



**RUDOLPH VAN VEEN,  
THE NETHERLANDS**  
Executive Pastry Chef  
Member of Dutch Pastry Team,  
Dutch TV chef of the television  
programm 'Life and Cooking'.



# Prince of darkness

DOBLA PRODUCT: 72200 (92200)

Siena

± 275 pcs/box (6 x ± 275 pcs)



**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

- Chocolate mousse
- Mango filling
- Chocolate biscuit



**SERVES:**  
90 minutes  
1 cake  
(Ø 18 cm, 4 cm high)



DOBLA CREATIONS



#### DARK CHOCOLATE BISCUIT

430 g almond paste  
130 g sugar  
210 g egg yolk  
150 g eggs

250 g egg white  
130 g sugar  
100 g flour  
175 g cacao powder  
100 g melted butter

##### Instructions:

Mix together almond paste, sugar, egg yolks and egg. Beat egg white and sugar to a froth. Blend both mixtures well. Add sifted flour, cacao and melted butter to this batter. Spread the biscuit batter evenly over baking paper and bake at 190° C.

#### CHILLI & GINGER PUNCH

100 g water  
120 g sugar  
6 drops Tabasco  
1 teaspoon ginger powder

##### Instructions:

Boil water and sugar. Add spices to this mixture and leave to cool.

#### CHOCOLATE MOUSSE

150 g egg yolks  
250 g sugar syrup (1:1)  
250 g dark chocolate (70 % cacao)  
6 gelatine leaves  
900 g cream

##### Instructions:

Whip cream until it has tripled in volume. Melt chocolate and soak gelatine leaves in water. Boil sugar syrup and slowly add egg yolks to this. Use an electric mixer to beat mixture until cold. Heat the soaked gelatine leaves with a bit of water until dissolved and stir into the egg mixture. Add mixture to melted chocolate and at the end stir in the whipped cream.

#### MANGO FILLING

250 g mango puree  
4 gelatine leaves  
50 g lemon juice  
75 g sugar

##### Instructions:

Soak gelatine leaves in cold water until soft. Dissolve the gelatine in about 100 grams of warm mango puree. Mix all ingredients together. Spoon mango mixture into small flat forms, and freeze.

#### CHOCOLATE GLAZE

240 g cream  
280 g water  
360 g sugar  
120 g cacao powder  
6 gelatine leaves

##### Instructions:

Soak gelatine leaves in cold water. Mix cream, water and sugar in a high pan and bring to boiling point. Add cacao powder and mix well. Boil mixture for another 3 minutes, constantly stirring. Remove pan from heat and add the dissolved gelatine leaves. Leave mixture to cool.

The glaze is best used at 50° C (warm) on a frozen cake or mousse.

#### MAKE UP

Line the spring form pan with a bar of dark chocolate biscuit soaked in the Chilli & Ginger punch. Fill 1/3 of the spring form with chocolate mousse. Cover with another bar of dark chocolate biscuit soaked in the chilli & ginger punch. Then place a frozen slab of mango filling (± Ø 14 cm) on top of the biscuit and press. Fill the rest of the spring form pan with chocolate mousse and smooth top with a spatula. Put the cake in the freezer. Run a thin-bladed knife around the edge of the cake to loosen it from the spring form pan and leave it on a "drip rack". Slowly pour the chocolate glaze over the cake. Leave cake to slowly fall to a serving temperature of ± 12° C. Garnish cake with **Dobla Siena** decorations.

#### PURE CHOCOLADEBISCUIT

430 g amandelpasta  
130 g suiker  
210 g eidooier  
150 g eieren

250 g eiwit  
130 g suiker  
100 g bloem  
175 g cacaopoeder  
100 g gesmolten boter

##### Werkwijze:

Meng de amandelpasta, suiker, eidooiers en ei goed door elkaar. Klop het eiwit en de suiker op tot schuim. Meng beide mengfels door elkaar. Voeg hierbij de gezeefde bloem, cacao en gesmolten boter. Spreid het biscuitmengsel uit over bakpapier en bak het op 190° C.

#### CHILI & GEMBER PUNCH

100 g water  
120 g suiker  
6 druppels Tabasco  
1 theelepelt gemberpoeder

##### Werkwijze:

Kook het water en de suiker. Voeg de kruiden aan dit mengsel toe en laat het afkoelen.

#### CHOCOLADEMOUSSE

150 g eidooiers  
250 g suikersiroop (1:1)  
250 g pure chocolade (70 % cacao)  
6 gelatineblaadjes  
900 g room

##### Werkwijze:

Klop de room op tot 3/4. Smelt de chocolade en week de gelatineblaadjes in het water. Kook de suikersiroop en voeg hier langzaam de eidooiers aan toe. Klop dit mengsel op met een mixer tot het koud is. Verwarm de geweekte gelatineblaadjes met een klein beetje water tot ze zijn opgelost en meng deze met het ei mengsel. Voeg dit mengsel toe aan de gesmolten chocolade en meng het als laatste met de geklopte room.

#### MANGO-INTERIEUR

250 g mangopuree  
75 g suiker  
50 g citroensap  
4 gelatineblaadjes

##### Werkwijze:

Week de gelatineblaadjes in koud water tot ze zacht zijn. Los de gelatine op in ongeveer 100 gram warme mangopuree. Meng alle ingrediënten samen. Vul het mangomengsel in kleine platte vormen en vries het in.

#### CHOCOLADESPIEGEL

240 g room  
280 g water  
360 g suiker  
120 g cacaopoeder  
6 gelatineblaadjes

##### Werkwijze:

Week de gelatineblaadjes in koud water. Meng de room, het water en de suiker en breng het aan de kook in een hoge pan. Voeg de cacaopoeder toe and meng het geheel goed. Laat het mengsel al roerend 3 minuten koken. Haal de pan van het vuur and voeg de opgeloste gelatineblaadjes toe. Laat het mengsel afkoelen.

De beste manier om deze spiegel te gebruiken is met een temperatuur van ongeveer 50° C (warm) op een bevroren taart of mousse.

#### OPBOUW

Plaats in de ring een plak pure chocoladebiscuit geweekt in de chili & gember punch. Vul de ring vervolgens 1/3 met chocolademousse. Plaats opnieuw een plak pure chocoladebiscuit geweekt in de chili- & gemberpunch. Plaats daarna een bevroren plak mango-interieur (± Ø 14 cm) boven op de biscuit en druk het aan. Vul de rest van de ring op met chocolademousse en maak de bovenkant mooi glad met een spatel. Plaats de taart in de vriezer. Los de taart uit de vorm en plaats het op een "uitdruiprek". Giet langzaam de chocoladespiegel over het taartje. Laat de taart langzaam op een serveertemperatuur komen van ± 12° C. Decoreer de taart met **Dobla Siena** decoraties.

#### BISCUIT AU CHOCOLAT PUR

430 g de pâte d'amandes  
130 g de sucre  
210 g de jaune d'œuf  
150 g d'œufs

250 g de blancs d'œufs  
130 g de sucre  
100 g de farine  
175 g de cacao en poudre  
100 g de beurre fondu

##### Procédé:

Mélanger la pâte d'amandes, le sucre, les jaunes d'œufs et les œufs. Battre les blancs et le sucre en neige. Mélanger les deux mélanges. Ajouter la farine passée, le cacao et le beurre fondu. Etaler le mélange sur du papier à pâtisserie et faire cuire à 190° C.

#### PUNCH AU PIMENT & GINGEMBRE

100 g d'eau  
120 g de sucre  
6 gouttes de Tabasco  
1 cuillère à café de gingembre en poudre

##### Procédé:

Faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter les épices et faire refroidir.

#### MOUSSE AU CHOCOLAT

150 g de jaunes d'œufs  
250 g de sirop de sucre (1:1)  
250 g de chocolat pur (70 % cacao)  
6 feuilles de gélatine  
900 g de crème

##### Procédé:

Fouetter la crème aux 3/4. Faire fondre le chocolat et dissoudre la gélatine dans de l'eau. Faire bouillir le sirop de sucre et ajouter petit à petit les jaunes d'œufs. Battre ce mélange au mixer jusqu'à ce qu'il soit refroidi. Faire réchauffer la gélatine dans de l'eau légèrement salée pour la faire dissoudre et ajouter au mélange d'œufs. Ajouter le tout au chocolat fondu et ensuite à la crème fouettée.

#### INTÉRIEUR MANGUE

250 g de purée de mangues  
75 g de sucre  
50 g de jus de citron  
4 feuilles de gélatine

##### Procédé:

Faire dissoudre les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Ajouter dans environ 10 grammes de purée de mangues chaude. Ajouter les autres ingrédients. Mettre dans des petits récipients plats et faire congeler.

#### GLACIS AU CHOCOLAT

240 g de crème  
280 g d'eau  
360 g de sucre  
120 g de cacao en poudre  
6 feuilles de gélatine

##### Procédé:

Faire dissoudre la gélatine dans de l'eau froide. Mettre la crème, l'eau et le sucre dans une poêle haute. Ajouter le cacao en poudre et bien mélanger le tout. Faire bouillir en tournant pendant 3 minutes. Enlever du feu et ajouter la gélatine dissoute. Faire refroidir le mélange.

Ce glacis s'applique le mieux à une température d'environ 50° C (chaude) sur une tarte ou mousse gelée.

#### MONTAGE

Placer dans le cercle une tranche de biscuit au chocolat amer trempé dans le punch au piment & gingembre. Remplir ensuite le cercle d'1/3 de mousse au chocolat. Placer de nouveau un carré de biscuit au chocolat amer trempé dans le punch au piment & gingembre. Placer ensuite un carré de mangue intérieur (± Ø 14 cm) sur le biscuit et bien tasser. Remplir le reste du cercle de mousse au chocolat et égaliser le haut à l'aide d'une spatule. Placer la tarte au congélateur. Enlever la tarte du cercle et la placer sur une grille. Faire couler le glacis au chocolat sur la tarte. Attendre de servir jusqu'à ce que la tarte ait une température d'environ 12° C. Décorer la tarte de **décorations Dobla Siena**.