



**JACQUES VAN BRAGT,
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.



Gran Couva

DOBLA PRODUCT: 73180 (93180)

Cigarillos retro milk/white

70 gr/box (6 x 700 gr/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

- Chocolate mousse
- Caramel interior
- Protruding layer of cream



SERVES:
90 minutes
192 pieces



DOBLA CREATIONS



CARAMEL INTERIOR

2.000 g lightly whipped cream
(unsweetened)
800 g caramel
70 g Alaska 666
210 g water

Instructions:

First mix the Alaska with water and then add the caramel. Mix this with the lightly beaten whipping cream. Spread the mixture in a small flexipan and freeze.

CHOCOLATE MOUSSE

1.300 g whipping cream
(unsweetened)
1.300 g Gran Couva chocolate
165 g Alaska
500 g hot water
650 g egg yolk
130 g sugar
650 g treacle
4.400 g whipping cream

Instructions:

Make a ganache by boiling the whipping cream (1.300 g) and add to this the chips of chocolate. Cream egg yolk and sugar. Boil treacle and add this to egg yolk mixture. Stir into a pâte à bombe until completely cold. Then lightly whip the cream (4.400 g). Dissolve the Alaska in water and mix it with the ganache. Add to this mixture the lightly whipped cream and then the pâte à bombe. Spread the mixture in a round flexipan mould and pat the frozen caramel interior in the centre. Cover the entire concoction with a protruding layer of cream. Freeze soft rolls.

GANACHE

1.000 g whipping cream
200 g white corn syrup
1.100 g dark chocolate

Instructions:

Boil whipping cream with white corn syrup. Pour this mixture slowly over the dark chocolate.

MAKE UP

Once frozen, dip the soft rolls one by one in the ganache. Decorate the soft rolls with **Dobla Cigarillos striped** and edible sugar decorations.

CARAMELINTERIEUR

2.000 g lobbige slagroom (ongezoet)
800 g caramel
70 g Alaska 666
210 g water

Werkwijze:

Meng als eerste de Alaska met water en voeg daarna de caramel toe. Meng vervolgens dit geheel met de lobbige slagroom. Spuit het mengsel in een kleine flexipan en vries het in.

CHOCOLAEMOUSSE

1.300 g slagroom (ongezoet)
1.300 g Gran Couva chocolade
165 g Alaska
500 g warm water
650 g eigeel
130 g suiker
650 g suikerstroop
4.400 g slagroom

Werkwijze:

Maak een ganache door de slagroom (1.300 g) te koken en voeg hieraan de stukjes chocolade toe. Klop het eigeel met de suiker tot een luchtige massa. Kook de suikerstroop en voeg dit toe aan het eigeelmengsel. Draai het geheel koud tot een pâte à bombe. Klop vervolgens de slagroom (4.400 g) lobbig. Los de Alaska op in water en meng het met de ganache. Voeg aan dit mengsel de lobbige slagroom toe en vervolgens de pâte à bombe. Spuit het mengsel in een bolle flexipanmat en duw het bevroren caramelinterieur in het midden. Dek het geheel af met een kapselplakje. Vries de bolletjes in.

GANACHE

1.000 g slagroom
200 g blanke stroop
1.100 g pure chocolade

Werkwijze:

Kook de slagroom met de blanke stroop. Giet dit mengsel langzaam uit over de pure chocolade.

OPBOUW

Als de bolletjes bevroren zijn, haal ze dan één voor één door de ganache. Decoreer de bolletjes met **Dobla Cigarillos gestreept** en met een getrokken suikerdecoratie.

INTERIEUR CAMEL

2.000 g de crème fraîche épaisse
(non sucrée)
800 g de caramel
70 g d'Alaska 666
210 g d'eau

Procédé:

Commencer par mélanger l'Alaska à l'eau, et ajouter le caramel. Ensuite mélanger ceci avec la crème fraîche épaisse. Injecter le mélange dans un petit moule Flexipan et congeler.

MOUSSE AU CHOCOLAT

1.300 g de crème fraîche (non sucrée)
1.300 g de chocolat Gran Couva
165 g d'Alaska
500 g d'eau chaude
650 g de jaune d'œuf
130 g de sucre
650 g de sirop de sucre
4.400 g de crème fraîche

Procédé:

Faire une ganache en faisant cuire la crème fraîche (1.300 g) et ajouter les petits morceaux de chocolat. Battre le jaune d'œuf et le sucre jusqu'à obtenir une masse légère. Cuire le sirop de sucre et incorporer au mélange de jaune d'œuf. Tourner le tout jusqu'à refroidir et obtenir une pâte à bombe. Ensuite battre la crème fraîche (4.400 g) jusqu'à épaissir. Dissoudre l'Alaska dans l'eau et mélanger avec la ganache. Ajouter à ce mélange la crème fraîche épaissie et ensuite la pâte à bombe. Injecter le mélange dans un moule bombé Flexipan et enfoncer l'intérieur caramel au centre. Recouvrir le tout avec une tranche couvercle. Congeler les petites boules.

GANACHE

1.000 g de crème fraîche
200 g de sirop brillant
1.100 g de chocolat pur

Procédé:

Faire cuire la crème fraîche avec le sirop brillant. Déverser doucement ce mélange sur le chocolat pur.

MONTAGE

Quand les petites boules sont congelées, les tremper une à une dans la ganache. Décorer les petites boules avec les **Dobla Cigarillos zébrés** et avec une décoration à sucre tracée.