



**KENNY KONG,
SINGAPORE.**
Executive Pastry Chef
of Swissôtel 'The Stamford
and Raffles', Singapore.

Chocolate Honey Nougat

DOBLA PRODUCT: 73231 (93231)

Diablo square

± 450 pcs/box (6 x ± 450 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 honey nougat
- Honey crème brûlée
- Lemon chocolate mousse
- Citrus almond biscuit



PREPARATION TIME:
80 minutes
2 cakes
(8" square shape)



DOBLA CREATIONS



HONEY CRÈME BRÛLÉE

150 g fresh cream 35%
150 g milk
75 g egg yolks
45 g organic honey
1/2 vanilla pod
1 g gelatine

Instructions:

Combine the milk and the cream with 1/2 a vanilla pod, bring to the boil. Pour over the egg yolks that have been mixed with the organic honey. Cook to 84° C, strain through a fine chinois and bake au bain-marie for 20 minutes. Keep chilled.

LEMON CHOCOLATE MOUSSE

125 g cream 35%
70 g invert sugar
125 g egg yolks
125 g fresh milk
450 g dark chocolate 64%
60 g cream 35%
1 lemon zest
6 g gelatine sheet, bloomed

Instructions:

Boil the cream together with the milk and pour this over the eggs yolks previously mixed with the sugar. Cook the mixture to 84° C. Strain the hot mixture and then form an emulsion with the melted dark chocolate. When mixture reaches 40° C, fold into the frothy whipped cream.

CITRUS ALMOND BISCUIT

225 g fresh egg whites (whipped)
125 g sugar
120 g icing sugar
120 g ground almonds
3 g lemon zets
50 g bread flour
225 g egg whites (not whipped)
25 g cream 35%

Instructions:

Heat the fresh egg whites and add the sugar a little at a time. At the same time, combine the dry ingredients with the not whipped egg whites and cream. Whip the egg whites stiff, incorporate them in the other mixture. Bake at 190° C.

CHOCOLATE HONEY NOUGAT

100 g pecans
100 g pistachios
100 g walnuts
100 g candied orange & lemon
70 g flour
40 g cocoa powder
1 g cinnamon powder
45 g dark chocolate
55 g sugar
110 g honey

Instructions:

Heat the honey and sugar. Roast the nuts and melt the chocolate. Mix all ingredients gently. Place on a sheet pan of one inch height. Bake at 150° C for 30 minutes.

Garnish with **Dobla Diablo square**.

HONING CRÈME BRÛLÉE

150 g slagroom 35%
105 g melk
75 g eigelen
45 g natuurhoning
1/2 vanillestokje
1 g gelatine

Werkwijze:

Breng de melk en de slagroom met het halve vanillestokje aan de kook. Giet hierbij de eigelen, die vermengd zijn met de honing. Verwarm het geheel tot 84° C, zeef het door een fijne puntzeef en bak het au bain-marie af gedurende 20 minuten. Koel bewaren.

CITROEN-CHOCOLADEMOSSE

125 g slagroom 35%
70 g invertsuiker
125 g eidooiers
125 g verse melk
450 g pure chocolade 64%
60 g slagroom 35%
1 citroenzest
6 g gelatineblaadjes (gekweekt)

Werkwijze:

Breng de slagroom en de melk aan de kook en giet over op de eidooiers, die tevoren zijn gemixt met de invertsuiker. Verwarm het mengsel tot 84° C. Giet het warme mengsel over de gesmolten chocolade zodat het een gladde emulsie wordt. Als de emulsie een temperatuur van 40° C heeft bereikt, spatel er dan de 60 g lobbige geslagen slagroom door.

CITRUS-ALMANDELBISCUIT

225 g verse, geklopte eiwitten
125 g suiker
120 g poedersuiker
120 g gemalen amandelen
3 g citroenzestes
50 g broodbloem
225 g eiwitten (ongeklopt)
25 g slagroom 35%

Werkwijze:

Verwarm de eiwitten en voeg de suiker beetje bij beetje toe. Voeg tegelijkertijd in een andere kom de droge ingrediënten en de ongeklopte eiwitten en slagroom bij elkaar. Klop de eiwitten stijf en spatel het schuim door het andere mengsel. Afbakken op 190° C.

CHOCOLADE-HONINGNOUGAT

100 g peccannoten
100 g pistachenoten
100 g walnoten
100 g gekonfijte sinaasappel en limoen
70 g bloem
40 g cacaopoeder
1 g kaneelpoeder
45 g pure chocolade
55 g suiker
110 g honing

Werkwijze:

Verwarm de honing en de suiker. Rooster de noten en smelt de chocolade. Meng alle ingrediënten voorzichtig. Stort het mengsel op een bakplaat op een dikte van 2,5 cm. Afbakken op 150° C. gedurende 30 minuten.

Garner met **Dobla Diablo vierkant**.

CRÈME BRÛLÉE AU MIEL

150 g de crème fleurette 35%
105 g de lait
75 g de jaunes d'œufs
45 g de miel nature
1/2 de gousse de vanille
1 g de gélatine

Procédé:

Porter à ébullition le lait, la crème et la demie-gousse de vanille. Ajouter les jaunes d'œufs qui sont mélangés avec le miel. Chauffer le tout jusqu'à 84° C, passer au chinois et faire cuire au bain-marie pendant 20 minutes. Garder au froid.

MOUSSE AU CHOCOLAT ET AU CITRON

125 g de crème fleurette 35%
70 g de sucre invert
125 g de jaunes d'œufs
125 g de lait frais
450 g de chocolat amer 64%
60 g de crème fleurette 35%
1 de zeste de citron
6 g de gélatine (trempée)

Procédé:

Porter à ébullition la crème et le lait et verser sur les jaunes d'œufs qui sont mélangés avec le sucre invert. Chauffer le mélange jusqu'à 84° C. Verser le mélange chaud sur le chocolat fondu jusqu'à obtenir une émulsion homogène et lisse. Quand l'émulsion a une température de 40° C y incorporer la crème fouettée.

BISCUIT AUX AGRUMES ET AUX AMANDES

225 g de blancs d'œufs
125 g de sucre
120 g de sucre glace
120 g d'amandes moulues
3 g de zestes de limon
50 g de farine à pain
225 g de blancs d'œufs (non battus)
25 g de crème fleurette 35%

Procédé:

Chauffer les blancs d'œufs et y ajouter lentement le sucre. En même temps mélanger dans un autre récipient les ingrédients secs et les blancs d'œufs non battus. Monter les blancs d'œufs en neige et incorporer dans l'autre mélange à l'aide d'une spatule. Faire cuire à 190° C.

NOUGAT AU CHOCOLAT ET AU MIEL

100 g de noix de pecan
100 g de pistaches
100 g de noix
100 g de orange et citron confits
70 g de farine
40 g de cacao en poudre
1 g de cannelle en poudre
45 g de chocolat amer
55 g de sucre
110 g de miel

Procédé:

Chauffer le miel et le sucre. Griller les noix et faire fondre le chocolat. Mélanger doucement tous les ingrédients. Verser le mélange sur une plaque de four à une épaisseur de 2,5 cm Faire cuire à 150° C. pendant 30 minutes.

Décorer avec **Dobla Diablo square**.