



**ARTHUR TUYTEL,  
THE NETHERLANDS**  
Sous-chef general management  
Huize van Wely.  
Winner of the silver medal  
Coupe du Monde de la Patisserie 2005.  
Member of the Dutch Pastry Team.



# Oriental Queen

DOBLA PRODUCT: 71162 (91162)

Mikado dark

± 335 pcs/box (6 x ± 335 pcs/box)

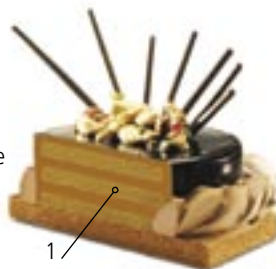


**DOBLA CREATIONS** ★★ ★★ ★★

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

- Base
- Chocolate cream
- Cinnamon mousse
- Tyrolean biscuit (1)
- Chocolate glassage



**PREPARATION TIME:**  
90 minutes  
5 servings



DOBLA CREATIONS



## BASE

450 g butter  
375 g soft brown sugar  
1 egg  
7 g salt  
12 g lemon zests  
700 g flour with low gluten proportion  
22 g baking powder  
4 g sodium bicarbonate

### Method:

Mix ingredients to form dough and roll out into 6 mm. Bake in well-butted ring moulds of 17 cm diameter at 200 °C (about 17 minutes)

## TYROLEAN BATTER

600 g egg whites  
90 g sugar  
600 g chopped almonds  
600 g castor sugar  
120 g all purpose flour  
6 g cinnamon

### Method:

Beat egg whites and sugar until light and fluffy. Fold chopped almonds, castor sugar, all purpose flour and cinnamon into the mixture. Form into round slices and bake at 200 °C for approximately 8 minutes.

## CINNAMON MOUSSE

420 g pastry cream  
420 g milk  
90 g soft brown sugar  
4 g cinnamon  
10 gelatine sheets  
1.050 g sweetened whipped cream

### Method:

Mix pastry cream, cinnamon, milk and soft brown sugar, add soaked gelatine and fold in whipped cream.

## CHOCOLATE GLAZING

140 g unsweetened cream  
120 g water  
180 g sugar  
60 g cocoa  
3 gelatine sheets

### Method:

Cook cream, water, sugar and cocoa powder for approximately 3 minutes. Allow to cool to about 60 °C, then add the soaked gelatine.

## TO DECORATE CAKE

Decorate with **Dobla Mikado dark**.

## BODEM

450 g boter  
375 g basterdsuiker  
1 ei  
7 g zout  
12 g citroenrasp  
700 g Zeeuwse bloem  
22 g bakpoeder  
4 g koolzuurpoeder

### Werkwijze:

Van alle ingrediënten een deeg zetten en uitrollen op 6 mm. Afbakken in ingevette ringen van 17 cm diameter op 200 °C (± 17 minuten)

## TYROLIËNNE-BESLAG

600 g eiwit  
90 g suiker  
600 g gecutterde amandelen  
600 g castorsuiker  
120 g patentbloem  
6 g kaneelpoeder

### Werkwijze:

Klop eiwit en suiker luchtig, spatel de gecutterde amandelen, castorsuiker, patentbloem en kaneel erdoor. Sjabloneren in ronde plakjes en afbakken op 200 °C, ± 8 minuten.

## KANEELMOUSSE

420 g banketbakkersroom  
420 g melk  
90 g basterdsuiker  
4 g kaneel  
10 gelatineblaadjes  
1.050 g gezoete slagroom

### Werkwijze:

Banketbakkersroom, kaneel, melk en basterdsuiker vermengen, geweekte gelatine toevoegen en slagroom doorspatelen.

## CHOCOLADE GLAÇAGE

140 g ongezoete room  
120 g water  
180 g suiker  
60 g cacao  
3 gelatineblaadjes

### Werkwijze:

Room, water, suiker, cacao poeder koken ± 3 minuten. Massa af laten koelen tot ± 60 °C, vervolgens geweekte gelatine toevoegen.

## AFWERKING VAN HET TAARTJE

Decoreer met **Dobla Mikado puur**.

## FOND

450 g de beurre  
375 g de vergeoise  
1 œuf  
7 g de sel  
12 g de zeste de citron  
700 g de farine à faible taux de gluten  
22 g de levure chimique  
4 g de bicarbonate de soude

### Préparation:

Faire une pâte à tarte de tous les ingrédients, puis l'étaler au rouleau jusqu'à 6 mm d'épaisseur. Faire cuire au four dans un moule beurré à 200° C (± 17 minutes).

## PÂTE TYROLIENNE

600 g de blancs d'œufs  
90 g de sucre  
600 g d'amandes hachées  
600 g de sucre extra-fin  
120 g de farine  
6 g de cannelle

### Préparation:

Monter les blancs d'œufs et le sucre en neige, incorporer les amandes hachées, le sucre extra-fin, la farine et la cannelle à la spatule. Découper des ronds au pochoir et les faire cuire au four à 200° C environ 8 minutes.

## MOUSSE À LA CANNELLE

420 g de crème pâtissière  
420 g de lait  
90 g de vergeoise  
4 g de cannelle  
10 feuilles de gélatine  
1.050 g de crème fouettée sucrée

### Préparation:

Mélanger la crème pâtissière, le lait, la vergeoise et la cannelle, ajouter la gélatine et incorporer la crème fouettée à la spatule.

## GLAÇAGE AU CHOCOLAT

140 g de crème non sucrée  
120 g d'eau  
180 g de sucre  
60 g de cacao  
3 feuilles de gélatine

### Préparation:

Porter l'eau, le sucre et la poudre de cacao à ébullition pendant environ 3 minutes. Faire refroidir à 60° C environ, puis y ajouter la gélatine trempée.

## FINITION

Décorer avec **Dobla Mikado noir**.