



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

Strawberry Tres Leches Cake

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

- Vanilla sponge cake
- Vanilla mousse
- Strawberries
- Milk-rum mixture



PREPARATION TIME:
100 minutes
one 25 cm (10 inch)
cake



DOBLA CREATIONS



VANILLA SPONGE CAKE

Yields 1 1/2 sheet pans
1 Sheet pan = 17-3/4" X 25-3/4"
1/2 Sheet pan = 17-3/4" X 12-7/8"

- 8 eggs
- 8 egg yolks
- 400 g sugar
- 0,5 tablespoon vanilla paste
- 8 egg whites
- 150 g sugar
- 200 g cake flour

Instructions:

1. Whip egg yolks until ribbon and thick. Set aside.
2. Make the meringue with the egg whites. Once the whites become foamy, add 150 g sugar. Whip until medium stiff. Do not over whip !!!
3. Sift cake flour in egg yolk mixture and fold meringue in yolk mixture.
4. Spray the sides of siltpat sheet pans with butter and evenly separate cake mixture between the one and 1/2 sheet pans.
5. Bake the sponge at 165° C (350° F) for 6-8 min.
6. Once the cakes are baked, have cooling racks available. Remove cakes from sheet pans by placing parchment paper on top and flip the cake over on the cooling racks.

VANILLA MOUSSE

- 120 g egg yolks
- 165 g sugar
- 3 gelatine sheets
- 450 g heavy cream
- 1 vanilla pod
- 1/4 tsp salt

Instructions:

1. Whip egg yolks and vanilla pod until thick and ribbon.
2. Bloom gelatin in cold water.
3. Wet sugar with water in a sauce pan and allow it to look like wet sand. Wash down the sides of the pan to avoid burning. Cook gently until 121° C.
4. Add gelatin to yolks whilst mixing and add hot sugar in slow streams.
5. Cool mixture down to room temperature.
6. Whip cream to soft peaks and fold into the yolk mixture.

MAKE UP

- 2 pints strawberries
- 14 oz condensed milk
- 12 oz evaporated milk
- 375 g milk
- 3 tablespoons dark rum

1. Cut sponge cake into three 10-inch circles.
2. Dice 1 1/2 pints of strawberries.
3. Mix together milks and rum.
4. Place the first layer of cake in a spring form. Brush milk mixture over the cake. Sprinkle some strawberries over the cake and spread about one cup of the mousse over the cake. Repeat with cake and mousse, finishing with cake.
5. Place cake into freezer overnight.
6. Unmould frozen cake and ice it with the meringue on sides and top. Garnish with quartered strawberries on top. Decorate with **Dobla Domino white/pink** or **Diablo square** around the sides of the cake. Defrost completely, approximately one hour.

VANILLA SPONGE CAKE

Bakplaten: één van 43 x 64 cm
één van 43 x 30 cm

- 8 hele eieren
- 8 eidooiers
- 400 g suiker
- 0,5 eetlepel vanillepasta
- 8 eiwitten
- 150 g suiker
- 200 g cakemeel

Bereidingswijze:

1. Mix eieren, eigelen, suiker en vanillepasta ribbelig dik.
2. Maak meringue van de eiwitten en voeg zodra de eiwitten schuimig worden 150 g suiker toe. Klop het schuim nu verder totdat het vlokkelig is. Klop het niet al te stijf !!!
3. Zeef cakemeel in het eigeelmengsel en spatel het er doorheen. Spatel daarna de meringue er door.
4. Beboter de randen van de gecoate bakplaten en verdeel de cakemix over de twee bakplaten.
5. Bak de cakes 6 tot 8 minuten op 165° C.
6. Houd zodra de cakes afgebakken zijn, koelrekken gereed. Leg bovenop de cakes een vel perkamentpapier. Keer de bakplaten om en leg ze op de koelrekken. Verwijder bakplaten.

VANILLEMOSSE

- 120 g eidooiers
- 165 g suiker
- 3 gelatineblaadjes
- 450 g dikke room
- 1 vanillestokje
- 1/4 tl zout

Bereidingswijze:

1. Mix eidooiers en vanillezaadjes van het vanillestokje tot het geheel ribbelig dik wordt.
2. Week de gelatineblaadjes in koud water.
3. Doe water en suiker in een sauspan zodanig dat het op nat zeezand lijkt. Verhit de het suikermengsel tot 121° C. Veeg de zijkant van de pan regelmatig schoon.
4. Voeg de geweekte gelatine toe aan het eigeelmengsel en giet er langzaam de hete suiker bij.
5. Laat het mengsel langzaam mixend afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Klop de slagroom lobbige en spatel door het mengsel

AFWERKING

- ± 1.000 g aardbeien
- 400 g gecondenseerde melk
- 340 g geëvaporeerde melk
- 375 ml melk
- 3 eetlepels bruine rum

1. Snijd de cake in drie cirkels van 25 cm.
2. Snijd driekwart van de aardbeien in blokjes.
3. Vermeng de twee soorten melk met de rum.
4. Eerste laag cake in springvorm van 25 cm diameter. Borstel melk-rummengsel over de cakebodem. Strooi er wat aardbeien over en verdeel een theekopje vanillemousse over de aardbeien. Nu weer een schijf cake, melk-rummengsel en mousse en bovenop de derde schijf cake.
5. Vries de cake een nacht in.
6. Haal de bevroren cake uit de springvorm. Decoreer aan zijkanten en bovenop met meringue. Bovenkant afgarnen met kwart stukjes aardbeien en zijkant met **Dobla Domino white/pink** of **Diablo square**. Laat de cake minstens één uur ontdoien.

CAKE ÉPONGE À LA VANILLE

De plaques de four: une de 43 x 64 cm
une de 43 x 30 cm

- 8 œufs entiers
- 8 jaunes d'œufs
- 400 g de sucre
- 0,5 cuillerée pâte de vanille
- 8 blancs d'œufs
- 150 g de sucre
- 200 g de farine à cake

Préparation:

1. Fouetter les œufs, les jaunes d'œufs, le sucre et la pâte de vanille jusqu'à ce que le tout soit nervuré et épais.
2. La composition de la meringue: fouetter les blancs d'œufs. Ajouter 150 g de sucre dès que les blancs d'œufs seront écumeux. Fouetter alors les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient d'une demi-épaisseur. Ne pas fouetter trois épais !!!
3. Tamiser la farine à cake dans le mélange des jaunes d'œufs et l'y incorporer soigneusement. Ensuite incorporer la meringue dans le mélange des jaunes d'œufs.
4. Beurrer légèrement les bords des plaques de four et répartir le mix à cake également sur les deux plaques de four.
5. Faire cuire les cakes 6 à 8 minutes à 165° C ou jusqu'à ce qu'ils soient brun d'or.
6. Dès que les cakes sont cuits tenir prête une étagère à refroidir et y ranger les cakes comme suit: mettre un papier-parchemin au dessus des cakes. Retourner les plaques de four et les mettre sur l'étagère à refroidir, ensuite enlever les plaques de four.

MOUSSE À LA VANILLE

- 120 g de jaunes d'œufs
- 165 g de sucre
- 3 feuilles de gélatine
- 450 g de crème épaisse
- 1 gousse de vanille
- 1/4 petite cuillère de sel

Préparation:

1. Fouetter les jaunes d'œufs et les graines de la gousse de vanille jusqu'à ce que le tout soit nervuré et épais.
2. Poser les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour tremper.
3. Mettre dans une casserole le sucre et ajouter de l'eau jusqu'à ce que le sucre ressemble à du sable mouillé. Mettre la casserole à un feu pas trop vif et chauffer le sucre jusqu'à 121° C. Nettoyer régulièrement le côté de la casserole.
4. Ajouter au mélange des jaunes d'œufs la gélatine trempée et verser lentement le sucre chaud le long du côté de la casserole.
5. Faire refroidir le mélange jusqu'à température ambiante.
6. Fouetter la crème et incorporer soigneusement dans le mélange.

FINITION

- ± 1.000 g de fraises
- 400 g de lait condensé
- 340 g de lait évaporé
- 375 ml de lait
- 3 petites cuillères rhum brun

1. Couper le cake en trois cercles de 25 cm.
2. Couper en dés 3/4 des fraises pour la farce.
3. Mélanger le lait condensé, le lait évaporé et le rhum.
4. Dresser dans un moule démontable de 25 cm de diamètre la première couche de cake. Etaler le mélange de lait et de rhum sur le fond du cake en utilisant une brosse. Répartir quelques fraises sur le cake et ensuite répartir à peu près une tasse à thé de la mousse à la vanille sur les fraises et le fond du cake. Répéter ceci avec une tranche de cake, le mélange de lait et de rhum et la mousse à la vanille. Terminer avec une troisième tranche de cake.
5. Mettre au congélateur pour la nuit.
6. Enlever le cake congelé du moule. Décorer aux côtés et au dessus avec de la meringue italienne. Garnir le dessus avec des petits dés de fraises et le côté avec **Dobla Domino white/pink** ou **Diablo square**. Faire décongeler complètement pendant une heure avant de servir.