletine  
75 g de chocolat blanc fondu

Mélanger le tout

### ÉLABORATION

Remplir des Flexipans en demi-boule avec la mousse de cassis et fermer avec une plaque de biscuit au chocolat. Congeler les demi-boules.

Remplir à moitié des demi-formes avec la mousse au chocolat, enfoncer les boules de cassis au centre de la mousse. Finir de remplir avec la mousse au chocolat. Fermer les formes avec une plaque de biscuit au chocolat badigeonnée de feuilletine. Congeler les tartelettes.

### FINITION

Faire un bord avec le beurre de cacao et le chocolat. Décorer avec un glacis, puis décorer les tartelettes avec du **Dobla co-peaux forêt blanc** et du **Dobla mikado noir**.