



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

Crazy nuts

DOBLA PRODUCT: 11224

Cups à la carte dark

240 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

SERVES:
30 minutes
± 30 cups



DOBLA CREATIONS



CARAMEL

300 g sugar
30 g glucose
300 g cream

Instruction:

Caramelize sugar and glucose and add heated cream.
Fill the **Dobla Cups** a la carte with a smidgen of caramel and fill up with nuts.

NUT MIX

Use the nuts of your choice such as: chopped salted macadamia, cashew nuts, pistachio nuts, almond nuts, etc.

CARAMEL

300 g suiker
30 g glucose
300 g room

Werkwijze:

Caramelliseer de suiker en glucose en blus het met de verwarmde room.
Vul de **Dobla Cups** a la carte met een beetje caramel en vul het verder af met de notenmelange.

NOTENMELANGE

Naar eigen keuze gebruik maken van o.a. gebroken gezouten macadamia, cashewnoten, pistachenoten, amandelnoten, enz.

CARAMEL

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

Préparation :

Caraméliser le sucre et le glucose puis étouffer avec la crème chauffée.
Remplir **les barquettes Dobla** à la carte avec un peu de caramel puis compléter avec le mélange de noix.

MÉLANGE DE NOIX

Utiliser au choix entre autres des macadamias cassées sucrées, des noix de cajou, des pistaches, des amandes, etc.