



TONY CHEN, TAIWAN.
Chef Pâtissier of Boncrop, Taiwan.

Raspberry Caramel

DOBLA PRODUCT: 72206 (92206)

Domino triangle dark/white

± 576 pcs/box (6 x ± 576 pcs/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

- Chocolate mousse
- Caramel fondant
- Raspberries
- Chocolate biscuit



PREPARATION TIME:
90 minutes
2 servings
(18 cm Ø x 4,5 cm H)



DOBLA CREATIONS



CARAMEL FONDANT

140 g sugar
50 g salted butter
80 g milk
100 g UHT cream 38%
60 g egg yolks
0,5 g salt
5 g custard powder
4 g gelatine
130 g butter

Instructions:

Heat sugar to 175°C, then add salted butter, milk and UHT cream 38%. Mix egg yolks, salt and custard powder. Mix the above and boil to 83° C. After that, mix with soaked gelatine and butter. Flat the mass of H 1 cm on bake pan. Put in freezer.

CHOCOLATE MOUSSE

8 g mocca paste
230 g milk
200 g 71% dark chocolate
26 g sanatine
500 g whipping cream 38%
raspberry as much as suffices

Instructions:

Heat mocca paste and milk to 100° C, then put in 71% dark chocolate and sanatine. Cool the above down to 40° C and then gently fold in the whipped cream.

CHOCOLATE BISCUIT

260 g egg yolks
50 g glucose
300 g egg whites
230 g sugar
1 g salt
150 g 71% dark chocolate
180 g butter
100 g oil
90 g cocoa powder
30 g cake flour

Instructions:

Whip the glucose, egg whites, sugar and salt. Then mix with egg yolks. Heat dark chocolate, butter and oil to 60° C. Mix cocoa powder and cake flour. Combine all the above and fill in the pattern of 40 x 60 cm Ø. Bake at 170° C for 18 minutes.

CHOCOLATE SPRAY

500 g cocoa butter
600 g 71% dark chocolate

Instructions:

Mix dark chocolate and cocoa butter and heat to 30° C. Ready for using to spray the chocolate on the tartlets.

MAKE UP

Cut the chocolate biscuit in cakes of 16cm and put into the bottom of the pattern of 18 cm x 4,5 cm H. Put the mousse chocolate on the top of the above up to 1 cm H and then put in the raspberry as much as suffices and caramel fondant. Pour mousse chocolate mousse on the top surface evenly. Spray the chocolate spray outside the cakes and decorate with **Dobla triangle dark/white**

KARAMELFONDANT

140 g suiker
50 g gezouten boter
80 g melk
100 g gepasteuriseerde room 38%
60 g eidooiers
0,5 g zout
5 g custardpoeder
4 g gelatine
130 g boter

Bereidingswijze:

Verhit de suiker tot 175° C en voeg de gezouten boter, melk en gepasteuriseerde room toe. Meng de eidooiers, zout en custardpoeder door elkaar. Meng het bovenstaande door elkaar en verwarm tot 83° C. Meng er hierna de geweekte gelatine en boter door. Stort de massa op een bakplaat, smeer uit tot 1 cm dikte en daarna invriezen.

CHOCOLADEMOUSSE

8 g mokkapasta
230 g melk
200 g 71% pure chocolade
26 g sanatine
500 g slagroom 38%
frambozen (hoeveelheid naar wens)

Bereidingswijze:

Verhit de mokkapasta en melk tot 100° C en voeg er de 71% pure chocolade en sanatine aan toe. Afkoelen tot 40° C en er daarna de geklopte slagroom voorzichtig door spatelen.

CHOCOLADEBISCUIT

260 g eidooiers
50 g glucose
300 g eiwitten
230 g suiker
1 g zout
150 g 71% pure chocolade
180 g boter
100 g olie
90 g cacaopoeder
30 g cakemeel

Bereidingswijze:

Klop de glucose, eiwitten en het zout op. Meng er hierna de eidooiers door. Verwarm de pure chocolade, boter en olie tot 60° C. Meng hier de cacaopoeder en cakemeel door. Meng al het bovenstaande door elkaar en stort het in een bakplaat van 40 x 60 cm. 18 Minuten afbakken op 170° C.

CHOCOLADE SPUIT

500 g cacaoboter
600 g 71% pure chocolade

Bereidingswijze:

Meng de pure chocolade en cacaoboter en verwarm het tot 30° C. Gereed om de taartjes mee te bespuiten.

MAKE UP

Snijd het chocoladebiscuit in een vorm van 16 cm en leg deze op de bodem van een cakevorm van 18 cm Ø x 4,5 cm hoogte. Breng hierop een 1 cm dikke laag van de chocolademousse op aan en vervolgens naar eigen wens een laag frambozen en het karamel fondant. Vervolgens nog een laagje chocolademousse. Bespuit de taarten aan de zijkant met chocoladespuit en decoreer met **Dobla driehoek puur/wit**.

FONDANT AU CARAMEL

140 g de sucre
50 g de beurre salé
80 g de lait
100 g de crème pasteurisée 38%
60 g de jaunes d'œufs
0,5 g de sel
5 g de poudre pour entremets
4 g de gélatine
130 g de beurre

Procédé:

Chauffer le sucre jusqu'à 175° C et ajouter le beurre salé, le lait et la crème pasteurisée. Mélanger les jaunes d'œufs, le sel et la poudre pour entremets. Ensuite mélanger le tout et chauffer jusqu'à 83° C. Y incorporer ensuite la gélatine et le beurre. Verser la masse sur une plaque à four, la répartir jusqu'à une épaisseur de 1 cm et congeler ensuite.

MOUSSE AU CHOCOLAT

8 g de pâte de moka
230 g de lait
200 g de chocolat amer 71 %
26 g de sanatine
500 g de crème fleurette 38%
Framboises
(quantité comme bon vous semble)

Procédé:

Chauffer la pâte de moka et le lait jusqu'à 100° C et y ajouter ensuite le chocolat amer 71% et le sanatine. Refroidir jusqu'à 40° C et après y incorporer la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

BISCUIT AU CHOCOLAT

260 g de jaunes d'œufs
50 g de glucose
300 g de blancs d'œufs
230 g de sucre
1 g de sel
150 g de chocolat amer 71%
180 g de beurre
100 g de huile
90 g de cacao en poudre
30 g de farine à cake

Procédé:

Battre le glucose, les blancs d'œufs et le sel. Incorporer ensuite les jaunes d'œufs. Chauffer le chocolat amer, le beurre et l'huile jusqu'à 60° C. Incorporer ensuite le cacao en poudre et la farine à cake. Mélanger le tout et le verser sur une plaque à four de 40 x 60 cm Ø. Faire cuire pendant 18 minutes à 170° C.

APPAREIL À CHOCOLAT PISTOLET

500 g de beurre de cacao
600 g de chocolat amer 71%

Procédé:

Mélang de chocolat amer et le beurre de cacao et chauffer jusqu'à 30° C. Maintenant c'est prêt à arroser les gâteaux.

FINITION

Couper le biscuit au chocolat en une forme de 16 cm Ø et la mettre sur le fond d'une moule à cake de 18 cm Ø x 4,5 cm de hauteur. Verser sur ceci une couche de mousse au chocolat d'une épaisseur de 1 cm et ensuite comme bon vous semble une couche de framboises et le fondant au caramel. Ensuite encore une couche de mousse au chocolat. Arroser les côtes des gâteaux de chocolat à la douille et décorer de **Dobla triangle noir/blanc**.