



**ARTHUR TUYTEL,
THE NETHERLANDS**

Patissier Chocolatier 'Crème de la Crème'.
Winner of the silver medal
Coupe du Monde de la Pâtisserie 2005.
Member of the Dutch Pastry Team.

Vanilla Triangle

DOBLA PRODUCT: 41169 (91169)

Twister mini dark/white

± 6.750 pcs/box (6 x ± 6.750 pcs/box)

DOBLA PRODUCT: 43127

Spaghetti white

2.5 kg/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

- Almond biscuit
- Raspberry bavaois
- Vanilla mousse
- Sprayed white chocolate layer



PREPARATION TIME:
35 minutes
20 servings



DOBLA CREATIONS



ALMOND BISCUIT

210 g egg yolks
100 g sugar
75 g chopped almonds
70 g all purpose flour
210 g egg whites
100 g sugar
60 g butter

Instructions:

Whisk all ingredients until a cold, smooth batter is formed. Bake at 225° C for approximately 8 minutes.

RASPBERRY BAVAROIS

240 g raspberry puree
3 gelatine sheets
300 g sweetened whipped cream

Instructions:

Make a bavaois with the above ingredients.

VANILLA MOUSSE

3 vanilla pods
900 g milk
144 g egg yolks
270 g sugar
90 g cream powder
90 g butter
7 gelatine sheets
1.125 g unsweetened whipped cream

Instructions:

Bring milk, egg yolks, sugar and cream powder to boil to make pastry cream. Add butter and soaked gelatine, stir until cold and fold in whipped cream.

TOPPING SPRAY

300 g white chocolate
300 g cocoa butter
3 vanilla pods

FINISHING TOUCH

Cut almond biscuit into triangles. Pipe small balls of raspberry bavaois over the triangles. Place in freezer until just frozen. Remove from freezer and place biscuits with bavaois balls in ring moulds. Fill up with vanilla mousse and sprinkle with **Dobla spaghetti white**. Allow to freeze completely. Remove ring moulds. Spray with chocolate topping spray over the top and dust with icing sugar. Decorate with **Dobla Twister mini dark/white**.

AMANDELBISCUIT

210 g eidooiers
100 g suiker
75 g gecuttede amandelen
70 g patentbloem
210 g eiwit
100 g suiker
60 g boter

Werkwijze:

Van alle ingrediënten een koud beslag draaien. Bakken op 225° C, ± 8 minuten.

FRAMBOZENBAVAROIS

240 g frambozenpuree
3 gelatineblaadjes
300 g gezoete slagroom

Werkwijze:

Afmonteren als bavaoise.

VANILLEMOSSE

3 vanillestokjes
900 g melk
144 g eidooiers
270 g suiker
90 g roompoeder
90 g boter
7 gelatineblaadjes
1.125 g ongezoete slagroom

Werkwijze:

Kook een banketbakersroom van de melk, eidooiers, suiker en roompoeder. Voeg boter en geweekte gelatine toe, laat dit koud draaien en spatel de lobbige slagroom erdoor.

SPIITMASSA

300 g witte chocolade
300 g cacaoboter
3 vanillestokjes

AFWERKING VAN HET TAARTJE

Steek driehoekjes uit de amandelbiscuit. Spuit hierop bolletjes frambozenbavaois. Dit aanvriezen. Leg de biscuit met bavaoisbolletjes in ringen. Afvullen met vanillemousse en be-strooien met **Dobla Spaghetti wit**. Invriezen. Ringen verwijderen. Afspuiten met spuitmassa. Bovenkant afpoederen met poedersuiker. Decoreer met **Dobla Twister mini puur/wit**.

BISCUIT AUX AMANDES

210 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
75 g d'amandes hachées
70 g de farine
210 g de blancs d'œufs
100 g de sucre
60 g de beurre

Préparation:

Mélanger tous les ingrédients au mixeur jusqu'à obtention d' une pâte homogène. Faire cuire au four pendant environ 8 minutes, à 225° C.

BAVAROIS AUX FRAMBOISES

240 g de purée de framboises
3 feuilles de gélatine
300 g de crème fouettée sucrée

Préparation:

En faire un bavaois.

MOUSSE À LA VANILLE

3 gousses de vanille
900 g de lait
144 g de jaunes d'œufs
270 g de sucre
90 g de crème en poudre
90 g de beurre
7 feuilles de gélatine
1.125 g de crème fouettée non sucrée

Préparation:

Cuire une crème pâtissière avec le lait, les jaunes d'œufs, le sucre et la crème en poudre. Y ajouter le beurre et la gélatine trempée, mélanger au mixeur et laisser refroidir. Incorporer ensuite la crème fouettée au moyen d'une spatule.

CRÈME POUR DÉCORER À LA DOUILLE

300 g de chocolat blanc
300 g de beurre de cacao
3 gousses de vanille

FINITION

Découper des triangles dans le biscuit aux amandes. Y déposer des petites boules de bavaois aux framboises à l'aide d'une douille. Mettre au congélateur. Déposer le biscuit avec le bavaois dans des moules ronds. Remplir avec la mousse à la vanille et saupoudrer de **Dobla spaghetti blanc**. Mettre au congélateur. Enlever le moule. Y déposer la crème à la douille. Saupoudrer de sucre glace. Décorer avec **Dobla Twister mini noir/blanc**.