



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

Pralinette

DOBLA PRODUCT: 42151

Forest shavings dark/white

2,5 kg/box (± 250 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

- Almond mousse
- Chocolate mousse
- Chocolate almond biscuit
- Caramel



SERVES:
90 minutes
6 tarts



DOBLA CREATIONS



CHOCOLATE ALMOND BISCUIT

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

CHOCOLATE MOUSSE

250 g yolks
100 g sugar } pâte à bombe
50 g water }
525 g pure chocolate
125 g cream (unsweetened)
900 g whipping cream (unsweetened)

Instructions:

Make a pâte à bombe of the yolks, sugar and water. Boil cream and pour it on the chocolate. Fold mixture in the pâte à bombe. Then fold in the whipping cream.

ALMOND MOUSSE

340 g cream
15 gelatine leaves
350 g almond paste
100 g 100% almond powder
900 g pâte à bombe
1.200 g whipping cream

Instructions:

Dissolve almond paste, gelatine and almond powder in boiling cream. Add this to the pâte à bombe. Then fold in the whipping cream.

SOFT CARAMEL WITH ALMOND

400 g sugar
300 g cream
30 g glucose
roasted almond chips

Instructions:

Caramelize sugar and glucose and add cream. When almost cooled off, add almond chips.

MAKE UP

Fill half of the spherical shaped form with chocolate mousse, press in this the almond mousse filling. Fill the rest of the form up to 2 cm below the brim. Cover with a piece of chocolate biscuit. Frost it with a layer of caramel and seal it off with another layer of biscuit. Freeze tartlets.

FINISH

Frost tartlet and decorate with **Dobla forest shavings dark/white.**

CHOCOLADE-AMANDELBISCUIT

480 g dooier
300 g eieren
400 g amandembroyage
400 g suiker
200 g bloem
100 g cacaopoeder
720 g eiwit
450 g suiker

Werkwijze:

Klop de eidooier, de eieren, de amandembroyage en de suiker op. Spatel daarna de bloem, de cacaopoeder er door en als laatste het eiwit. Bakken op 190° C gedurende 17 minuten.

CHOCOLADEMOSSE

250 g dooier
100 g suiker } pâte à bombe
50 g water }
525 g pure chocolade
125 g room (ongezoet)
900 g slagroom (ongezoet)

Werkwijze:

Maak van de dooier, suiker en water een pâte à bombe. Kook de room en giet het op de chocolade. Spatel dit samen met de pâte à bombe. Spatel als laatste de slagroom erdoor.

AMANDELMOSSE

340 g room
15 blaadjes gelatine
350 g amandel pasta
100 g amandelpoeder 100%
900 g pâte à bombe
1.200 g slagroom

Werkwijze:

De amandelpasta, gelatine en amandelpoeder oplossen in kokende room. Dit toevoegen aan de pâte à bombe. Spatel als laatste de slagroom erdoor.

ZACHTE CARAMEL MET AMANDEL

400 g suiker
300 g room
30 g glucose
geroosterde amandelstiften

Werkwijze:

Caramelliseer de suiker en de glucose en blus het geheel af met de room. Voeg als het geheel bijna afgekoeld is, de amandelstiften toe.

OPBOUW

Vul de bolvorm voor de helft met chocolademousse, druk hierin het amandelmousse interieur. Vul de bolvorm verder tot 2 cm onder de rand. Leg hierop een plakje chocoladebiscuit. Breng een laagje caramel aan en sluit het met nog een laagje biscuit af. Vries de taartjes in.

AFWERKING

Glaceer het taartje en decoreer met **Dobla forest schaafel puur/wit.**

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 la farine, la poudre de cacao et pour terminer le blanc d'œuf monté en neige. Cuire à 190° C durant 17 minutes.

MOUSSE AU CHOCOLAT

250 g de jaune d'œuf
100 g de sucre } pâte à bombe
50 g d'eau }
525 g de chocolat pur
125 g de crème (sans sucre)
900 g de crème fraîche (sans sucre)

Préparation:

Faire une pâte à bombe avec le jaune d'œuf, le sucre et l'eau. Faire bouillir la crème et la verser sur le chocolat. Incorporer le tout à la pâte à bombe. Incorporer en dernier lieu la crème fraîche.

MOUSSE AUX AMANDES

340 g de crème
15 feuilles de gélatine
350 g de pâte d'amande
100 g d'amandes en poudre 100 %
900 g de pâte à bombe
1.200 g de crème fraîche

Préparation:

Dissoudre la pâte d'amande, la gélatine et les amandes en poudre dans la crème bouillante. Ajouter ce mélange à la pâte à bombe. Incorporer en dernier lieu la crème fraîche.

CARAMEL DOUX AUX AMANDES

400 g de sucre
300 g de crème
30 g de glucose
amandes émincées grillées

Préparation:

Caraméliser le sucre et le glucose et refroidir avec la crème. Ajouter les amandes émincées lorsque le tout est presque refroidi.

ÉLABORATION

Remplir la forme ronde pour la moitié avec la mousse au chocolat, y enfoncer l'intérieur de mousse aux amandes. Remplir la forme jusqu'à 2 cm sous le bord. Poser une plaque de biscuit au chocolat. Ajouter une couche de caramel et fermer avec une autre couche de biscuit. Congeler les tartelettes.

FINITION

Glacer la tartelette et décorer avec du **Dobla copeaux forêt noir/blanc.**