



KANJIRO MOCHIZUKI, TOKYO
Executive Pastry Chef at the Imperial Hotel,
Tokyo, Japan. Technical instructor
of the Japan Confectionary Association.
Winner of the best sugar show piece
at the WPTC in 2002. Judge at
WPTC USA and Coupe du Monde Lyon.



Dragon ball

DOBLA PRODUCT: 73176 (93176)

Panatella retro

± 110 pcs/box (6 x ± 110 pcs/box)



DOBLA CREATIONS ★★★★★

- Sugar ball
- Coffee mousse
- Ice cream
- Crème brûlée



SERVES:
50 minutes
25 servings



COFFEE MOUSSE

- 150 g sugar
- 120 g frozen egg yolks
- 200 g heavy cream
- 300 g milk
- 0,5 vanilla stick
- 16 g caféine (finely ground coffee beans)

Instructions

Make anglaise sauce without caféine. Pour the sauce into canteen (crème profi) and refrigerate. Fold caféine in formed anglaise sauce then pipe it into sugar shell.

ALMOND PRALINE ICE CREAM

- 500 cc milk
- 23 g sugar
- 15 g trimoline
- 4 g stabiliser
- 25 g milk powder
- 58 g heavy cream
- 150 g 50% almond praline

Instructions

Boil milk and trimoline. Mix together sugar, stabiliser and milk powder. Combine boiling milk and sugar mixture, again bring to boil and strain. Add heavy cream and praline and pour into ice cream machine.

CRÈME BRÛLÉE

- | | | |
|----------------------|-----|--------------|
| 400 g milk | } 1 | } 3 (140° C) |
| 360 g sugar | | |
| 2 vanilla stick | | |
| 400 g egg yolks | } 2 | } |
| 1.600 cc heavy cream | | |

Instructions

Mix together and bring to boil milk, sugar and vanilla. Combine egg yolks and heavy cream. Strain milk mixture into egg yolks and cream. Pour the mixture into dishes and steam at 140° C (use double boiler).

SUGAR BALL FOR SHELL

- 500 g isomalt
- as needed food colouring

Instructions

Caramelise 100 g of isomalt in a pan. Gradually add rest of isomalt. Add food-safe colouring after all isomalt has melted. Pump isomalt as shown in the picture and cut out a hole using round heated cookie cutter. Fill the centre of the ball with the coffee mousse and ice cream, turn upside down and place it on the crème brûlée.

FINISH

Garnish with **Dobla Panatellas retro**.

KOFFIEMOUSSE

- 150 g suiker
- 120 g diepvrieseierdooiers
- 200 g dikke room
- 300 g melk
- 0,5 stokje vanille
- 16 g caféine (fijn gemalen koffiebonen)

Werkwijze

Maak sauce anglaise zonder caféine. Doe de saus in een fles (crème profi) en laat koelen. Meng de caféine onder de sauce anglaise, spuit dit daarna in een besuikerd bakje.

AMANDEL PRALINE IJS

- 500 cc melk
- 23 g suiker
- 15 g trimoline
- 4 g stabilisator
- 25 g melkpoeder
- 58 g dikke room
- 150 g praline amandel 50%

Werkwijze

Kook de melk en trimoline. Meng samen suiker, stabilisator en melkpoeder. Voeg kokende melk en suikermengsel bij elkaar, breng aan de kook, dan deze kneden. Voeg de dikke room en praline toe en doe het in de ijsmaschine.

CRÈME BRÛLÉE

- | | | |
|---------------------|-----|--------------|
| 400 g melk | } 1 | } 3 (140° C) |
| 360 g suiker | | |
| 2 vanillestokjes | | |
| 400 g eierdooier | } 2 | } |
| 1.600 cc dikke room | | |

Werkwijze

Meng de melk, suiker en vanille samen en breng aan de kook. Voeg de eierdooiers en dikke room samen. Roer het melkmengsel door de eierdooiers en room. Giet het mengsel in schotels, daarna op 140° C stomen (gebruik een dubbele stoomketel).

SUIKERBAL VOOR BAKJE

- 500 g isomalt
- zo nodig voedingskleurstof

Werkwijze

Doe 100 g isomalt in een pan en laat karameliseren. Voeg geleidelijk de rest van de isomalt toe. Doe er natuurlijke voedselkleurstof bij, wanneer alle isomalt gesmolten is. Pomp de isomalt op zoals op de afbeelding, maak een holte, waarbij u gebruik maakt van een verwarmde ronde koekjessnijder. Vul het binnenste van de bal met koffiemousse en ijs, omkeren en op de crème brûlée leggen.

AFWERKING

Decoreer met **Dobla Panatellas retro**.

MOUSSE AU CAFÉ

- 150 g sucre
- 120 g jaune d'œuf congelé
- 200 g crème riche en matière grasse
- 300 g lait
- 0,5 bâton de vanille
- 16 g caféine
- (fève de café finement moulu)

Procédure

Faire une crème anglaise sans caféine. Mettre la crème dans une fouetteuse, réfrigérer. Ajouter la caféine dans la crème anglaise et remplir une coquille à sucre avec le tout.

GLACE À LA PRALINE

- 500 cc lait
- 23 g sucre
- 15 g trimoline
- 4 g stabilisant
- 25 g lait en poudre
- 58 g crème riche en matière grasse
- 150 g amandes pralinées 50%

Procédure

Faire chauffer le lait et la trimoline. Mélanger le sucre, le stabilisant et le lait en poudre. Mélanger le lait bouilli avec le mélange de sucre, faire chauffer et le passer au tamis. Incorporer la crème riche en matière grasse et mettre le tout dans la machine à glace.

CRÈME BRÛLÉE

- | | | |
|--|-----|--------------|
| 400 g lait | } 1 | } 3 (140° C) |
| 360 g sucre | | |
| 2 bâton de vanille | | |
| 400 g jaune d'œuf | } 2 | } |
| 1.600 cc crème riche en matière grasse | | |

Procédure

Mélanger le lait, le sucre et la vanille et chauffer le tout. Mélanger les jaunes d'œuf et la crème riche en matière grasse. Passer le mélange de lait au tamis et mélanger avec les jaunes d'œuf et crème. Verser le mélange dans des assiettes et faire cuire à la vapeur 140° C. (utiliser le bain-marie)

BOULE À SUCRE POUR COQUILLE

- 500 g isomalt
- colorant alimentaire si nécessaire

Procédure

Mettre 100 g d'isomalt dans une casserole et caraméliser. Ajouter le reste de l'isomalt graduellement. Mettre le colorant alimentaire quand l'isomalt sera fondu. Jeter l'isomalt comme dans la figure et faire un trou en utilisant une coupeuse à biscuit rond. Remplir le centre de la boule avec la mousse au café et la glace, tourner la boule à l'envers et la mettre dans la crème brûlée.

FINITION

Garnir avec **Dobla Panatellas retro**.