



**ROBERT VAN BECKHOVEN,
THE NETHERLANDS**
Executive Pastry Chef.
Member of Dutch Pastry Team,
team member of the Dutch Team
during the World Pastry Team
Championships 2004 Las Vegas.



Vanilla explosion

DOBLA PRODUCT: 73209 (93209)

Rio

36 pcs/box (6 x 36 pcs/box)

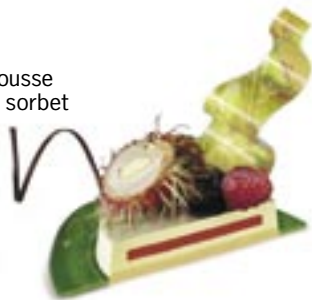


DOBLA CREATIONS ★★

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
■ Red fruit sorbet
■ Biscuit



SERVES:
60 minutes
15 pieces (Ø 12cm)



DOBLA CREATIONS



VANILLA MOUSSE

400 g milk
120 g yolks
140 g sugar
6 leaves of gelatine
600 g whipping cream
1 vanilla stick

Instructions:

Make a crème anglaise of the milk, yolk, sugar and vanilla. As soon as the crème anglaise has cooled off you can add the dissolved gelatine leaves and the lightly whipped cream, respectively.

RED FRUIT SORBET

200 g red fruit
(strawberries, raspberries,
red berries)
48 g soft brown sugar
15 g cold thickener

Instructions:

Mix the red fruit, soft brown sugar and thickener to a sorbet.

KIWI JELLY

1 kg kiwi purée
900 g sugar
100 g glucose

Instructions:

Mix kiwi purée, sugar and glucose. Boil the mixture well for 2 minutes and leave to cool.

MAKE UP

Fill a 12-cm mould or a flexipan mould with a layer of vanilla mousse, top it with a layer of red fruit sorbet. Then fill up the mould with a slab of biscuit of choice.

Place a ring-shaped kiwi jelly on the serving platter. Pat the cake in the centre of the plate. Decorate the cake with fresh fruit and garnish it with **Dobla Rio decoration**.

VANILLEMOSSE

400 g melk
120 g dooiers
140 g suiker
6 blaadjes gelatine
600 g slagroom
1 vanillestokje

Werkwijze:

Maak een crème anglaise van de melk, dooier, suiker en vanille. Voeg, na afkoeling van de crème anglaise, de opgeloste gelatine blaadjes toe en als laatste de lobbige geslagen slagroom.

ROOD FRUIT SORBET

200 g rood fruit
(aardbeien, frambozen,
rode bessen)
48 g basterdsuiker
15 g koud bindmiddel

Werkwijze:

Meng het rode fruit, de basterdsuiker en het bindmiddel tot een sorbet.

KIWIGELEI

1 kg kiwipuree
900 g suiker
100 g glucose

Werkwijze:

Meng de kiwipuree, de suiker en de glucose. Laat het mengsel 2 minuten goed doorkoken en laat het daarna afkoelen.

OPBOUW

Vul een ring met een doorsnede van 12 cm of een flexipan matje met een laag vanillemousse, voeg daarop een laag van de rood fruit sorbet. Vul vervolgens de ring af met een biscuitplakje naar keuze.

Breng de kiwigelei in een ring aan op het bord. Zet in het midden het vanilletaartje. Decoreer het taartje met vers fruit en werk het af met een **Dobla Rio decoratie**.

MOUSSE A LA VANILLE

400 g de lait
120 g de jaune d'œuf
140 g sucre
6 feuilles de gélatine
600 g de crème fraîche
1 gousse de vanille

Procédé:

Faites une crème anglaise avec le lait, le jaune d'œuf, le sucre et la vanille. Quand la crème anglaise est refroidie, ajouter les feuilles de gélatine dissoutes et en dernier lieu la crème fraîche épaissie.

SORBET AUX FRUITS ROUGES

200 g de fruits rouges
(fraises, framboises,
groseilles)
48 g de vergeoise
15 g de féculé

Procédé:

Mélanger les fruits rouges, la vergeoise et la féculé jusqu'à obtenir un sorbet.

GELEE DE KIWI

1 kg de purée de kiwis
900 g de sucre
100 g de glucose

Procédé:

Mélanger la purée de kiwis, le sucre et le glucose. Faire cuire le mélange pendant 2 minutes et laisser refroidir ensuite.

MONTAGE

Remplir un cercle d'un diamètre de 12 cm ou un moule Flexipan d'une couche de mousse à la vanille, couvrir ceci d'une couche de sorbet aux fruits rouges. Recouvrir ensuite le cercle d'une tranche de biscuit au choix.

Appliquer la gelée de kiwis sur l'assiette en forme de cercle. Placer la tartelette à la vanille au centre. Décorer la tartelette avec des fruits frais et finir avec une **décoration Dobla Rio**.