



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

White Chocolate Raspberry Swirl

DOBLA PRODUCT: 43183

Mini rose white

± 2.500 pcs/box (6 x ± 2.500 pcs/box)



DOBLA CREATIONS ★★ ★★ ★

- Raspberrie mousse
- White chocolate mousse
- Lemon cake



SERVES:
160 minutes
8-10 cakes



LEMON SPONGE CAKE

Yields: 1 sheet pan

2 eggs
2 egg yolks
100 g sugar
2 lemon zests
2 egg whites
75 g sugar
50 g cake flour

Instructions:

- Whip eggs, yolks, sugar and lemon zests, until ribbon and thick.
- Make a meringue with the egg whites. Once the whites become foamy, add 75 g sugar. Whip until medium stiff. Do not over whip !!!
- Sift the cake flour in egg yolk mixture and fold meringue into the yolk mixture.
- Spray the sides of silpat sheet pan with butter and evenly spread the cake mixture on the sheet pan.
- Bake the sponge at 165° C (350° F) for 6-8 minutes or until golden brown.
- Once the cake is baked, have cooling rack available. Remove the cake from the sheet pan by placing parchment paper on the top and flip the cake over on the cooling rack.

RASPBERRY MOUSSE

200 g raspberry puree
90 g sugar
1 lime
250 ml heavy cream
3 gelatine sheets

Instructions:

- Bring sugar, raspberry puree, and lime juice on low heat to a simmer.
- Add soaked gelatine.
- Allow the mixture to cool to room temperature.
- Whip the cream to soft peaks and fold in the puree.

WHITE CHOCOLATE MOUSSE

75 g milk
75 g heavy cream
1,5 teaspoon vanilla extract
2 sheets gelatine
50 g egg yolks
25 g sugar
150 g white chocolate
300 g heavy cream

Instructions:

- Bring the 75 g of milk and the cream to simmer.
- Chop white chocolate finely and place it into a bowl.
- Whisk the egg yolks, adding the sugar and vanilla. Once the milk and cream have become hot, temper the yolk mixture.
- Heat it again until it coats the back of a spoon. Add soaked gelatine and strain the mixture over the white chocolate.
- Allow the anglaise to melt the chocolate, so let it rest for 5 minutes, then whisk.
- Whip 300g of heavy cream to soft peaks.
- Once the chocolate mixture is at room temperature, fold in the whipped cream.

MAKE UP

Using a 2 x 2 inch square metal moulds for assembly.

- Cut the cake in squares and place on the bottom of the moulds. Also, cut ten 2,5 cm (one inch) squares for the center of the cakes.
- Pour over some of the white chocolate mousse, then top with some of the raspberrie mousse. Swirl the mousse a bit with a knife. Place smaller piece of cake in the center without touching the sides of the mould. Alternate this procedure until you reached the top.
- Place finished mousses in freezer overnight.
- Slide the moulds off from the mousse using a blowtorch.
- Place frozen mousse on a sheet pan and decorate the tops with **Dobla Mini roses white**, cut a raspberrie and place it on the top.
- Serve once defrosted.
- Keep refrigerated until ready to serve.

Can be served with sorbet or fresh raspberries

CITROENCAKE

Gebruik een bakplaat van 34 x 64 cm

2 eieren
2 eidooiers
100 g suiker
2 citroenzestes

2 eiwitten
75 g suiker
50 g cakemeel

werkwijze:

- Mix eieren, eidooiers, suiker en citroenzestes tot het mengsel ribbellig en dik wordt.
- Maak van de eiwitten een meringue. Voeg de 75 g suiker toe als de eiwitten bijna vlokken. Klop ze echter niet al te stijf !!!
- Zeef het cakemeel in het eigelmengsel en spatel het er voorzichtig doorheen en daarna de meringue
- Beboter de randen van de bakplaat lichtjes en verdeel de cakemix gelijkmatig over de bakplaat.
- Bak de cake 6 tot 8 minuten op 165° C of totdat hij goudbruin is.
- Houd zodra de cake is afgebakken, een koelrek gereed. Leg bovenop de cake een vel perkamentpapier. Keer de bakplaat om en leg hem op het koelrek en verwijder hem van de cake.

FRAMBOZENMOUSSE

200 g frambozenpuree
90 g suiker
1 limoe
250 ml dikke room
3 gelatineblaadjes

werkwijze:

- Verhit suiker, frambozenpuree, en het limoensap op laag vuur tegen de kook aan.
- Zodra het mengsel heet is, de geweekte gelatineblaadjes toevoegen en goed opkloppen.
- Laat het mengsel afkoelen tot kamertemperatuur.
- Klop de dikke room lobbeg en spatel door het mengsel als het is afgekoeld.

WITTE CHOCOLADEMOUSSE

75 g melk
75 g dikke room
1,5 tl. vanille-extract
2 gelatineblaadjes

50 g eigelen
25 g suiker
150 g witte chocolade
300 g dikke room

werkwijze:

- Verwarm de 75 g melk en dikke room tot tegen het kookpunt.
- Hak de chocolade in kleine stukjes.
- Klop de eigelen op en voeg suiker en vanille toe. Zodra het melk-roommengsel warm is, over de opgeklopte eigelen gieten en verder opkloppen.
- Terug zetten op het fornuis en doornverwarmen totdat het mengsel aan de achterkant van een lepel blijft hangen. Doe de geweekte gelatine erbij en giet het geheel in de schaal met de stukjes chocolade.
- Laat de chocolade smelten in deze anglaise, 5 minuten laten rusten, daarna goed mixen.
- Terwijl de chocolademix smelt kan de 300 gram dikke room lobbeg worden opgeklopt.
- Enmaal op kamertemperatuur, de lobbige slagroom erdoor spatelen.

AFWERKING

Gebruik 5 x 5 cm RVS-vormen.

- Snij uit de citroencake vierkanten van 5 x 5 cm en leg ze in de vormen. Snijd ook 10 vierkantjes uit van 2,5 x 2,5 cm voor het centrum van de cakes.
- Breng op de cakebodem een laagje witte chocolademousse aan, gevolgd door een laagje van de frambozenmousse. Maak met een mes een paar 'krullen' in de mousse. Leg nu een kleinere plak cake van 2,5 x 2,5 cm exact in het midden van de vorm zonder dat de cake de rand raakt. Herhalen tot de bovenkant van de vorm is bereikt.
- Eén nacht invriezen.
- Met behulp van een brander de RVS-vorm van de cakes schuiven.
- Zet de bevroren cakes op een plaat en decoreer de bovenkanten met **Dobla Mini roosjes wit** en plaats een halve framboos in het midden.
- Ontdooid uitserveren.
- Koel bewaren tot voor het uitserveren.

Kan geserveerd worden met sorbet of verse frambozen.

CAKE AU CITRON

Utiliser une plaque de four de 34 x 64 cm

2 œufs
2 jaunes d'œufs
100 g de sucre
2 zestes de citron

2 blancs d'œufs
75 g de sucre
50 g de farine à cake

Préparation:

- Mixer les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre et les zestes de citron jusqu'à ce que le mélange soit nervuré et épais.
- Faire la meringue. Mettre les blancs d'œufs dans un autre récipient et commencer à fouetter. Ajouter 75 g de sucre quand les blancs d'œufs sont presque écumeux. Ne fouetter pas trop ferme !!!
- Passer la farine au tamis et incorporer dans le mélange des jaunes d'œufs. Incorporer ensuite la meringue dans le mélange des jaunes d'œufs.
- Beurrer légèrement le côté de la plaque de four et répartir le mix équitablement sur la plaque de four.
- Cuire le cake 6 à 8 minutes à 165° C.
- Le cake est cuit, tenir prêt un étagère à refroidir. Enlever le cake de la plaque de four et le poser sur l'étagère. Faire comme suit: mettre un papier-parchemin au dessus du cake. Retourner la plaque de four et le mettre sur l'étagère à refroidir, ensuite enlever la plaque de four.

MOUSSE AUX FRAMBOISES

200 g de purée de framboises
90 g de sucre
1 limon

250 ml de crème épaisse
3 feuilles de gélatine

Préparation:

- Chauffer le sucre, la purée de framboises et le jus de limon à feu bas.
- Quand le mélange est chaud ajouter les feuilles de gélatine égouttées et fouetter très bien.
- Faire refroidir le mélange jusqu'à température ambiante.
- Fouetter la crème et incorporer dans le mélange refroidi.

MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

75 g de lait
75 g de crème épaisse
1,5 petite cuillère
2 feuilles de gélatine

50 g de jaunes d'œufs
25 g de sucre
150 g de chocolat blanc
300 g de crème épaisse

Préparation:

- Chauffer 75 g de lait et la crème épaisse jusqu'au point d'ébullition.
- Couper le chocolat en petits dés.
- Fouetter les jaunes d'œufs en ajoutant le sucre et l'extrait de vanille. Dès que le mélange de lait et de crème est chaud, retirer du feu, verser sur les jaunes d'œufs battus et continuer à battre.
- Remettre le tout au feu et réchauffer jusqu'à ce que le mélange se colle à l'arrière d'une cuillère. Ajouter la gélatine trempée et verser le tout dans le récipient avec les petits dés de chocolat.
- Faire fondre le chocolat dans cette anglaise, donc laisser reposer pour cinq minutes et ensuite mixer très bien.
- Fouetter 300 g de crème épaisse.
- Dès que mix au chocolat est à température ambiante y incorporer la crème fouettée.

FINITION

Utiliser moules en métal de 5 x 5 cm.

- Découper du cake au citron des carrés de 5 x 5 cm et les mettre dans les moules. Découper aussi 10 petits carrés de 2,5 x 2,5 cm pour le centre des cakes.
- Etaler sur le fond du cake une couche de mousse au chocolat blanc, suivi d'une couche de mousse aux framboises. Faire avec un couteau quelques boucles dans la mousse. Poser une tranche plus petite du cake exactement au centre du moule; faire attention que le cake ne touche pas le côté du moule. Répéter ce procédé jusqu'à atteindre le dessus du moule.
- Mettre les cakes au congélateur pour la nuit.
- Le lendemain enlever les cakes des moules à l'aide d'un chalumeau.
- Mettre les cakes congelés sur un plat et décorer les dessus. Utiliser les **Dobla Roses mini blanc** et poser une demie-framboise au centre.
- Pour servir: décongeler 30 minutes.
- Tenir au frais jusqu'au temps de service.

On peut le servir avec du sorbet ou avec des framboises fraîches