



**MARCO KRUIT,  
THE NETHERLANDS**

Executive Pastry Chef and co-owner  
of Crème de la Crème. Winner of  
the best chocolate showpiece in  
the Coupe du Monde 2003 in Lyon.

# Vesuvius

DOBLA PRODUCT: 71271 (91271)

Tramontana marbled

± 75 pcs/box (6 x ± 75 pcs/box)



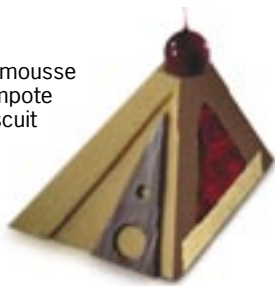
**DOBLA CREATIONS**



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

- Chocolate mousse
- Cherry compote
- Almond biscuit



**SERVES:**  
90 minutes  
10 pieces



DOBLA CREATIONS



#### WHITE CHOCOLATE MOUSSE

3.150 g unsweetened whipping cream  
250 g sugar  
15 g gelatine  
75 g water  
840 g white chocolate

##### Instructions:

Boil the cream and sugar together. Add the pre-soaked gelatine together with the chocolate to this mixture. Refrigerate for 24 hours. Then beat the mixture to the desired level of stiffness.

#### EXTRA SOLID CHERRY COMPOTE

500 g whole pitted cherries  
200 g orange juice  
3 g cinnamon sticks  
3 g star anise  
150 g sugar (caramelised)  
5 g doppelquelle  
20 g gel dessert  
20 g water

##### Instructions:

Caramelize sugar and add orange juice to it. Add seasonings and leave to soak. Sift the mixture and mix it with the doppelquelle, gel dessert and cherries.

#### ALMOND BISCUIT WITH CHIPS AND CHOCOLATE

350 g butter Corman cream  
80 g almond powder  
100 g white couverture or milk  
340 g fresh whole egg  
480 g sugar  
200 g patent flour  
310 g almond flakes

##### Instructions:

Whip almond powder with the whole egg and sugar. Melt butter with white chocolate and fold it in the whipped concoction with a spatula. Then fold in the flour and almond flakes. Bake at 200° C.

#### SPRAY CHOCOLATE

200 g milk chocolate  
50 g cocoa butter

##### Instructions:

Fill the mould with the chocolate mousse, press the pyramid of cherry compote in the centre of the concoction. Close the mould with the almond biscuit. Sprinkle cake with spray chocolate and decorate it with **Dobla Tramontana marbled**.

#### WITTE CHOCOLADEMOSSE

3.150 g ongezoete slagroom  
250 g suiker  
15 g gelatine  
75 g water  
840 g witte chocolade

##### Werkwijze:

Breng de room en de suiker samen aan de kook. Voeg aan dit mengsel de gewelde gelatine toe samen met de chocolade. Plaats het geheel 24 uur in de koelkast. Klop daarna het mengsel tot de gewenste stevigheid.

#### KERSENCOMPOTE EXTRA STEVIG

500 g hele kersen ontpit  
200 g sinaasappelsap  
3 g kaneelstokjes  
3 g steranijs  
150 g suiker (branden)  
5 g doppelquelle  
20 g dessertgel  
20 g water

##### Werkwijze:

Carameliseer de suiker en blus het geheel af met sinaasappelsap. Voeg de kruiden vervolgens toe en laat het geheel intrekken. Zeef het mengsel en meng het met de doppelquelle, dessertgel en de kersen.

#### AMANDELBISCUIT MET STIFTEN EN CHOCOLADE

350 g botercrème Corman  
80 g amandelpan  
100 g couverture wit of melk  
340 g vers hele eieren  
480 g suiker  
200 g patentbloem  
310 g amandelstukjes

##### Werkwijze:

Klop de amandelpan op met het heelei en suiker. Smelt vervolgens de boter met de witte chocolade en spatel het door de opgeklopte massa. Spatel daarna de bloem en de amandelstukjes er door. Bak het deeg op 200° C.

#### SPIUTCHOCOLADE

200 g melk chocolade  
50 g cacaoboter

##### Werkwijze:

Vul de vorm met de chocolademousse, druk in het midden de piramide van kersencompote. Sluit de vorm vervolgens af met de amandebiscuit. Sduit de taart af met spuitchocolade en decoreer het met **Dobla Tramontana gemarmerd**.

#### MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

3.150 g de crème fraîche non sucrée  
250 g de sucre  
15 g de gélatine  
75 g d'eau  
840 g de chocolat blanc

##### Procédé:

Faire bouillir la crème fraîche et le sucre. Incorporer à ce mélange la gélatine chauffée et le chocolat. Mettre le tout dans le réfrigé-rateur pendant 24 heures. Ensuite battre le mélange jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

#### COMPOTE DE CERISES EXTRA CONSISTANTE

500 g de cerises entières dénoyautées  
200 g de jus d'orange  
3 g de bâtonnets à la cannelle  
3 g d'anis étoilé  
150 g de sucre (brûler)  
5 g de doppelquelle  
20 g de gel dessert  
20 g d'eau

##### Procédé:

Caraméliser le sucre et mouiller le tout avec le jus d'orange. Ajouter ensuite les herbes et laisser reposer l'ensemble. Tamiser le mélange et incorporer le doppelquelle, le gel dessert et les cerises.

#### BISCUIT D'AMANDES AVEC TIGES ET CHOCOLAT

350 g de crème au beurre Corman  
80 g de pâte d'amandes  
100 g de couverture blanc ou lait  
340 g d'œufs entier frais  
480 g de sucre  
200 g de fleur de farine  
310 g de morceaux d'amandes

##### Procédé:

Battre la pâte d'amandes avec l'œuf entier et le sucre. Ensuite fondre le beurre avec le chocolat blanc et incorporer à la masse battue à l'aide d'une spatule. Ensuite incorporer la farine et les petits morceaux d'amandes à l'aide d'une spatule. Cuire la pâte à 200° C.

#### CHOCOLAT POUR POCHE A DOUILLE

200 g de chocolat au lait  
50 g de beurre de cacao

##### Procédé:

Remplir le moule avec la mousse au chocolat, enfoncer au centre la pyramide de compote de cerises. Ensuite couvrir le moule avec le biscuit d'amandes. Recouvrir le gâteau avec du chocolat à l'aide d'une poche à douille et décorer avec **Dobla Tramontana marbré**.