



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

# Vienna Champagne

<b>DOBLA PRODUCT: 71175 (91175)</b>	Spear dark	± 490 st/box (6 x ± 490 st/box)
<b>DOBLA PRODUCT: 72183 (92183)</b>	Rose dark/white	± 180 st/box (6 x ± 180 st/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

- Biscuit champagne
- Champagne cream (1)



**PREPARATION TIME:**  
60 minutes  
8 servings  
(14 cm L x 3,5 cm Ø)



DOBLA CREATIONS



#### BISCUIT CHAMPAGNE

60 g water  
127 g Marc de Champagne  
78 g butter  
115 g milk powder  
300 g egg whites  
115 g sugar  
1 g salt  
9 g egg white powder  
300 g egg yolks

##### Instructions:

Mix water, Marc de Champagne and butter, boil to 100° C. Put milk powder and egg yolks in the above. Whip egg whites, and add sugar, salt and egg white powder. Mix all the above and fill in the pattern of 40 cm x 60 cm. Bake at 150° C for 28 minutes.

#### CHAMPAGNE CREAM

200 g Marc de Champagne  
300 g butter

##### Instructions:

Plaster champagne cream over the biscuit champagne, then cut into two cakes. Roll the cakes and cut each one into four cakes of 14 cm L.

#### APPAREIL À CHOCOLAT PISTOLET

500 g cocoa butter  
600 g white chocolate

##### Instructions:

Mix cocoa butter and white chocolate, then heat to 30° C.

#### MAKE UP

Spray the white chocolate on the cakes of 14 cm L x 3,5 cm Ø. Spread white chocolate on a frozen marble plate. The chocolate will turn elastic. Convert around the cakes. Decorate with the **Dobla Spear dark** and **Dobla Rose dark/white**.

#### CHAMPAGNEBISCUIT

60 g water  
127 g Marc de Champagne  
78 g boter  
115 g melkpoeder  
300 g eiwitten  
115 g suiker  
1 g zout  
9 g eiwitpoeder  
300 g eierdooiers

##### Werkwijze:

Meng water, Marc de Champagne en boter en breng aan de kook tot 100° C. Voeg het melkpoeder en de eidooiers er aan toe. Klop de eiwitten en voeg de suiker, het zout en het eiwitpoeder er aan toe. Meng al het bovenstaande door elkaar en stort het op een bakvorm van 40 cm x 60 cm. 28 Minuten afbakken op 150° C.

#### CHAMPAGNECRÈME

200 g Marc de Champagne  
300 g boter

##### Werkwijze:

Smeer de Champagnecrème uit over het Champagnebiscuit, en snijd het door midden. Rol de twee delen op en snijd uit ieder vier cakes van 14 cm lengte.

#### APPAREIL À CHOCOLAT PISTOLET

(Chocoladespuit)  
500 g cacaoboter  
600 g witte chocolade

##### Werkwijze:

Vermeng de cacaoboter en witte chocolade en verwarm het tot 30° C.

#### OPBOUW

Spuit de witte chocolade op de cakes van 14 cm lengte x 3,5 cm Ø. Werk getempereerde witte chocolade op een bevroren marmeren plaat. De chocolade wordt nu elastisch. Vouw om de cakes. Decoreer met **Dobla Spear puur** en **Dobla Roos puur/wit**.

#### BISCUIT AU CHAMPAGNE

60 g d'eau  
127 g de Marc de Champagne  
78 g de beurre  
115 g de lait en poudre  
300 g de blancs d'œufs  
115 g de sucre  
1 g de sel  
9 g de blancs d'œufs en poudre  
300 g de jaunes d'œufs

##### Procédé:

Mélanger l'eau, le Marc de Champagne et le beurre et porter à ébullition à 100° C. Ajouter le lait en poudre et les jaunes d'œufs. Monter en neige les blancs d'œufs et y ajouter le sucre, le sel et les blancs d'œufs en poudre. Mélanger le tout et le verser dans un moule de 40 cm x 60 cm. Cuire pendant 28 minutes à 150° C.

#### CRÈME AU CHAMPAGNE

200 g de Marc de Champagne  
300 g de beurre

##### Procédé:

Répartir la crème au champagne sur le biscuit au champagne et le couper en deux. Enrouler les deux parties et en couper quatre cakes de 14 cm de largeur.

#### APPAREIL À CHOCOLAT PISTOLET

500 g de beurre de cacao  
600 g de chocolat blanc

##### Procédé:

Mélanger le beurre de cacao et le chocolat blanc et le chauffer jusqu'à 30° C.

#### FINITION

Pulvériser le chocolat blanc sur les cakes de 14 cm de longueur x 3,5 cm Ø. Etaler le chocolat blanc tempéré sur un plaque marbrée congelée. Le chocolat devient extensible. Plier autour des cakes. Décorer de **Dobla Spear noir** et **Dobla Rose noir/blanc**.