



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

# Hazelnut Chocolate

DOBLA PRODUCT: 72204 (92204)

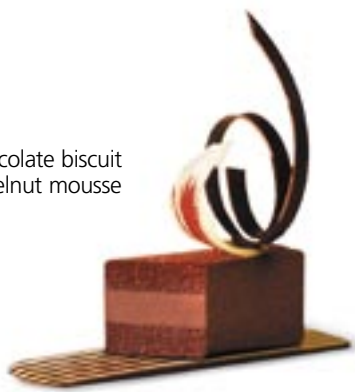
Domino special dark/white

± 100 pcs/box (6 x ± 100 pcs/box)



DOBLA CREATIONS





#### CHOCOLATE BISCUIT

70 g sugar  
260 g egg yolks  
3 g salt  
160 g dark chocolate 60%  
140 g butter  
150 g oil  
80 g cocoa powder  
15 g compound mokka  
300 g egg whites  
163 g sugar

##### Instructions:

Whip sugar, egg yolks and salt. Melt dark chocolate, butter and oil under 60° C, then pour in cocoa powder. Whip egg whites and sugar. Mix all the above and fill in the pattern of 40 cm x 60 cm, bake at 150-160° C for 30 minutes.

#### HAZELNUT MOUSSE

100 g milk  
160 g UHT cream 38%  
60 g egg yolks  
5 g custard powder  
50 g sanatine  
300 g hazelnut praline PRA663  
500 g whipped cream 38%

##### Instructions:

Heat milk and UHT cream. Mix custard powder and egg yolks. Combine the above and boil to 85° C, then mix with sanatine and hazelnut praline. Pour in whipped cream finally.

#### APPAREIL À CHOCOLAT PISTOLET

500 g cocoa butter  
600 g 57% dark chocolate

##### Instructions:

Mix dark chocolate and cocoa butter and heat to 30° C. Ready for using to spray the chocolate on the tartlets.

#### MAKE UP

Cut the chocolate biscuit into two cakes. Put the hazelnut mousse on one of the two cakes up to 1 cm H. Then cover the other cake on the top of it. Cut the above into small cakes of 9,5 cm L x 2,5 cm W x 3,5 cm H and spray appareil à chocolat pistolet outside them. Decorate with **Dobla Domino special dark/white**.

#### CHOCOLADEBISCUIT

70 g suiker  
260 g eidooiers  
3 g zout  
160 g pure chocolade 60%  
140 g boter  
150 g olie  
80 g cacaopoeder  
15 g compound mokka  
300 g eiwitten  
163 g suiker

##### Bereidingswijze:

Klop de suiker, eidooiers en zout door elkaar. Smelt de pure chocolade, boter en olie onder 60° C en voeg er dan de cacaopoeder aan toe. Klop de eiwitten en de suiker. Meng al het bovenstaande door elkaar en stort het in een bakvorm van 40 cm x 60 cm. 30 Minuten afbakken op 150-160° C.

#### HAZELNootMOUSSE

100 g melk  
160 g gepasteuriseerde room 38%  
60 g eidooiers  
5 g custardpoeder  
50 g sanatine  
300 g PRA663 hazelnotenpraline  
500 g geklopte slagroom 38%

##### Bereidingswijze:

Verwarm de melk en gepasteuriseerde room. Vermeng de custardpoeder en eidooiers. Meng het bovenstaande door elkaar en verwarm het tot 85° C. Voeg er dan de sanatine en de hazelnotenpraline aan toe. Spatel er tenslotte de geslagen slagroom doorheen.

#### APPAREIL À CHOCOLAT PISTOLET

(Chocoladespuit)  
500 g cacaoboter  
600 g 57% pure chocolade

##### Bereidingswijze:

Vermeng de pure chocolade en cacaoboter en verwarm het tot 30° C. Gereed om de chocolade tegen zijken van de taartjes te spuiten.

#### OPBOUW

Snijd de chocoladebiscuit door midden. Verdeel de hazelnootmousse op de ene helft tot 1cm dikte. Leg er dan de tweede helft van de chocoladebiscuit bovenop. Snijd het geheel in cakes van 9,5 cm lang x 2,5 cm breed x 3,5 cm hoogte en bespuit de zijken met chocoladespuit. Decoreren met **Dobla Domino special dark/white**.

#### BISCUIT AU CHOCOLAT

70 g de sucre  
260 g de jaunes d'œufs  
3 g de sel  
160 g de chocolat amer 60%  
140 g de beurre  
150 g de huile  
80 g de cacao en poudre  
15 g de compound moka  
300 g de blancs d'œufs  
163 g de sucre

##### Procédé:

Monter ensemble le sucre, les jaunes d'œufs et le sel. Faire fondre le chocolat amer, le beurre et l'huile sous 60° C et y ajouter ensuite le cacao en poudre. Monter en neige les blancs d'œufs et le sucre. Mélanger le tout et le verser dans un moule de 40 cm x 60 cm. Cuire pendant 30 minutes à 150-160° C.

#### MOUSSE AUX NOISETTES

100 g de lait  
160 g de crème pasteurisée 38%  
60 g de jaunes d'œufs  
5 g de poudre pour entremets  
50 g de sanatine  
300 g de praline aux noisettes PRA663  
500 g de crème fouettée 38%

##### Procédé:

Chauffer le lait et la crème pasteurisée. Mélanger la poudre pour entremets et les jaunes d'œufs. Mélanger le tout et chauffer à 85° C. Y ajouter le sanatine et le praline aux noisettes. Incorporer ensuite la crème fouettée à l'aide d'une spatule.

#### APPAREIL À CHOCOLAT PISTOLET

500 g de beurre de cacao  
600 g de 57% chocolat amer

##### Procédé:

Mélanger le chocolat amer et le beurre de cacao et chauffer à 30° C. Maintenant le chocolat est prêt à arroser sur les gâteaux.

#### FINITION

Couper en deux le biscuit au chocolat. Répartir la mousse aux noisettes sur une moitié jusqu'à une épaisseur de 1 cm. Déposer là-dessus la deuxième moitié du biscuit au chocolat. Couper l'entier en cakes de 9,5 cm L x 2,5 cm W x 3,5 cm H et compléter les côtes de chocolat à la douille. Décorer de **Dobla Domino special dark/white**.