



DEBORAH RACICOT, USA  
Executive Pastry Chef in the Gotham  
Bar and Grill in New York.

# The Chocolate Mint

<b>DOBLA PRODUCT: 73231 (93231)</b>	Diablo square	± 450 pcs/box ( 6 x ± 450 pcs/box)
<b>DOBLA PRODUCT: 71176 (91176)</b>	Cigarillos dark mint	± 280 pcs/box (6 x ± 280 pcs/box)

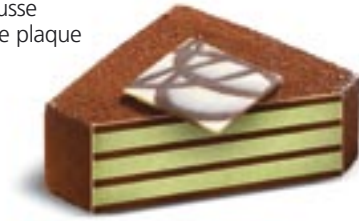


DOBLA CREATIONS ★★ ★★ ★★

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

■ Mint mousse  
■ Chocolate plaque



**PREPARATION TIME:**  
4,20 hours  
8 cakes



DOBLA CREATIONS



#### MINT MOUSSE

150 g	sugar	160 g	peppermint liqueur
50 g	water	6	gelatine sheets
170 g	eggs yolks	600 g	heavy cream

#### Instructions:

Whip cream to soft peaks. Whip egg yolks to ribbon. Soak gelatine. Cook sugar and water to 121° C and add it in slow stream to the yolks. Add gelatine. Add peppermint liqueur and whisk cool. Fold whipped cream.

#### CHOCOLATE WORK

1.000 g 61% Valhrona chocolate

#### Instructions:

Temper the chocolate, spread thin on acetate sheets. Allow to set and cut in 8 squares of 3 inches and 24 of 2 1/2 inches.

#### COCOA SPRAY

500 g	72% Valhrona chocolate
500 g	cocoa butter

#### Instructions:

Melt ingredients 2 minutes separately in a microwave. Mix them and strain through a chinois.

#### TO ASSEMBLE THE MOUSSE

Use 3-inch square metal moulds of 1 1/4 inches high. Place moulds on a half silpat sheet pan. Place one 3 inch piece of chocolate on bottoms of moulds. Pipe mousse barely covering the chocolate. Place one 2 1/2 piece on the mousse and continue layering mousse and chocolate, finishing with mousse. Flat top and freeze overnight. Unmould and place on the backside of a sheet pan, lined with parchment paper. Spray sides of the tart with chocolate spray.

#### CHOCOLATE SAUCE

1.000 g	water	300 g	cocoa powder
500 g	sugar	800 g	cream
150 g	glucose	500 g	72% chocolate

#### Instructions:

Boil water, sugar and glucose. Boil cream, add chocolate and melt. Add cocoa powder, cook on low temperature 10 minutes, whilst stirring. Mix everything and cool on bain-marie. Place in a squeeze bottle.

#### WHITE CHOCOLATE SORBET

500 g	water	5 g	sorbet stabilizer
500 g	milk	1	vanilla pod
225 g	sugar	pinch	salt
300 g	Valhrona white chocolate		

#### Instructions:

Simmer water, milk, sugar, vanilla and sorbet stabilizer. Add chopped chocolate, allow to set 5 minutes. Whisk mixture, strain through a chinois in a bain-marie to cool completely. Spin mixture in ice cream machine.

#### MINT OIL

3	bunches spearmint
1	bunch parsley
325 ml	grape seed oil

#### Instructions:

Pick all leaves from spearmint herbs and discard stems. Boil some water in a saucepan. Add leaves and blanche for 3 minutes, stirring. Take leaves out and in a strainer, drop them in an ice bath to cool. Place leaves in a towel and squeeze. Place in a blender and add the oil. Blend until thick paste. Strain paste through a coffee filter, lining a strainer. Hang overnight. Place in a squeeze bottle for plating purposes.

#### CHOCOLATE CHIP MADELEINES

5	eggs	75 g	all purpose flour
25 g	light brown sugar	40 g	cocoa powder
125 g	sugar	5 g	baking powder
25 g	honey	1/2 tsp	salt
1/2 tsp	vanilla extract	150 g	white chocolate chips (miniature)
250 g	butter, melted		
112 g	cake flour		

#### Instructions:

Whip eggs, sugars and honey until tripled volume. Add melted butter and vanilla extract. Sift together dry ingredients and add to the egg mixture. Mix everything until cool. Fold in chocolate chips. Pipe mixture in the buttered Madeleine moulds.

#### MAKE UP

Place mousse on the plate that has a piped design of chocolate and is filled with the mint oil. Place a dot of chocolate sauce in the middle of the mousse. Decorate center with **Dobla Diablo square**. Place a quenelle of white chocolate sorbet on the plate and garnish with **Dobla Cigarillos mint**. Place baked madeleines on the plate and serve.

#### MINTMOUSSE

150 g	suiker	160 g	pepermuntlikeur
50 g	water	6	gelatineblaadjes
170 g	eigelen	600 g	dikke room

#### Bereidingswijze:

Klop de slagroom lobbig. Klop de eigelen tot een ribbelige substantie. Week de gelatineblaadjes. Kook suiker met water tot 121° C, giet het langzaam al kloppend bij het eielemengsel en voeg gelatineblaadjes toe. Voeg pepermuntlikeur toe en klop koud. Lobbige slagroom doorspatelen.

#### CHOCOLADEVIERKANTJES

1.000 g 61% Valhrona chocolade

#### Bereidingswijze:

Smelt de chocolade. Giet zeer dun uit over acetatafvelen. Snijd er 8 vierkantjes uit van 7,5 cm en 24 van 6,5 cm.

#### CHOCOLADESPUIT

500 g	72% Valhrona chocolade
500 g	cacaoboter

#### Bereidingswijze:

Beide ingrediënten 2 minuten in magnetron afzonderlijk smelten. Mengen en door puntzeef halen.

#### SAMENSTELLEN VAN DE MOUSSE

Gebruik vierkante vormen van 7,5 cm met rand van 3 cm.

Zet de vormen op een gecoate bakplaat. Leg een chocoladeplak (7,5 cm) in elke vorm. Dun laagje mousse op chocoladebodem uitsmeren. Leg middenin een chocoladeplak van 6,5 x 6,5 cm en spuit er weer een laagje mousse op. Steeds herhalen met bovenop mousse. Stryk bovenkant glad en vies een nacht in. Verwijder vormen. Leg mousses op bakplaat, bedekt met perkamentpapier. Bespuit zijanten met chocoladespuit.

#### CHOCOLADESAUS

1.000 g	water	300 g	cacaopoeder
500 g	suiker	800 g	slagroom
150 g	glucose	500 g	72% chocolade

#### Bereidingswijze:

Kook water, suiker en glucose. Breng de slagroom aan de kook en voeg de chocolade toe. Voeg cacao-poeder toe en verwarm 10 minuten op lage temperatuur. Vermeng alles, giet het in een bain-marie en koel af in ijswater. Vul een knijpfles met dit mengsel.

#### WITTE CHOCOLADESORBET

500 g	water	5 g	sorbetstabilisator
500 g	melk	1	vanillestokje
225 g	suiker	snufje	zout
300 g	Valhrona witte chocolade		

#### Bereidingswijze:

Breng water, melk, suiker, vanillezaadjes en sorbetstabilisator onder matig vuur aan de kook. Voeg chocolade toe en laat 5 minuten staan. Klop het door elkaar en giet door een puntzeef in een bain-marie in ijswater om af te koelen. Draai het mengsel in een ijsmachine.

#### MUNTOLIE

3	bosjes groene munt
1	bosje peterselle
325 ml	druivenpitteolie

#### Bereidingswijze:

Pluk de mintblaadjes, verwijder bladsteeltes en doe ze in een sauspan met klein laagje water. Vul een sauspan met water, net genoeg om de blaadjes onder water te houden en breng aan de kook. Voeg de blaadjes toe, blancheer ze 3 minuten al roerend. Doe ze in een zeef, die in een korn ijswater ligt. Eenmaal afgekoeld, uitspreiden over een theedoek en uitknipen. Doe ze in een blender met druivenpitteolie. Blend tot een dikke pasta. Doe de pasta in een koffiefilter die in een zeef ligt en laat een nacht rusten. Doe de pasta in een knijpfles.

#### CHOCOLADE CHIPS MADELEINES

5	eieren	112 g	cakemeel
25 g	lichtbruine suiker	75 g	patentbloem
125 g	suiker	40 g	cacaopoeder
25 g	honing	5 g	bakpoeder
1/2 tsp	vanille-extract	1/2 tsp	zout
250 g	gesmolten boter	150 g	witte chocolade chips

#### Bereidingswijze:

Klop eieren, suikers en honing tot driedubbel volume. Gesmolten boter en vanille-extract toevoegen en mixen. Zeef droge ingrediënten en toevoegen aan eiemengsel. Mixen totdat het is afgekoeld. Spatel de chocoladechips erdoor. Spuit het mengsel in beterende en met bloem bestoven madeleinevormpjes.

#### AFWERKING

Leg de mousse op een schaal met een spiegel van muntolie en een gespoten chocolade design. Middenin een dotje chocoladesaus en daarop een **Dobla Diablo vierkant**. Leg op de schaal een quenelle van witte chocolade en garner met **Dobla Cigarillos mint**. Leg dan de afgebakken madeleines op de schaal.

#### MOUSSE À LA MENTHE

150 g	de sucre	160 g	de liqueur à la menthe
50 g	d'eau	6	feuilles de gélatine
170 g	de jaunes d'œufs	600 g	de crème épaisse

#### Préparation:

Fouetter la crème. Battre les jaunes d'œufs jusqu'à obtenir une substance nervurée. Tremper la gélatine. Battre les jaunes d'œufs et commencer à bouillir le sucre. Chauffer le sucre et l'eau jusqu'à 121° C. Verser le sirop lentement dans les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine. Ajouter la liqueur et fouetter froid le tout. Y incorporer la crème fouettée.

#### CARRÉS AU CHOCOLAT

1.000 g de chocolat Valhrona 61%

#### Préparation:

Faire fondre le chocolat. Le verser très finement sur les feuilles en acétate. Couper en carrés: 8 carrés de 7,5 cm et 24 carrés de 6,5 cm.

#### DOUILLE AU CHOCOLAT

500 g	de chocolat Valhrona 72%
500 g	de beurre de cacao

#### Préparation:

Mettre les ingrédients séparément dans des récipients et les mettre dans le magnétron pour fondre complètement. Mélanger et passer au chinois.

#### LA COMPOSITION DE LA MOUSSE

Utiliser des moules carrés en inox de 7,5 cm avec un bord d'une hauteur de 3 cm. Poser les moules sur une plaque de four couverte de silpat. Poser une plaque carrée de chocolat de 7,5 cm dans chaque moule. Faire une couche de mousse sur chaque fond de chocolat. Mettre au milieu une des 24 plaques de chocolat de 6,5 x 6,5 cm sur la mousse et ensuite une couche de mousse. Répéter ceci et terminer par une dernière couche de mousse. Egaliser et mettre au congélateur pour la nuit. Enlever les moules et mettre les mousses sur une plaque de four qui est couverte de papier-parchemin. Maintenant couvrir les mousses de douille au chocolat.

#### SAUCE AU CHOCOLAT

1.000 g	d'eau	300 g	de cacao en poudre
500 g	de sucre	800 g	de crème fleurette
150 g	de glucose	500 g	de chocolat 72%

#### Préparation:

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose. Porter à ébullition la crème et ajouter le chocolat. Ajouter le cacao en poudre au sirop de sucre. Chauffer ceci à une température basse pendant 10 minutes en fouettant. Mélanger les deux mélanges, verser le tout dans un récipient au bain-marie et faire refroidir dans de l'eau glacée. Verser le mélange refroidi dans un flacon souple.

#### SORBET AU CHOCOLAT BLANC

500 g	de l'eau	5 g	de stabilisateur
500 g	de lait	1	gousse de vanille
225 g	de sucre	pinçée	sel
300 g	de chocolat blanc Valhrona		

#### Préparation:

Porter à ébullition à feu bas l'eau, le lait, le sucre, la gousse de vanille et le stabilisateur. Ajouter le chocolat haché et le faire fondre pendant cinq minutes. Fouetter le mélange très bien et passer au chinois dans un bain-marie. Poser le bain-marie dans de l'eau glacée pour refroidir. Dresser le mélange dans la sorbetière.

#### HUILE À LA MENTHE

3	touffes de menthe verte
1	touffe de persil
325 ml	d'huile aux graines de raisins

#### Préparation:

Cueillir les pétales et équeuter la menthe. Porter à ébullition l'eau. Ajouter les pétales et les blanchir pendant trois minutes en fouettant continuellement. Enlever les pétales et les mettre dans un tamis. Poser le tamis dans un récipient avec de l'eau glacée pour refroidir. Répartir les pétales refroidis sur un torchon propre et presser toute l'eau. Dresser les pétales dans un blender et ajouter l'huile. Mélanger jusqu'à ce que une pâte épaisse soit formée. Mettre la pâte dans un filtre à café et poser ce filtre dans un tamis. Laisser reposer une nuit. Mettre la pâte dans un flacon souple.

#### MADELEINES AU CHOCOLAT

5	œufs	112 g	de farine à cake
25 g	de sucre légèrement brun	75 g	de fleur de farine
125 g	de sucre	40 g	de poudre en cacao
25 g	de miel	5 g	de levure chimique
1/2	petite cuillère extrait de vanille	1/2	petite cuillère de sel
250 g	de beurre fondu	150 g	de chips au chocolat blanc

#### Préparation:

Battre les œufs avec les sucres et le miel jusqu'à ce que le volume soit triple. Ajouter le beurre fondu et l'extrait de vanille et mélanger. Passer les ingrédients secs au tamis et les ajouter au mélange de jaunes d'œufs. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit complètement refroidi. Y incorporer les chips au chocolat. Remplir une poche à douille et verser le mélange dans les moules à madeleine préalablement beurrés et saupoudrés.

#### FINITION

Composer sur un plat un miroir d'huile à la menthe et un dessin de chocolat. Dresser là-dessus la mousse. Poser au centre de la mousse une rosace de sauce au chocolat et poser au centre un **Dobla Diablo square**. Faire avec une cuillère une quenelle du sorbet au chocolat blanc et la mettre sur le plat. Garnir avec **Dobla Cigarillos menthe**. Poser ensuite les madeleines cuites sur le plat.