



**ARTHUR TUYTEL,  
THE NETHERLANDS**

Patissier Chocolatier 'Crème de la Crème'.  
Winner of the silver medal  
Coupe du Monde de la Pâtisserie 2005.  
Member of the Dutch Pastry Team.



# Solance

DOBLA PRODUCT: 73231 (93231)

Diablo square

± 450 pcs/box (6 x ± 450 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

- Almond biscuit
- Red fruit bavarois
- Caramel mousse
- Milk chocolate mirror



**PREPARATION TIME:**  
80 minutes  
4 servings



DOBLA CREATIONS



#### ALMOND BISCUIT

420 g egg yolks  
200 g sugar  
150 g chopped almonds  
140 g all purpose flour  
420 g egg white  
200 g sugar  
120 g butter

#### Method:

Whisk all ingredients until a thick, smooth cold batter is formed. Bake at 225° C for approximately 8 minutes.

#### RED FRUIT BAVAROIS

50 g raspberry puree  
50 g cherry puree  
50 g red currant puree  
50 g strawberry puree  
50 g orange juice  
3 gelatine sheets  
330 g sweetened whipped cream

#### Method:

Make a bavarois with above ingredients.

#### CARAMEL MOUSSE

560 g pastry cream  
480 g caramel  
200 g milk  
10 gelatine sheets  
1.400 g sweetened whipped cream

#### Method:

Mix pastry cream, caramel and milk, add soaked gelatine and fold in whipped cream.

#### MILK CHOCOLATE MIRROR

150 g unsweetened cream  
450 g white jelly  
110 g water  
350 g milk chocolate  
125 g praline

#### Method:

Warm whipped cream, white jelly and praline and stir gently until liquefied. Pour mixture over chocolate and continue stirring. Then add water.

#### FINISHING TOUCH

Decorate the top of the cake with **Dobla Diablo square**.

#### AMANDELBISCUIT

420 g eidooiers  
200 g suiker  
150 g gecutterde amandelen  
140 g patentbloem  
420 g eiwit  
200 g suiker  
120 g boter

#### Werkwijze:

Van alle ingrediënten een koud beslag draaien. Bakken op 225° C, ± 8 minuten.

#### ROOD FRUITBAVAROIS

50 g frambozenpuree  
50 g kersnpuree  
50 g aalbessenpuree  
50 g aardbeienpuree  
50 g sinaasappelsap  
3 gelatineblaadjes  
330 g gezoete slagroom

#### Werkwijze:

Afmonteren als bavaroise.

#### KARAMELMOUSSE

560 g banketbakkersroom  
480 g karamel  
200 g melk  
10 gelatine blaadjes  
1.400 g gezoete slagroom

#### Werkwijze:

Banketbakkersroom, karamel en melk mengen, dan geweekte gelatine toevoegen en lobbige slagroom er door spatelen.

#### MELKCHOCOLADESPIEGEL

150 g ongezoete room  
450 g witte geleï  
110 g water  
350 g melkchocolade  
125 g praliné

#### Werkwijze:

Slagroom, geleï en praliné verwarmen tot het vloeibaar is. Dit mengsel op de chocolade gieten en doorroeren. Vervolgens water toevoegen.

#### AFWERKING VAN HET TAARTJE

Decoreer met **Dobla Diablo vierkant**.

#### BISCUIT AUX AMANDES

420 g de jaunes d'œufs  
200 g de sucre  
150 g d'amandes hachées  
140 g de farine  
420 g de blancs d'œufs  
200 g de sucre  
120 g de beurre

#### Préparation:

Mélanger tous les ingrédients au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Faire cuire au four pendant environ 8 minutes, à 225° C.

#### BAVAROIS DE FRUITS ROUGES

50 g de purée de framboises  
50 g de purée de cerises  
50 g de purée de groseilles  
50 g de purée de fraises  
50 g de jus d'orange  
3 feuilles de gélatine  
330 g de crème fouettée sucrée

#### Préparation:

En faire un bavarois.

#### MOUSSE AU CARAMEL

560 g de crème pâtissière  
480 g de caramel  
200 g de lait  
10 feuilles de gélatine  
1.400 g de crème fouettée sucrée

#### Préparation:

Mélanger la crème pâtissière, le caramel et le lait, puis y ajouter la gélatine trempée. Incorporer la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

#### MIROIR AU CHOCOLAT AU LAIT

150 g de crème non sucrée  
450 g de gelée blanche  
110 g d'eau  
350 g de chocolat au lait  
125 g de pralines

#### Préparation:

Faire chauffer la crème, la gelée et les pralines au chocolat jusqu'à obtention d'un liquide homogène. Verser ce liquide sur le chocolat et mélanger. Ajouter l'eau ensuite.

#### FINITION

Décorer avec **Dobla Diablo carré**.