



**ROBERT VAN BECKHOVEN,  
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.



# Cups in prison

DOBLA PRODUCT: 11224	Cups à la carte	240 pcs/box
DOBLA PRODUCT: 71246 (91246)	Wire big	140 pcs/box (6 x 140 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



#### ANGLAISE BASIC RECIPE

500 g whipped cream  
500 g milk  
200 g yolks  
100 g sugar

##### Instructions:

Boil batter à la nappa (85° C), strain and let rest to cool.

#### SÛPRÈME OF ROSES

350 g crème Anglaise basic recipe  
20 g gelatine  
20 g whipped cream (lumpy)  
4 g rose spit

#### FINISH

Fill the **Dobla chocolate cups à la carte** with sùprème of roses. Garnish cups with fresh fruit and place chocolate cups on **Dobla chocolate wire big**.

#### ANGLAISE BASIS RECEPT

500 g slagroom  
500 g melk  
200 g dooiers  
100 g suiker

##### Werkwijze:

Kook de massa à la nappa (tot 85° C), zeef het geheel en laat het afkoelen.

#### SÛPRÈME VAN ROZEN

350 g crème Anglaise basis recept  
20 g gelatine  
20 g slagroom (lobbig)  
4 g rozen spit

#### AFWERKING

Vul de **Dobla chocolate cups à la carte** met de sùprème van rozen. Decoreer de cups met vers fruit en zet de chocolate cups op **Dobla chocolate rasters groot**.

#### RECETTE DE BASE CRÈME ANGLAISE

500 g crème fraîche  
500 g lait  
200 g jaunes d'œuf  
100 g sucre

##### Procédé:

Faire bouillir la masse jusqu'à ce qu'elle nappe (85° C), passer au tamis et faire refroidir.

#### SUPRÈME DE ROSES

350 g crème Anglaise recette de base  
20 g gelatine  
20 g crème fouettée consistante  
4 g roses

#### FINITION

Remplir les coupes **Dobla cups à la carte** de suprème de roses. Décorer les coupes de fruits frais et poser les coupes chocolat sur les grillages **Dobla chocolat treillis big**.