



**BART JEROEN,**  
**THE NETHERLANDS**  
Executive Pastry Chef.  
Member of Dutch Pastry Team.  
Winner of the Dutch Pastry  
Team Award 2003.



# Venice

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

- Vanilla mousse
- Red berry mousse
- Italian froth
- Biscuit



**PREPARATION TIME:**  
90 minutes  
12 cakes



DOBLA CREATIONS



#### BISCUIT

90 g egg yolks  
160 g egg white  
75 g sugar  
30 g flour  
30 g starch

##### Instructions:

Sift flour and starch. Beat yolks just enough to blend, then beat egg whites and sugar until stiff. Fold 1/3<sup>rd</sup> of the egg whites froth into the yolks with a spatula, then add the flour mixture and finally the rest of the froth. Bake at 180° C for about 10 to 12 minutes.

#### ITALIAN FROTH

250 g sugar  
90 g water  
125 g egg whites  
125 g sugar

##### Instructions:

Boil 250 g sugar and water at 118° C. Beat 125 g sugar and egg whites until stiff. Slowly pour the sugar syrup in a thin steady stream into the stiff egg whites and stir well until cooled. Bake the froth and then cut in ribbons.

#### RED BERRY MOUSSE

1.000 g red berry purée  
12 gelatine sheets  
300 g Italian froth  
500 g whipping cream

##### Instructions:

Mix the berry purée with the pre-soaked gelatine sheets. Fold in the froth and the soft peaked whipped cream with a spatula.

#### VANILLA MOUSSE

135 g egg yolks  
180 ml sugar syrup  
330 g white chocolate  
700 g whipping cream

##### Instructions:

Beat egg yolks and sugar syrup au bain-marie until stiff. Remove mixture from heat and stir well until completely cold. Then fold in the white chocolate and the soft peaked whipped cream with a spatula.

#### MAKE UP

Line bottom of cake mould with a slab of biscuit. Fill half of the mould with vanilla mousse and layer the centre with the previously frozen Italian froth ribbons with the red berry mousse in between. Fill the rest of the mould with vanilla mousse. Garnish the outer edges of the cake with a lining of white chocolate until it is almost 0,5 cm higher than the cake. Decorate the top with **Dobla spaghetti white** and a sprig of red berries.

#### BISCUIT

90 g eidooiers  
160 g eiwitten  
75 g suiker  
30 g bloem  
30 g zetmeel

##### Werkwijze:

Zeef de bloem en het zetmeel. Klop vervolgens de dooiers los en klop de eiwitten met de suiker stijf. Spatel 1/3 van het eiwitschuim door de dooiers, vervolgens het bloemmengsel en als laatste de rest van het schuim. Bakken op 180° C gedurende 10 tot 12 minuten.

#### ITALIAANS SCHUIM

250 g suiker  
90 g water  
125 g eiwit  
125 g suiker

##### Werkwijze:

Kook 250 g suiker en het water tot 118° C. Klop 125 g suiker met het eiwit stijf. Voeg daarna straalsgewijs de suikerstroop toe aan de stijfgeklopte eiwitten en draai het geheel goed koud. Het schuim eerst bakken en daarna in plakjes snijden.

#### RODE BESSENMOSSE

1.000 g rode bessenspuree  
12 gelatineblaadjes  
300 g Italiaans schuim  
500 g slagroom

##### Werkwijze:

Meng de bessenspuree met de geweekte gelatineblaadjes. Spatel het schuim en tenslotte de slagroom hier doorheen.

#### VANILLEMOSSE

135 g eidooiers  
180 ml suikerstroop  
330 g witte chocolade  
700 g slagroom

##### Werkwijze:

Klop de eidooiers en de suikerstroop au bain-marie tot een stevig schuim. Neem het mengsel van het vuur en klop het volledig koud. Spatel daarna de witte chocolade en de slagroom er doorheen.

#### OPBOUW

Leg onder in de taartring een plakje biscuit. Stort vervolgens de ring tot de helft vol met vanillemousse en druk de van tevoren ingevroren plakjes schuim met daartussen de rode bessensmousse goed in het midden van de taartring. Vul de ring af met vanillemousse. Decoreer de rand van het taartje met een rand van witte chocolade die ongeveer een 0,5 cm hoger is dan het taartje. Versier de bovenkant met **Dobla spaghetti wit** en een takje rode besjes.

#### BISCUIT

90 g de jaunes d'œufs 30 g de farine  
160 g de blancs d'œufs 30 g d'amidon  
75 g de sucre

##### Procédé:

Tamiser la farine et l'amidon. Ensuite fouetter les jaunes d'œufs et monter en neige les blancs d'œufs avec le sucre. Incorporer 1/3 de l'écume des blancs d'œufs dans les jaunes d'œufs à l'aide d'une spatule, ensuite le mélange de farine et en dernier lieu le reste de l'écume. Cuire à 180° C pendant 10 à 12 minutes.

#### ECUME ITALIENNE

250 g de sucre 125 g de blancs d'œufs  
90 g d'eau 125 g de sucre

##### Procédé:

Cuire 250 g de sucre et de l'eau jusqu'à 118° C. Monter les blancs d'œufs en neige avec 125 g de sucre. Ensuite ajouter en rayons le sirop de sucre aux blancs d'œufs montés en neige et remuer le tout jusqu'à refroidir. Cuire et ensuite couper en tranches.

#### MOUSSE AUX GROISELLES

1.000 g de purée de groseilles  
12 feuilles de gélatine  
300 g de mousse italienne  
500 g de crème fleurette

##### Procédé:

Mélanger la purée de groseilles avec les feuilles de gélatine trempées. Ajouter la mousse et finalement la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

#### ECUME À LA VANILLE

135 g de jaunes d'œufs  
180 ml de sirop de sucre  
330 g de chocolat blanc  
700 g de crème fleurette

##### Procédé:

Au bain-marie battre les jaunes d'œufs et le sirop de sucre jusqu'à obtenir une écume consistante. Retirer le mélange du feu et battre jusqu'à refroidir complètement. Ajouter ensuite le chocolat blanc et la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

#### MONTAGE

Déposer dans le fond du cercle une petite tranche de biscuit. Remplir ensuite le cercle jusqu'à la moitié avec la mousse de vanille et introduire les tranches de l'écume italienne préalablement congelées et parmi elles la mousse aux groseilles bien au centre de la tourtière. Finir par remplir le cercle avec la mousse de vanille. Décorer le bord de la tartelette avec une bordure de chocolat blanc qui dépasse la tartelette d'environ 0,5 cm. Décorer le dessus avec **Dobla spaghetti blanc** et un petit rameau de groseilles.