



**JOHNNY CHAN, HONG KONG**  
 Culinary Consultant of DKSH, Hong Kong. Previously worked as pastry chef in 5-star hotels in Hong Kong. Represented Hong Kong for the Coupe du Monde, Lyon in 1997. Vice president of Hong Kong Bakery & Confectionery Association.



# Mocha

<b>DOBLA PRODUCT: 73223 (93223)</b>	Siena green/white	± 275 pcs/box (6 x ± 275 pcs/box)
<b>DOBLA PRODUCT: 43120</b>	White megacurls	2,5 kg/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

- Green tea mousse
- Light almond biscuit



**SERVES:**  
90 minutes  
Serves 3 cakes  
(16 cm Ø x 4,5 cm H)



DOBLA CREATIONS



Green tea mousse cake

#### LIGHT ALMOND BISCUIT

100 g almond powder  
100 g icing sugar  
60 g egg yolks  
80 g eggs  
180 g egg whites  
70 g sugar  
80 g cake flour  
40 g butter

#### Instructions:

Whisk almond powder, icing sugar, eggs and egg yolks together. Whisk egg white with sugar; fold together with the almond mixture, melted butter, and cake flour. Using a round piping tube no. 9, pipe out round discs on baking mat. Bake at 180° C for around 15 minutes.

#### GREEN TEA MOUSSE

400 g milk  
30 g green tea powder  
150 g egg yolks  
200 g sugar  
300 g green tea milk  
25 g gelatine leaves  
700 g whipped cream

#### Instructions:

Bring milk to boil and infuse with the green tea powder for 10 minutes. Whisk egg yolks with sugar, add in the hot green tea milk and keep whisking to a sabayon stage. When cool, fold in the whipped cream and the melted gelatine.

#### MAKE UP

Line 18 cm cake ring with a layer of almond biscuit, cover with mousse and a second layer of almond biscuit. Top up with the rest of the green tea mousse. Chill. Cover the cake with a thin layer of green tea mirror glaze. Decorate the cake with **Dobla white megacurls** and **Dobla Siena green/white**.

Groene theemoussecake

#### LICHT AMANDELBISCUIT

100 g amandelpoeder  
100 g poedersuiker  
60 g eidooiers  
80 g eieren  
180 g eiwit  
70 g suiker  
80 g cakemeel  
40 g boter

#### Werkwijze:

Roer de amandelpoeder, poedersuiker, eieren en eidooiers goed door elkaar. Klop suiker en eiwit; voeg voorzichtig het amandelmengsel, gesmolten boter en cakemeel toe. Gebruik een ronde uitsteekvorm nr. 9 om het deeg uit te steken op de bakplaat. Ca. 15 minuten bakken bij 180° C.

#### GROENE THEEMOUSSE

400 g melk  
30 g groene theepoeder  
150 g eidooiers  
200 g suiker  
300 g groene thee melk  
25 g blaadjes gelatine  
700 g slagroom

#### Werkwijze:

Breng de melk aan de kook en laat het groene theepoeder er 10 minuten in trekken. Klop de eidooiers met suiker, schenk de hete groene theemelk erbij en blijf kloppen tot een sabayon-dikte is bereikt. Voeg, als het mengsel is afgekoeld, voorzichtig slagroom en de gesmolten gelatine toe.

#### OPBOUW

Beleg een schijf cake van 18 cm met een laag amandelbiscuit, bedek met mousse en breng daarop een tweede laag amandelbiscuit aan. Bedek het geheel met de rest van de groene theemousse. In de koelkast zetten. Bedek de cake met een dun laagje glazuur van groene thee. Garneer de cake met **Dobla witte mega krullen** en **Dobla Siena groen/wit**.

Gâteau à la mousse au thé vert

#### BISCUIT LÉGER AUX AMANDES

100 g de poudre d'amandes  
100 g de sucre glace  
60 g de jaune d'œuf  
80 g d'œufs  
180 g de blanc d'œuf  
70 g de sucre  
80 g de farine pâtissière  
40 g de beurre

#### Procédé:

Batte ensemble la poudre d'amandes, le sucre glace, les œufs et les jaunes d'œufs. Batte les blancs d'œufs avec le sucre; incorporer le mélange d'amandes, le beurre fondu et la farine pâtissière. En utilisant un tuyau de plomberie rond, no. 9, découper des disques de forme ronde sur votre feuille de cuisson. Faire cuire au four à 180° C pendant 15 minutes environ.

#### MOUSSE AU THÉ VERT

400 g de lait  
30 g de poudre de thé vert  
150 g de jaune d'œuf  
200 g de sucre  
300 g de lait au thé vert  
25 g de feuilles de gélatine  
700 g de crème fouettée

#### Procédé:

Amener le lait à ébullition et laisser infuser avec la poudre de thé vert pendant 10 minutes. Batte les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter le lait au thé vert bouillant et continuez à battre jusqu'à ce que vous obteniez une phase de 'sabayon'. Lorsque le tout a refroidi, incorporer la crème fouettée et la gélatine fondue.

#### MONTAGE

Border les 18 cm du gâteau avec une couche de biscuit aux amandes, couvrir de mousse et d'une seconde couche de biscuit aux amandes. Recouvrir avec le reste de mousse au thé vert. Mettre à rafraîchir. Couvrir le gâteau d'une fine couche d'un glacis de thé vert. Décorer le gâteau avec des copeaux de chocolat blanc **Dobla copeaux boucles blanc** et des décorations **Dobla Siena vert/blanc**.