



**MARCO KRUIT,
THE NETHERLANDS**
Executive Pastry Chef and co-owner
of Crème de la Crème. Winner of
the best chocolate showpiece in
the Coupe du Monde 2003 in Lyon.

Crème brulée new style

DOBLA PRODUCT: 11204

Soufflé cup

84 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

■ Crème brûlée



SERVES:
30 minutes
15 pieces



DOBLA CREATIONS



CREME BRULEE

300 g full cream milk
100 g lemon coulis
150 g whole egg
120 g sugar
150 g butter
2 vanilla sticks

Instructions:

Boil all raw ingredients together except for the butter. Cut butter in small flocks. Let the mixture cool off to 45° C. Add and blend the small flocks of butter in this mixture with an electric mixer. Pour the cooled off mixture in the Dobla Soufflé cups.

Dust, after deep-freezing, a smidgen of powder sugar on top of the crème and glaze.

ROLLED WAFER

250 g patent flour
250 g egg white
250 g powder sugar
250 g butter
10 g crushed pistachio nuts

Instruction:

Mix flour with powder sugar and egg white. Add the melted butter to this. Shape the rolled wafer into the desired form on the baking tray and sprinkle it with the crushed pistachio. Bake the dough at 150° C. Form the dough, immediately after baking, into the desired shape. Use wild strawberries as garnishing.

CREME BRULEE

300 g volle melk
100 g citroencoulis
150 g eieren
120 g suiker
150 g boter
2 vanillestokjes

Werkwijze:

Kook een compositie van alle grondstoffen behalve de boter. Snijd vervolgens de boter in kleine stukjes. Laat de compositie afkoelen tot 45° C en monteer in dit mengsel de kleine blokjes boter met een staafmixer. Verdeel het afgekoelde mengsel over de Dobla Soufflé cups.

Strooi, na het diepvriezen, wat poedersuiker bovenop de crème en brandt de bovenkant af.

OUBLI

250 g patentbloem
250 g eiwit
250 g poedersuiker
250 g boter
10 g gebroken pistaches

Werkwijze:

Meng de bloem met de poedersuiker en het eiwit. Voeg hier de gesmolten boter aan toe. Strijk het oublibeslag in de gewenste vorm uit op de bakmat en bestrooi het vervolgens met stukjes pistache. Bak het deeg op 150° C. Vorm het deeg, direct na het bakken, tot de juiste vorm. Gebruik als garnering bosaardbeitjes.

CREME BRULEE

300 g de lait entier
100 g de coulis de citron
150 g d'œufs entier
120 g de sucre
150 g de beurre
2 gousses de vanille

Procédé:

Faire cuire une composition de l'ensemble des ingrédients sauf le beurre. Couper ensuite le beurre en petits morceaux. Faire refroidir la composition jusqu'à 45° C et incorporer dans ce mélange les petits morceaux de beurre à l'aide d'un mixeur plongeur. Repartir le mélange refroidi sur les Dobla Soufflé cups.

Après avoir congelé, saupoudrer la crème de sucre glace et brûler le dessus.

OUBLI

250 g de fleur de farine
250 g de blanc d'œuf
250 g de sucre glace
250 g de beurre
10 g de pistaches brisées

Procédé:

Mélanger la farine avec le sucre glace et le blanc d'œuf. Ajouter le beurre fondu. Etaler la pâte oubli selon la forme souhaitée sur une plaque de four et saupoudrer ensuite de petits morceaux de pistache. Cuire la pâte à 150° C. Former la pâte, tout de suite après cuisson, à la forme souhaitée. Garnir avec des fraises des bois.