



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

Strawberry Dream

DOBLA PRODUCT: 43129	Forest shavings white	2,5 kg/box (± 250 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 71162 (91162)	Mikado dark	± 330 pcs/box, (6 x ± 330 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

- Italian froth
- vanilla mousse
- mango mousse
- crunchy white chocolate rice crispy bar
- Almond biscuit



SERVES:
90 minutes
3 to 4 tarts



DOBLA CREATIONS



ALMOND BISCUIT

480 g egg yolk
300 g eggs
400 g almond broyage
400 g sugar
300 g flour
720 g egg white
450 g sugar

Instructions:

Beat egg yolk, eggs, almond broyage and sugar. Fold in flour and finally add and fold in egg white froth.
Bake at 190° C for 17 minutes

VANILLA MOUSSE

1000 g milk + 2 vanilla sticks
160 g yolk
300 g sugar
100 g cream powder
100 g butter
8 gelatine leaves
1250 g whipping cream

Instructions:

Boil milk, yolk, sugar and cream powder into pastry cream. Add butter and soaked gelatine and leave to cool. Fold in whipping cream.

MANGO MOUSSE

1 kg mango puree
12 gelatine leaves
300 g Italian froth
500 g whipping cream (unsweetened)

Instructions:

Mix mango puree with the soaked and dissolved gelatine. Fold in the Italian froth and whipping cream.

CRUNCHY WHITE CHOCOLATE RICE CRISPY BAR

400 g rice crispies
300 g white melted chocolate
100 g soft butter

Instructions:

Mix everything and flatten between foil sheets. Leave angles and circles to protrude.

MAKE UP

Cover bottom of springform pan with almond biscuit, top off with a bar of white chocolate rice crispies. Line the inside of the springform with strawberry halves and half fill the ring with vanilla mousse. Press a slice of mango mousse in the middle and fill form with vanilla mousse. Place tartlet in fridge for 2 hours at 2° C. Remove the ring and frost with a layer of Italian froth. Flambé the top of the tartlet.

Garnish the middle of the tartlet with strawberries and finish with **Dobla forest shavings white** and **Dobla mikado dark**.

AMANDELBISCUIT

480 g eidooier
300 g eieren
400 g amandelbroyage
400 g suiker
300 g bloem
720 g eiwit
450 g suiker

Werkwijze:

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

VANILLEMOSSE

1000 g melk + 2 vanillestokjes
160 g dooier
300 g suiker
100 g roompoeder
100 g boter
8 blaadjes gelatine
1250 g slagroom

Werkwijze:

Kook een banketbakkersroom van de melk, dooier, suiker en roompoeder. Voeg boter en geweekte gelatine toe en laat het koud draaien. Spatel de slagroom eronder.

MANGOMOUSSE

1 kg mangopuree
12 blaadjes gelatine
300 g Italiaansschuim
500 g slagroom (ongezoet)

Werkwijze:

Meng de mangopuree met de geweekte en opgeloste gelatine. Spatel het Italiaansschuim en slagroom er door.

WITTE KROKANT CHOCOLADE-GEPOFTE RIJST PLAK

400 g gepofte rijst
300 g witte gesmolten chocolade
100 g zachte boter

Werkwijze:

Alles mengen en sjabloneren tussen folievellen. Steek de hoeken en cirkels uit.

OPBOUW

Leg het amandelbiscuit onder in de taartring, met daarop een plakje witte chocolade gepofte rijst. Zet tegen de binnenkant van de taartring halve aardbeien en vul de ring voor de helft met de vanillemousse. Druk in het midden een plak mangomousse en vul de ring verder af met de vanillemousse. Zet het taartje gedurende 2 uur in een koelkast op 2° C. Los daarna de ring en spuit een randje italiaansschuim. Flambeer de bovenkant van het taartje.

Garneer het midden van het taartje met aardbeien en werk het af met **Dobla forest schaafsel wit** en **Dobla mikado puur**.

BISCUIT AUX AMANDES

480 g de jaune d'œuf
300 g d'œufs
400 g d'amandes broyées
400 g de sucre
300 g de farine
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 ensuite la farine puis en dernier lieu le blanc d'œuf monté en neige. Cuire à 190° C durant 17 minutes

MOUSSE À LA VANILLE

1000 g de lait + 2 bâtons de vanille
160 g de jaune d'œuf
300 g de sucre
100 g de crème en poudre
100 g de beurre
8 feuilles de gélatine
1250 g de crème fraîche

Préparation:

Faire bouillir une crème pâtissière avec le lait, le jaune d'œuf, le sucre et la crème en poudre. Ajouter le beurre et la gélatine dissoute et laisser refroidir. Incorporer la crème fraîche.

MOUSSE À LA MANGUE

1 kg de purée de mangue
12 feuilles de gélatine
300 g de mousse italienne
500 g de crème fraîche (sans sucre)

Préparation:

Mélanger la purée de mangue avec la gélatine dissoute. Incorporer la mousse italienne et la crème fraîche.

PLAQUE CROQUANTE DE CHOCOLAT BLANC ET DE RIZ ÉCLATÉ

400 g de riz éclaté
300 g de chocolat blanc fondu
100 g de beurre doux

Préparation:

Mélanger le tout et dessiner des formes au pochoir entre les feuilles de papier à cuisson. Couper les coins et les cercles.

ÉLABORATION

Poser le biscuit aux amandes sous la forme avec au-dessus la plaque de chocolat blanc et de riz éclaté. Mettre contre l'intérieur de la forme des demi-fraises et remplir la forme à moitié de mousse à la vanille. Enfoncer au centre une plaque de mousse à la mangue et continuer de remplir la forme avec la mousse à la vanille. Mettre les tartelettes durant 2 heures au réfrigérateur à 2° C. Détacher ensuite la forme et faire un bord avec la mousse italienne. Flambeer de dessus de la tartelette.

Garnir le centre avec des fraises et finir avec **Dobla copeaux forêt blanc** et **Dobla mikado noir**.