



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

Caramel delight

DOBLA PRODUCT: 72162 (92162)	Mistral mini duo milk/white	± 1.800 pcs/box (6 x 1.800 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 71162 (91162)	Mikado dark	± 330 pcs/box (6 x 330 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
- Biscuit



SERVES:
90 minutes
50 tartlets



DOBLA CREATIONS



CHOCOLATE MOUSSE

230 g sugar
100 g water
300 g egg yolk
1000 g milk chocolate
8 gelatine leaves
2000 g unsweetened whipping cream

Instructions:

Boil sugar and water up to 118° C and, while beating egg yolks, pour sugar-water mixture in a stream-like fashion on egg yolk, then beat until entire mixture is lukewarm. Add soaked and dissolved gelatine. First fold in melted chocolate and then whipping cream.

CARAMEL

300 g sugar
30 g glucose
300 g cream

Instructions:

Caramelize sugar with glucose and add warm cream.

MAKE UP

Cover an aluminium baking tray with foil, set the 6-angled rings, the inner rim of which is covered with foil, on the baking tray. Coat 3/4th of the ring with chocolate mousse, pour a smidgen of caramel in the middle of the mousse. Seal the rings with a slice of biscuit. Place tartlets in freezer.

FINISH

Take the tray of tartlets out of freezer and turn upside down. Remove tray and the foil and unfold the tartlets. Sprinkle with chocolate and garnish with **Dobla Mikado dark** and **Dobla Mistral mini duo**.

CHOCOLADE MOUSSE

230 g suiker
100 g water
300 g eidooier
1000 g melkchocolade
8 blaadjes gelatine
2000 g ongezoete slagroom

Werkwijze:

Kook de suiker en het water tot 118° C en giet het straalsgewijs al kloppend op de eidooier en laat het geheel kloppen tot de massa lauw is. Voeg de geweekte en opgeloste gelatine hier aan toe. Spatel daarna de gesmolten chocolade er door en als laatste de slagroom.

CARAMEL

300 g suiker
30 g glucose
300 g room

Werkwijze:

Caramelliseer de suiker met de glucose en blus het geheel af met de warme room.

OPBOUW

Bedek een aluminium plaatje met een folielvel, zet de 6-hoekige ringen, waarvan de binnenrand is bekleed met een folierandje, op de plaat. Spuit de ring voor 3/4 vol met chocolademousse en spuit een beetje caramel in het centrum van de mousse. Sluit de ringen af met een biscuitplakje. Zet daarna de gebakjes in de vriezer.

AFWERKING

Neem de plaat met gebakjes uit de vriezer en draai hem om. Verwijder de plaat en het folielvel en ontvorm de gebakjes. Spuit ze af met chocolade en decoreer ze met **Dobla Mikado puur** en **Dobla mistral mini duo**.

MOUSSE AU CHOCOLAT

230 g de sucre
100 g d'eau
300 g de jaune d'œuf
1000 g de chocolat au lait
8 feuilles de gélatine
2000 g de crème fraîche sans sucre

Préparation :

Chauffer le sucre et l'eau à 118° C et incorporer progressivement le jaune d'œuf tout en battant puis fouetter jusqu'à ce que la masse soit tiède. Ajouter la gélatine fondue et dissoute. Incorporer le chocolat fondu puis pour terminer la crème fraîche.

CARAMEL

300 g de sucre
30 g de glucose
300 g de crème

Préparation :

Caraméliser le sucre avec le glucose puis refroidir le tout avec la crème chaude.

ÉLABORATION

Couvrir une plaque d'aluminium avec une feuille de papier à cuisson, poser sur la plaque les formes hexagonales dont l'intérieur est couvert d'un bord de feuille. Remplir les formes aux trois quarts avec la mousse au chocolat puis verser un peu de caramel au centre de la mousse. Fermer les formes avec une plaque de biscuit. Mettre ensuite au congélateur.

FINITION

Sortir la plaque avec les tartelettes du congélateur puis les retourner. Retirer la plaque et la feuille de papier et démouler les tartelettes. Faire un bord de chocolat puis décorer avec **Dobla Mikado noir** et **Dobla mistral mini duo**.