



**THOMAS LUI, HONG KONG**  
Executive Pastry Chef at the  
J.W. Marriott in Hong Kong

# Griottines

DOBLA PRODUCT: 11255

Coconut cup marbled small

154 pcs/box



**DOBLA CREATIONS** ★★★★★

Dobla BV  
Galileïstraat 26  
1704 SE Heerhugowaard  
The Netherlands

Tel. +31 (0)72 576 07 77  
Fax +31 (0)72 574 60 14  
www.dobla.com  
info4u@dobla.com

- Chocolate garnish
- Griottines
- Soft toffee
- Chestnut bavarian
- Chocolate biscuit
- Coconut cup



**SERVES:**  
90 minutes  
4 pieces



DOBLA CREATIONS



#### SOFT TOFFEE (500 G)

275 g cream, 35% butterfat  
3 g gelatine sheets  
15 g Grand Marnier  
1/2 pc vanilla pod  
100 g caster sugar  
75 g glucose  
50 g unsalted butter

##### Instructions:

Boil the cream, vanilla and butter. Make a light caramel with the sugar and glucose, then add the cream mixture. Bring back to a boil for 1 to 2 minutes. Add the Grand Marnier and drained gelatine (previously softened in cold water).

#### CHOCOLATE BISCUIT (600 G)

185 g egg whites  
125 g caster sugar  
125 g egg yolks  
50 g caster sugar  
100 g flour  
25 g corn flour  
20 g cocoa powder

##### Instructions:

Cream the egg yolks with 50 g of sugar. Sift the flour, corn flour and cocoa powder. Whisk the egg whites and 125 g of caster sugar to a firm snow. Add the flour to the egg yolk mixture in a first bowl. Then fold in one third of the egg whites to lighten the batter and carefully fold the entire mixture into the remaining egg whites. Pipe into disks the size of the dessert with a plain round nozzle. Dust with cocoa powder. Bake at 180° C for 15 to 18 minutes.

#### CHESTNUT BAVARIAN (680 G)

40 g egg yolks  
50 g caster sugar  
200 g UHT milk  
135 g chestnut puree  
1/2 pc vanilla pod  
45 g caster sugar  
6 g gelatine leaves  
210 g whipped cream

##### Instructions:

Soften the gelatine in cold water. Whisk the egg yolks and 50 g of sugar until thick and pale. Bring the milk, chestnut puree, vanilla and 45 g of caster sugar to a boil. Pour the egg yolk mixture into the hot milk mixture. Heat to 82° C, stirring until it coats the spatula. Off the heat, squeeze out the excess water from the gelatine leaves and stir them into the hot milk mixture until melted. Cool the mixture, stirring occasionally. When the cream begins to thicken. Fold the whipped cream into the mixture.

#### MAKE UP

Fill 1/3 of a **Dobla mini coconut cup** with the chestnut bavarian. Place a disk chocolate biscuit in the bavarian. Add a disk of soft toffee and fill up the cup with bavarian. Top with griottines and finish with chocolate garnish.

#### ZACHTE KAMEL (500 G)

275 g room, 35% botervet  
3 g gelatinebladen  
15 g Grand Marnier  
1/2 pc vanillestokje  
100 g basterdsuiker  
75 g glucose  
50 g ongezouten boter

##### Werkwijze:

Kook de room, vanille en boter. Maak een licht-gekleurde karamel van de suiker en de glucose, voeg vervolgens het roommengsel toe. Breng weer aan de kook gedurende 1 tot 2 minuten. Voeg de Grand Marnier en de uitgelekte gelatine (van te voren geweekt in koud water) toe.

#### CHOCOLADE BISCUIT (600 G)

185 g eiwit  
125 g basterdsuiker  
125 g eierdooier  
50 g basterdsuiker  
100 g meel  
25 g maismeel  
20 g cacao poeder

##### Werkwijze:

Klop de eierdooiers met 50 g suiker. Zeef het meel, de bloem en cacao poeder. Klop het eiwit en 125 g basterdsuiker tot een stevig mengsel. Voeg het meel bij het eierdooiermengsel in een eerste kom. Schep een derde van het eiwit erdoor om het beslag lichter te maken en schep zorgvuldig het hele mengsel door het overgebleven eiwit. Maak met een slagroomsput met een gewone ronde tuit schijfjes op maat van het dessert. Bestuif met cacao poeder. Bak op 180° C gedurende 15 tot 18 minuten.

#### WALNOOTBAVAROIS (680 G)

40 g eiwit  
50 g basterdsuiker  
200 g UHT melk  
135 g walnootpuree  
1/2 pc vanilleschil  
45 g basterdsuiker  
6 g gelatinebladen  
210 g slagroom

##### Werkwijze:

Week de gelatine in koud water. Klop de eierdooiers en 50 g suiker tot een dik en licht mengsel. Breng de melk, walnootpuree, vanille en 45 g basterdsuiker aan de kook. Giet het eigeelmengsel in het hete melkmengsel. Verhitten tot 82° C, roeren tot het aan de spatel blijft hangen. Wegnemen van het vuur, knijp het teveel aan water uit de gelatinebladen en roer ze door het hete melkmengsel tot ze gesmolten zijn. Koel het mengsel, zo nu en dan roeren. Wanneer de slagroom dik begint te worden, schep de geklopte slagroom door het mengsel.

#### OPBOUW

Vul 1/3 van een **Dobla mini coconut cup** met de walnootbavariois. Plaats hierin een plak chocolade biscuit en een plak zachte karamel. Vul de cup met de walnootbavariois. Decoreer het geheel met een griottine en chocolade decoratie.

#### TOFFEE MOU (500 G)

275 g crème, 35% matière grasse du beurre  
3 g feuilles de gélatine  
15 g Grand Marnier  
1/2 pc sachée de vanille  
100 g sucre semoule  
75 g glucose  
50 g beurre sans sel

##### Instructions:

Bouillir la crème, la vanille et le beurre. Faire un caramel avec le sucre et le glucose, incorporer la crème. Chauffer à nouveau pendant 1 à 2 minutes. Ajouter le Grand Marnier et la gélatine (dissolue dans l'eau froide d'avant).

#### BISCUIT AU CHOCOLAT (600 G)

185 g blanc d'œufs  
125 g sucre semoule  
125 g jaune d'œufs  
50 g sucre semoule  
100 g farine  
25 g farine de maïs  
20 g cacao en poudre

##### Instructions:

Battre les jaunes avec 50 g de sucre. Tamiser la farine, la farine de maïs et le cacao en poudre. Fouetter les blancs en neige avec 125 g de sucre semoule. Ajouter la farine au mélange de jaunes dans un pot. Verser le tout dans un autre pot avec le blancs en neige. Remplir les disques à la taille de dessert à l'aide d'un bec. Ajouter le cacao. Cuire au four à 180° C 15 à 18 minutes.

#### MARRON BAVAROIS (680 G)

40 g jaune d'œufs  
50 g sucre semoule  
200 g lait UHT  
135 g purée de marrons  
1/2 pc sachée de vanille  
45 g sucre semoule  
6 g feuilles de gélatine  
210 g crème fouettée

##### Instructions:

Dissoudre la gélatine dans l'eau froide. Battre les jaunes avec 50 g sucre jusqu'à ce que le mélange soit épais et pâle. Chauffer le lait, la purée de marrons, la vanille et 45 g de sucre semoule. Incorporer le mélange de jaunes au mélange de lait. Chauffer à 82° C, en mêlant jusqu'à couvrir la spatule. Eteindre le feu. Egoutter l'excès d'eau des feuilles de gélatine et les mettre dans le mélange de lait chaud jusqu'à fondre. Refroidir le tout, en mêlant occasionnellement. Quand la crème devient épaisse, l'incorporer à la crème fouettée.

#### ÉLABORATION

Mettez le marron bavarois sur le **Dobla mini coconut cup** remplissant 1/3. Terminez une plaquette de biscuit au chocolat et une disque de toffee mou. Mettez le marron bavarois et égalisez le haut. Décorez avec les griottines et la décoration en chocolat.