



KEEGAN GERHARD, USA
 Top 10 Best Pastry Chef in America
 2002 and 2004. Event coordinator
 and MC for National and World
 pastry team championships in USA.

Chocolate peanut butter cup

DOBLA PRODUCT: 11256	Ballerina cup marbled	105 pcs/box
DOBLA PRODUCT: 73182 (93182)	Rose white	± 160 pcs/box (6 x ± 160 pcs)



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

■ Peanut butter mousse
■ Ganache



SERVES:
30 minutes
Serves 8 cups



DOBLA CREATIONS



CHOCOLATE GANACHE

500 g 70 % chocolate pistoles
600 g heavy cream

Instructions:

Scald cream and pour in 3 additions over the chocolate whisking thoroughly each time to ensure a shiny emulsion. Cool completely.

PEANUT BUTTER MOUSSE

15 g butter, soft
170 g creamy peanut butter
170 g cream cheese, soft
128 g superfine sugar
6 g Nielsen-massey vanilla extract
680 g heavy cream 35 %, whipped

Instructions:

In a kitchen aid mixer with paddle attachment, cream the butter, cream cheese and sugar. Add peanut butter and vanilla extract, cream thoroughly until light and fluffy. Transfer mixture to a mixing bowl and whip cream to soft peaks. Gently fold cream into peanut butter mixture until smooth.

THIN PEANUT BRITTLE

85 g butter
85 g granulated sugar
30 g glucose
30 g milk
170 g chopped peanuts

Instructions:

Melt butter, sugar and glucose together on medium heat until dissolved. Add milk slowly whisking constantly. Remove from heat and stir in nuts. Cool completely. Spread mixture and bake at 145° C. Cut into desired shapes.

CHOCOLATE SAUCE

230 ml water
200 g granulated sugar
18 g corn starch
30 g water
8 g vanilla extract
45 g cocoa powder
45 g chocolate 63 %

Instructions:

Make simple syrup with first quantity of water and the sugar. Meanwhile, combine the chocolate and cocoa powder. Pour the simple syrup over the chocolate mixture slowly, whisking constantly as per ganache. Make a slurry with the cornstarch, vanilla ext., and second quantity of water. Whisk in to the chocolate mixture. Return mixture to the heat in a pot and bring to a light boil over medium heat stirring constantly. Cook to thicken until all starchy taste is gone, about 3 minutes. Cool completely before use.

MAKE UP

Pour cooled ganache into **Dobla ballerina cup marbled filling** 1/3. Pipe in peanut butter mousse and level the top. Place peanut butter brittle, caramelized cocoa nibs and **Dobla white chocolate rose** on top. Decorate plate with chocolate sauce.

CHOCOLADE GANACHE

500 g 70 % chocolade druppels
600 g dikke room

Werkwijze:

Verwarm de room en schep in 3 keer over de chocolade en klop iedere keer grondig om een glanzende massa te verkrijgen. Laat helemaal afkoelen.

PINDAKAAS MOUSSE

15 g zachte boter
170 g romige pindaboter
170 g zachte roomkaas
128 g poedersuiker
6 g Nielsen-massey vanille extract
680 g dikke room 35 %, geklopt

Werkwijze:

Verwerk in een kitchen aid mixer met spatel, de boter, de roomkaas en de suiker tot dit romig is. Voeg de pindaboter (of pindakaas) en het vanille extract toe, verwerk dit tot het licht en romig is. Doe het mengsel over in een mengkom en klop de crème tot zachte pieken. Werk de room voorzichtig door het pindaboter mengsel tot een homogene massa.

FIJNE PINDA PRALINES

85 g boter
85 g kristalsuiker
30 g glucose
30 g melk
170 g gehakte pinda's

Werkwijze:

Smelt de boter, de suiker en glucose samen op middelmatig vuur tot deze zijn opgelost. Voeg onder voortdurend kloppen voorzichtig de melk toe. Verwijder van het vuur en roer de noten er doorheen. Laat helemaal afkoelen. Spreid het mengsel uit en bak op 145° C. Snijd het in de gewenste vorm.

CHOCOLADESAUS

230 ml water
200 g kristalsuiker
18 g maïszetmeel
30 g water
8 g vanille-extract
45 g cacao poeder
45 g chocolade 63 %

Werkwijze:

Maak een eenvoudige siroop met de eerste hoeveelheid water en de suiker. Meng ondertussen de chocolade en de cacao poeder. Giet de eenvoudige siroop langzaam over het chocolade mengsel, klop voortdurend zoals bij de ganache. Maak een mengsel met het maïszetmeel, het vanille-extract en de tweede hoeveelheid water. Klop dit door het chocolade mengsel. Verwarm het mengsel opnieuw in een pan en breng het licht aan de kook op een middelmatig vuur onder voortdurend roeren. Kook om in te dikken en tot alle zetmeel smaak is verdwenen, ongeveer 3 minuten. Laat helemaal afkoelen voor het gebruik.

OPBOUW

Schenk de afgekoelde ganache in een **gemarmerde Dobla ballerina cup**. Vul voor 1/3. Spuit vervolgens de pindaboter mousse erin tot de bovenkant. Plaats de pindaboter praline, karameliseerde cacao snippers (stukjes) en een **Dobla witte chocolade roosje** er bovenop. Decoreer het bord met de chocoladesaus.

GANACHE

500 g 70 % pistoles au chocolat
600 g de crème épaisse

Procédé:

Faites chauffer la crème et versez en 3 fois sur le chocolat en fouettant le tout à chaque fois pour assurer une émulsion brillante. Refroidissez complètement.

MOUSSE AU BEURRE DE CACAHUËTES

15 g de beurre, mou
170 g de beurre de cacahuètes crémeux
170 g de fromage à tartiner, crémeux
128 g de sucre en poudre
6 g d'extrait de vanille Nielsen-massey
680 g de crème épaisse 35 %, fouettée

Procédé:

Dans un batteur de cuisine avec spatule, travaillez le beurre, et travaillez le fromage à tartiner avec le sucre. Ajoutez le beurre de cacahuètes et l'extrait de vanille, travaillez le tout jusqu'à ce que ça soit léger et moelleux. Versez le mélange dans un bol et fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporez doucement la crème dans le mélange de beurre de cacahuète jusqu'à ce qu'elles soient homogènes.

CACAHUËTES PRALINÉES FINES

85 g de beurre
85 g de sucre cristallisé
30 g de glucose
30 g de lait
170 g de cacahuètes hachés

Procédé:

Faites fondre ensemble le beurre, le sucre et glucose au feu moyen jusqu'à ce qu'ils se dissolvent. Ajoutez le lait doucement en fouettant constamment. Retirez du feu et ajoutez des cacahuètes. Refroidissez complètement. Etalez le mélange et faites cuire à 145° C. Coupez dans les formes souhaitées.

SAUCE AU CHOCOLAT

230 ml d'eau
200 g de sucre cristallisé
18 g de glucose
30 g d'eau
8 g d'extrait de vanille
45 g de poudre de cacao
45 g de chocolat de 63 %

Procédé:

Faites un sirop simple avec la première quantité d'eau et le sucre. Pendant ce temps, mélangez le chocolat et la poudre de cacao. Versez doucement le sirop simple sur le mélange de chocolat, en fouettant constamment comme pour la ganache. Faites un mélange avec la fécule de maïs, extr. de vanille, et la deuxième quantité d'eau. Versez-le dans le mélange de chocolat et fouettez. Mettez à nouveau le mélange au feu dans une casserole et faites bouillir légèrement à feu moyen en remuant constamment. Faites cuire pour épaissir jusqu'à ce que le goût de fécule soit parti, environ 3 minutes. Refroidissez complètement avant d'utiliser.

MONTAGE

Versez la ganache froide sur la **Dobla ballerine marbrée** remplissant 1/3. Mettez de la mousse au beurre de cacahuètes et égalisez le haut. Terminez avec les fines cacahuètes pralinées, du cacao haché caramélisé et une **Dobla rose chocolat blanc** sur le haut. Décorez le plat avec de la sauce au chocolat.