



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

Sabayone

DOBLA PRODUCT: 42168

Zebra shavings

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

- Zabaglione mousse
- Mango-Raspberry mix
- Zabaglione mousse
- Crispy rice sheet
- Almond biscuit



SERVES:
± 90 minutes
7 tarts



DOBLA CREATIONS



PÂTE À BOMBE

500 g yolk
200 g sugar
100 g water

Instructions:

Boil sugar and water to 118° C. While still beating yolks pour mixture in a thin stream on yolks and beat until cold.

ZABAGLIONE MOUSSE

600 g white chocolate
360 g warm water
300 g pâte à bombe
12 gelatine leaves
200 g sabayone pasta al Marsalla (Fabbri)
1.350 g whipped cream (lumpy)

Instructions:

Dissolve white chocolate in warm water and add to it the soaked gelatine. Blend this into the pâte à bombe, add zabaglione and lastly fold in the whipped cream in the mixture with a spatula.

MANGO MOUSSE

1.000 g mango puree
12 gelatine leaves
300 g Italian froth
500 g whipped cream

Instructions:

Dissolve the soaked gelatine in the mango puree. Then fold the Italian froth and whipped cream into the above mixture with a spatula. Fill round flexi-pans (Ø 10 cm) leaving 5 mm of the brim free, and freeze to set.

RASPBERRY PUREE

500 g raspberry puree
5 gelatine leaves

Instructions:

Dissolve soaked gelatine in raspberry puree. Fill in the mango mousse-filled flexi-pans further with raspberry puree and freeze to set.

CRISPY RICE SHEETS

400 g puffed rice granules
300 g melted white chocolate
100 g soft all-butter

Instructions:

Mix all ingredients and roll out between plastic foil. Leave to congeal and protrude.

MAKE UP

Spread a layer of almond biscuit on the bottom of tart mould; layer it with sheets of crispy rice. Fill up half of the ring with zabaglione mousse, press in the centre the mango/raspberry interior and fill up with the rest of the zabaglione mousse. Cool for 30 minutes then freeze to set.

FINISH

While in frozen mode, spray with white chocolate and garnish with **Dobla Zebra shavings** and fresh fruit.

PÂTE À BOMBE

500 g dooier
200 g suiker
100 g water

Werkwijze:

Kook de suiker en het water tot 118° C. Giet dit straalsgewijs op de al kloppende dooiers en klop dit koud.

SABAYONE MOUSSE

600 g witte chocolade
360 g warm water
300 g pâte à bombe
12 blaadjes gelatine
200 g sabayone pasta al Marsalla (Fabbri)
1.350 g slagroom (lobbig)

Werkwijze:

Los de witte chocolade op in het warme water en voeg de geweekte gelatine toe. Meng dit door de pâte à bombe, sabayone toevoegen en als laatste de slagroom doorspatelen.

MANGO-MOUSSE

1.000 g mangopuree
12 blaadjes gelatine
300 g Italiaansschuim
500 g slagroom

Werkwijze:

Los de geweekte gelatine op in de mango puree. Daarna het Italiaansschuim en de slagroom doorspatelen. Ronde flexipans (Ø 10 cm) vullen tot 5 mm onder de rand en invriezen.

FRAMBOZEN COULLI

500 g frambozen puree
5 blaadjes gelatine

Werkwijze:

Geweekte gelatine oplossen in de frambozen-puree. De flexipans gevuld met mangomousse verder afvullen met frambozen coulli en invriezen.

KROKANTE RIJSTPLAKKEN

400 g gepofte rijstkorrels
300 g gesmolten witte chocolade
100 g zachte roomboter

Werkwijze:

Alle ingrediënten mengen en uitrollen tussen plastic folie. Laten stollen en uitsteken.

OPBOUW

Leg onder in de taartring een amandelbiscuit-plak met daarboven een krokante rijstplak. De ring voor de helft vullen met sabayone-mousse, in het midden het mango/frambozen interieurtje drukken en verder afvullen met sabayone mousse. 30 Minuten koelen, daarna invriezen.

AFWERKING

Bevroren afspreiden met witte chocolade en decoreren met **Dobla Zebra schaafsel** en vers fruit.

PÂTE À BOMBE

500 g jaunes d'œuf
200 g sucre
100 g eau

Procédé:

Faire bouillir le sucre et l'eau à 118° C. Verser petit à petit sur les jaunes déjà battus et battre jusqu'à refroidissement.

MOUSSE SABAYONE

600 g chocolat blanc
360 g eau chaude
300 g pâte à bombe
12 feuilles de gélatine
200 g pâte sabayone al Marsala (Fabbri)
1.350 g crème fouettée (consistante)

Procédé:

Faire fondre le chocolat blanc dans l'eau chaude et ajouter la gélatine fondue. Ajouter à la pâte à bombe, incorporer la mousse sabayone et à la fin la crème fouettée.

MOUSSE AUX MANGUES

1.000 g purée de mangues
12 feuilles de gélatine
300 g mousse italienne
500 g crème fouettée

Procédé:

Faire fondre la gélatine trempée dans la purée de mangues. Incorporer la mousse italienne et la crème fouettée. Remplir des flexipans (Ø 10 cm) jusqu'à 5 mm en-dessous du bord et mettre au congélateur.

COULLI DE FRAMBOISES

500 g purée de framboises
5 feuilles de gélatine

Procédé:

Faire fondre la gélatine trempée dans la purée de framboises. Remplir les flexipans - déjà remplis à moitié de mousse aux mangues - de coulli de framboises et mettre au congélateur.

CROQUANT DE RIZ

400 g graines de riz grillées
300 g chocolat blanc fondu
100 g beurre ramolli

Procédé:

Mélanger tous les ingrédients et dérouler entre des films en plastic. Laisser prendre et couper.

MONTAGE

Mettre un fond de biscuit aux amandes dans le cercle et un croquant de riz par-dessus. Remplir jusqu'à la moitié de la mousse sabayone, poser le contenu d'un flexipan mangue-framboise au milieu et finir de remplir avec la mousse sabayone. Faire refroidir pendant 30 minutes, mettre ensuite au congélateur.

FINITION

Décorer de chocolat blanc à l'aide d'une poche à douille et disposer **des copeaux Dobla Zèbre** et des fruits frais.