



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

Purple rain

DOBLA PRODUCT: 71244 (91244)	Wire small	± 420 pcs/box (6 x ± 420 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 71162 (91162)	Mikado dark	700 g/box (6 x 700 g/box)
DOBLA PRODUCT: 41136	Mega curls dark	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

- Vanilla mousse
- Griottines
- Vanilla mousse
- Almond biscuit



SERVES:
75 minutes
50 pieces



DOBLA CREATIONS



VANILLA MOUSSE

1.500 g milk
3 vanilla sticks
240 g egg yolks
450 g sugar
150 g cream powder
150 g all-butter
12 gelatine leaves
1.875 g whipped cream

Instructions:

Boil milk and vanilla sticks together. Then beat egg yolks, sugar and cream powder until a loose batter is formed. Add a smidgen of milk and pour entire batter back into pan. Boil entire batch for 1 to 2 minutes; remove pan from heat. Beat until completely cold then add butter and soaked gelatine to batter. Lastly fold in whipped cream with spatula.

TO SERVE THE CAKE

On the bottom of each cylinder-shaped mould place a piece of almond biscuit and fill in vanilla mousse to the halfway mark of the mould.

Place two griottines (cherries in cointreau) in the centre and Continue filling the mould with mousse. Leave to cool for a half hour (6° C) and then freeze to set.

BLACK CURRANT TUILLES

100 g soft butter
100 g sugar
100 g egg white
100 g black currant puree

Instructions:

Mix all ingredients. Make triangles on silicon mats and bake at 180° C. After baking, place the tuilles, if they are still warm to the touch, around a mould of the same size as the cake and let rest to cool. After cooling place the tuilles around the cake.

FINISH

Garnish with **Dobla wire small**, **Dobla mega curls dark** and **Dobla mikado dark**. Top off mikado dark with leaf silver.

VANILLEMOSSE

1.500 g melk
3 vanillestokjes
240 g eidooiers
450 g suiker
150 g roompoeder
150 g roomboter
12 blaadjes gelatine
1.875 g slagroom

Werkwijze:

Kook de melk samen met de vanillestokjes. Klop vervolgens de eidooiers, suiker en roompoeder los. Voeg een klein beetje melk toe en giet daarna het geheel terug in de pan. Kook het geheel door tot 1 à 2 minuten en haal de pan van het vuur. Klop het geheel koud en voeg boter en geweekte gelatine toe. Spatel als laatste de slagroom er door.

OPBOUW VAN HET GEBAKJE

Leg op de bodem van ieder cilindervormig ringetje een amandebiscuitplakje en vul de ringetjes tot de helft met vanillemosse.

Leg in het midden twee griottines (kersjes op Cointreau) en vul de ringetjes verder af met de mousse. Leg de gevulde ringetjes een half uur in de koeling (6° C) en vries vervolgens in.

CASSISTUILLES

100 g zachte boter
100 g suiker
100 g eiwit
100 g cassispuree

Werkwijze:

Meng alle ingrediënten. Sjabloneer driehoeken op siliconemat en bak deze op 180° C. Na het bakken de tuilles, als ze nog warm zijn, rondom een ring zetten van de gelijke grootte als het gebakje en laat ze afkoelen. Na afkoeling de tuilles rondom het gebakje zetten.

AFWERKING

Decoreren met **Dobla raster klein**, **Dobla mega krul puur** en **Dobla mikado puur**. Mikado puur aftopen met bladzilver.

MOUSSE À LA VANILLE

1.500 g lait
3 gousses de vanille
240 g jaunes d'œuf
450 g sucre
150 g crème en poudre
150 g beurre
12 feuilles de gélatine
1.875 g crème fouettée

Procédé:

Faire bouillir le lait avec les gousses de vanille, battre les jaunes d'œuf, le sucre et la crème en poudre. Ajouter un peu de lait et remettre le tout dans la casserole. Refaire bouillir pendant 1 à 2 minutes, retirer du feu et battre jusqu'à refroidissement. Ajouter du beurre et la gélatine fondue. A la fin, incorporer la crème fouettée.

MONTAGE DE LA TARTELETTE

Poser un fond de biscuit d'amande dans chaque cercle cylindrique et couler la mousse à la vanille jusqu'à la moitié du cercle.

Poser deux griottines (cerises imbibées de Cointreau) au milieu et remplir les moules de mousse. Mettre au réfrigérateur pendant une demi-heure à 6° C et ensuite au congélateur.

TUILES DE CASSIS

100 g beurre ramolli
100 g sucre
100 g blancs d'œuf
100 g purée de cassis

Procédé:

Mélanger tous les ingrédients. Dessiner au pochoir des triangles sur une plaque de silicones et faire cuire à 180° C. Pendant qu'elles sont encore chaudes, mettre les tuiles autour d'un cercle ayant la même taille que la tartelette et laisser refroidir. Après le refroidissement, mettre les tuiles autour de la tartelette.

FINITION

Décorer avec des **petites grilles Dobla**, **mega boucles Dobla noir** et **Dobla mikado noir**. Dresser une pointe argentée sur les mikado noir.