



**JACQUES VAN BRAGT,
THE NETHERLANDS**
Executive Pastry Chef.
Member of Dutch Pastry Team,
team member of the Dutch Team
during the World Pastry Team
Championships 2004 Las Vegas.



Caramel triangle

DOBLA PRODUCT: 72200 (92200)

Siena

± 275 pcs/box (6 x ± 275 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

- Caramel jelly
- Caramel bavaroise
- Butter biscuit batter



SERVES:
90 minutes
6 pieces



DOBLA CREATIONS



BUTTER BISCUIT BATTER

210 g soft brown sugar
40 g salt
330 g full cream butter
30 g egg
450 g flour
10 g baking powder

Instructions:

Mix sugar, salt, butter and egg. Add to this flour and baking powder. Leave dough to cool and then roll it out to 3. Sprinkle a smattering of nut mix over the rolled out dough. Bake dough at 180° C.

CARAMEL BAVAROISE

200 g egg yolk
40 g sugar
275 g treacle
(5 parts sugar / 3 parts water)
400 g caramel
675 g whipping cream without sugar
675 g whipping cream with sugar
60 g Alaska 666
195 g water

Instructions:

Mix egg yolk, sugar and treacle into a pâte à bombe. Dissolve the Alaska in water and mix this with the caramel. Add and blend the lightly whipped cream. Then fold the cold-stirred pâte à bombe in the mixture with a spatula.

MAKE UP

Frost the deep-frozen cake with caramel jelly or neutral flavour jelly mixed with mocha. The creation of a flamed drawing gives a nice touch to the decoration. Use the **Dobla Siena decorations** to decorate and finish this off with roasted hazelnuts, unpeeled almonds and walnuts. Sheen the nuts by adding extra white corn syrup to the caramel.

BOTERKOEKDEEG

210 g basterdsuiker
40 g zout
330 g roomboter
30 g ei
450 g bloem
10 g bakpoeder

Werkwijze:

Meng de suiker, het zout, de boter en het ei. Voeg hieraan toe de bloem en het bakpoeder. Laat het deeg koelen en rol het vervolgens uit op 3. Bestrooi het uitgerolde deeg met notenmengeling. Bak het deeg op 180° C.

CARAMELBAVAROISE

200 g eigeel
40 g suiker
275 g suikerstroop
(5 delen suiker / 3 delen water)
400 g caramel
675 g slagroom zonder suiker
675 g slagroom met suiker
60 g Alaska 666
195 g water

Werkwijze:

Verwerk het eigeel, de suiker en de suikerstroop tot een pâte à bombe. Los de Alaska op in het water en meng dit met de caramel. Voeg aan deze massa de lobbige slagroom toe en meng het geheel goed. Spatel als laatste de koudgedraaide pâte à bombe door het mengsel.

OPBOUW

Strijk het diepgevroren taartje af met caramelgelei of neutrale gelei gemengd met mokka. Het mooiste is het als er een gevlamde tekening ontstaat. Gebruik als decoratie de **Dobla Siena decoraties** en werk het af met gebrande hazelnoten, amandelen met vlies en walnoten. Maak de noten glanzend door extra blanke stroop aan de caramel toe te voegen.

PATE DE BRIOCHE

210 g de vergeoise
40 g de sel
330 g de beurre
30 g d'œuf
450 g de farine
10 g de levure

Procédé:

Mélanger le sucre, le sel, le beurre et l'œuf. Ajouter la farine et la levure. Laisser refroidir la pâte et étendre ensuite à 3. Saupoudrer la pâte étendue avec un mélange de noix. Cuire la pâte à 180° C.

BAVAROISE AU CARAMEL

200 g de jaune d'œuf
40 g de sucre
275 g de sirop de sucre
(5 parts de sucre / 3 parts d'eau)
400 g de caramel
675 g de crème fraîche non sucrée
675 g de crème fraîche sucrée
60 g d' Alaska 666
195 g d'eau

Procédé:

Mélanger le jaune d'œuf, le sucre et le sirop de sucre jusqu'à obtenir une pâte à bombe. Dissoudre l'Alaska dans l'eau et incorporer au caramel. Ajouter à cette masse la crème fraîche épaisse et bien mélanger le tout. Ajouter en dernier lieu la pâte à bombe refroidie à l'aide d'une spatule.

MONTAGE

Finir la tartelette congelée avec de la gelée au caramel ou de la gelée neutre mélangée avec du moka. Le plus beau est d'obtenir un dessin flammé. Utiliser comme décoration les **décorations Dobla Siena** et finir avec des noisettes grillées, des amandes en pellicule et des noix. Faire briller les noix en ajoutant un sirop extra brillant au caramel.