



IVO WOLTERS,
THE NETHERLANDS
Executive Pastry Chef.
Member of the Dutch Pastry Team.

Zen sation

DOBLA PRODUCT: 71270 (91270)

Eureka marbled

± 120 pcs/box (6 x ± 120 pcs/box)



DOBLA CREATIONS ★★ ★★ ★

Dobla BV
Galileïstraat 26
1704 SE Heerhugowaard
The Netherlands

Tel. +31 (0)72 571 80 58
Fax +31 (0)72 574 60 14
www.dobla.com
info4u@dobla.com

- Milk chocolate ginger mousse
- Litchi mousse
- Almond biscuit
- Crunchy chocolate rise bar



SERVES:
105 minutes
7 tartlets



DOBLA CREATIONS



MILK CHOCOLATE GINGER MOUSSE

250 g sugar
120 g water
100 g fresh ginger race
330 g ginger syrup
300 g egg yolk
1.000 g milk chocolate
8 gelatine leaves
2.000 g unsweetened whipping cream

Instructions:

Boil sugar and water. Add finely minced ginger race, remove from heat and leave entire mixture to draw for 45 minutes. Meanwhile strain ginger syrup and squeeze out ginger race. Beat egg yolk slowly and boil ginger syrup up to 118° C. While still beating egg yolk, slowly pour boiled ginger syrup on it. Add soaked and dissolved gelatine to mixture. Then fold the tepid pâte à bombe into the melted milk couverture using a spatula. Finally add whipping cream and fold in completely.

LITCHI CHAMPAGNE MOUSSE

200 g sugar
200 g Brut de litchi (cider)
1 lemon (juice)
120 g egg yolk
20 g marc de champagne (compound)
7 gelatine leaves
100 g litchi puree
800 g semi-sweet whipping cream

Instructions:

Make a crème anglaise from sugar, brut de litchi and yolks. Mix litchi purée, lemon juice and marc de champagne and add crème anglaise and melted and soaked gelatine to this mixture. Let cool entirely, then fold in whipping cream. Pour mixture in bars of 10 cm Ø and chill.

CRUNCHY CHOCOLATE RICE CRISPY BARS

400 g rice crispies
300 g milk couverture
100 g butter

Instructions:

Melt chocolate and add rice crispies and butter. Flatten between 2 foil sheets, cool mixture and cut 7 bars from it.

MAKE UP

Coat bottom of the springform pan with almond biscuit; top it with a bar of chocolate rice crispies. Then layer it with a glob of litchi mousse, biscuit, litchi mousse. Fill up form with milk chocolate ginger mousse. Smooth the top of the tartlet and leave to chill.

FINISH

Sprinkle tartlet with chocolate. And garnish with Litchis and **Dobla Eureka marbled**.

MELKCHOCOLADE-GENBER MOUSSE

250 g suiker
120 g water
100 g verse gemberwortel
330 g gembersiroop
300 g eigeel
1.000 g melkchocolade
8 blaadjes gelatine
2.000 g ongezoete slagroom

Werkwijze:

Kook de suiker met het water. Voeg hierbij de fijn gehakte gemberwortel en laat het geheel, buiten het gasvuur, 45 minuten trekken. Zeef ondertussen de gembersiroop en knijp de gemberwortel uit. Klop de eidooier rustig op en kook de gembersiroop tot 118° C. Giet de gekookte gembersiroop al kloppend rustig op de dooiers. Voeg de geweekte en opgeloste gelatine toe. Spatel vervolgens de lauwigeklopte pâte à bombe door de gesmolten melkcouverture. Voeg als laatste de opgeklopte slagroom toe en spatel het geheel goed door.

LYCHEE-CHAMPAGNE MOUSSE

200 g suiker
200 g Brut de lychee (cider)
1 citroen (sap)
120 g eidooier
20 g marc de champagne (compound)
7 blaadjes gelatine
100 g lychee puree
800 g halfgezoete slagroom

Werkwijze:

Vervaardig een crème anglaise van de suiker, brut de lychee en dooiers. Meng de lycheepuree met het citroensap en de marc de champagne en voeg hierbij de crème anglaise en de gesmolten en geweekte gelatine. Laat het geheel afkoelen en spatel de slagroom door. Giet het mengsel in plakjes van 10 cm Ø en vries het in.

KROKANTE CHOCOLADE-GEPOFTE RIJST PLAKJES

400 g gepofte rijst
300 g melk couverture
100 g boter

Werkwijze:

Smelt de chocolade en meng hierbij de gepofte rijst en de boter. Sjabloneer 2 folievelen, koel de plak en steek 7 plaatjes eruit.

OPBOUW

Leg onder in een taartring plakje biscuit met daarop een plakje chocolade-gepofte rijst. Plaats daarop een plak lycheemousse, plakje biscuit, plakje lychee mousse. Stort de ring vol met de melkchocolade-gember mousse. Strijk het taartje af en vries het in.

AFWERKING

Spuut het taartje af met chocolade. En decoreer het taartje met Lychees en **Dobla Eureka gemarmerd**.

MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT ET GINGEMBRE

250 g de sucre
120 g d'eau
100 g de racines de gingembre frais
330 g de sirop de gingembre
300 g de jaune d'œuf
1.000 g de chocolat au lait
8 feuilles de gélatine
2.000 g de crème fraîche sans sucre

Préparation:

Faire bouillir le sucre avec l'eau. Ajouter la racine de gingembre finement hachée et laisser le tout macérer 45 minutes, après avoir retiré la casserole du gaz. Filtrer entre-temps le sirop de gingembre et presser la racine de gingembre. Battre doucement les jaunes d'œufs chauffer le sirop à 118° C. Verser lentement le sirop de gingembre bouilli sur les jaunes d'œufs. Ajouter la gélatine dissoute. Incorporer ensuite la pâte à bombe tiède battue dans la couverture laiteuse fondue. Ajouter pour terminer la crème fouettée et mélanger bien le tout.

MOUSSE AU CHAMPAGNE DE LITCHI

200 g de sucre
200 g Brut de litchi (cider)
1 citron (jus)
120 g de jaune d'œufs
20 g marc de champagne (compound)
7 feuilles de gélatine
100 g purée de litchi
800 g de crème fraîche légèrement sucrée

Préparation:

Faire une crème anglaise avec le sucre, le brut de litchi et les jeunes d'œufs. Mélanger la purée de litchi avec le jus de citron et le marc de champagne et ajouter la crème anglaise et la gélatine fondue et dissoute. Laisser le tout refroidir et incorporer la crème fraîche. Verser le mélange en plaques de 10 cm de diamètre et congeler.

CHAUSSENS CROQUANTS AU CHOCOLAT AU RIZ ÉCLATÉ

400 g de riz éclaté
300 g de couverture de lait
100 g de beurre

Préparation:

Faire fondre le chocolat et y mélanger le riz éclaté et le beurre. Dessiner au pochoir deux feuilles de papier à cuisson, faire refroidir la plaque et découper 7 feuilles.

ÉLABORATION

Placer sous une forme à tarte une plaque de biscuit surmontée d'une plaque de chocolat au riz éclaté. Placer au-dessus une plaque de mousse de litchi. Verser la mousse de chocolat au lait et au gingembre pour remplir la forme à tarte. Égaliser le dessus de la tarte et congeler.

FINITION

Faire une bordure de chocolat et décorer la tarte avec les litchis et le **Dobla Eureka marbré**.