



OLIVIER BAJARD, FRANCE
International Consultant,
World Champion dessert making,
M.O.F. (Meilleur Ouvrier
de France Pâtissier)



Le rubis

DOBLA PRODUCT: 73176 (93176)

Panatellas retro

± 110 pcs/box (6 x ± 110 pcs/box)



DOBLA CREATIONS



Dobla BV
Galileestraat 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

- Sprayed chocolate layer
- Chocolate cream
- Chocolate sponge
- Raspberry coulis
- Vanilla cream
- Almond crust



SERVES:
90 minutes
recipe for 3 cakes
(20 cm x h 4 cm)



DOBLA CREATIONS



"Making pastries, chocolates, ice - it is a form of art, refined, sensual and delicate. The pleasure one derives out of it may also convey a sense of well-being and generosity to others. I exercise my passion in a permanent spirit of re-questioning my premises and that is also the way I confer my love of work well-done to others. It is this respect for man and tradition that allows me to go beyond the confines of everyday life and to let my sensibility take flight. My enjoyment leads to the development, creation and appreciation of everything that has to do with taste, hearing, seeing, smell and touch."

CHOCOLATE CREAM

100 g milk	100 g egg yolks
100 g cream	215 g chocolate 70 %
50 g trimoline	220 g whipped cream

Instructions:

Poach the milk, cream, trimoline and egg yolks in a pan at 82° C. Melt the chocolate at 50° C and pour the sauce on it. Mix with hand blender. Whip up the whipped cream to a very foamy mousse. Incorporate the mix in the whipped cream. Serve 250 g of cream as an entremets.

CHOCOLATE DOUGH

200 g egg yolks	50 g cocoa powder
100 g whole eggs	50 g melted butter
50 g trimoline	50 g chocolate 100 %
75 g granulated sugar	250 g whipped egg whites
	5 g dried egg whites
5 g dried egg whites	100 g granulated sugar
100 g cake flour	3 g salt

Instructions:

Whip the egg yolks, whole eggs, trimoline and sugar into a ribbon. Mix the dried egg whites, sugar and salt and mix with the whipped egg whites, using a mixer with dough blades. Mix and sift the flour and cocoa powder and incorporate it in the ribbon. Heat the melted butter and the chocolate to 50° C and incorporate it in the dough. Incorporate one half of the whipped egg whites mixture in the dough. Mix the resulting mass with the second half of the mixture. Pour the mixture in two rings of 18 cm. Bake at 180° C in deck oven or at 155° C in a convection oven for 25 minutes. Let it cool and cut 6 layers of 0,7 cm.

RASPBERRY COULIS

425 g raspberry purée	50 g glucose syrup
4 g pectin NH (glaze)	25 g trimoline
60 g granulated sugar	

Instructions:

Mix the glaze and sugar and incorporate it in the raspberry purée. Bring to boil. Incorporate the syrup and trimoline when still warm. Let it boil. Let it cool. Mix before using. Garnish 150 g of coulis as an entremets.

PASTRY CREAM

500 g milk	75 g egg yolks
75 g butter	25 g granulated sugar
10 g vanilla bean	40 g pastry cream
75 g granulated sugar	powder
4 g pastry cream stabilizer	

Instructions:

Mix the 75g sugar and the stabilizer and let it boil with the milk, butter and vanilla bean. Cover with film and let it infuse. Whisk egg yolks, sugar and pastry cream powder and incorporate gradually the mix. Heat all ingredients to boiling point. Let it become very cold under a film layer over a plate.

VANILLA CREAM

565 g pastry cream	20 g water
4 g gelatine 160 Bloom	165 g whipped cream

Instructions:

Whip the pastry cream. Whisk the whipped cream until foamy. Soften the gelatine in warm water and melt it with a bit of whipped cream. Pour the jellified mass and the whipped cream in the pastry cream. Mix well and garnish 250 g of cream as an entremets.

ALMOND CRUST

200 g granulated sugar	125 g sliced almond
125 g soft butter	50 g cake flour
2 g salt	

Instructions:

Whisk and skim the sugar, butter and salt. Mix the sliced almond and flour and incorporate it. Spread very thin between two silpats. Cut out 3 rings of diameter 18 cm. Bake at 170° C in a deck oven or at 155° C in a convection oven for 15 minutes. Let it cool and apply an impermeable layer using the chocolate gun.

CHOCOLATE SPRAY GUN

50 g chocolate 70 %	50 g cocoa butter
---------------------	-------------------

Instructions:

Let the 2 products melt together. Use at 35° C. Spray on top of the frozen entremets.

MAKE UP

Garnish with **Dobla Panatellas**.

"Pâtisserie, het bereiden van chocolade en ijs, het is een sensuele en delicate bezigheid, als een verfijnde kunstvorm. Het plezier in de uitvoering ervan draagt een gevoel van welbehagen en gulheid over op anderen. Ik oefen mijn passie uit door elke zekerheid in twijfel te trekken en daarmee draag ik ook mijn liefde voor vakwerk op anderen over. Respect voor mensen en traditie maakt het me mogelijk me van de ketenen van alledag te ontdoen en mijn gevoelens ruim baan te geven. Mijn werkplezier brengt me tot het ontwikkelen, creëren en waarderen van alles wat te maken heeft met smaak, horen, zien, ruiken en aanraken."

CHOCOLADECRÈME

100 g melk	100 g eidooiers
100 g room	215 g chocolade 70 %
50 g trimoline	220 g slagroom

Werkwijze:

Pocheer de melk, room, trimoline en eidooiers in een pan bij 82° C. Smelt de chocolade bij 50° C en schenk het mengsel erover heen. Mix met staafmixer. Klop de slagroom op tot een overdadige mousse. Voeg alles aan de mousse toe. Serveer 250 g crème als entremets.

LUCHTIG CHOCOLADEDEEG

200 g eidooiers	50 g gesmolten boter
100 g gehele eieren	50 g chocolade 100 %
50 g trimoline	250 g opgeklopt eiwit
75 g kristalsuiker	5 g droog eiwit
	100 g kristalsuiker
	3 g zout

100 g cakemeel	50 g cacaopoeder
----------------	------------------

Werkwijze:

Klop de eidooiers, gehele eieren, trimoline en kristalsuiker tot een lint. Vermeng het droog eiwit, de kristalsuiker en het zout en meng m.b.v. mixer met deeghaken met het opgeklopt eiwit. Vermeng het meel en het cacaopoeder en zeef in het lint. Verwarm de gesmolten boter met de chocolade tot 50° C en voeg het aan het deeg toe. Voeg de helft van de opgeklopte eiwitmix aan het deeg toe. Vermeng het resultaat met de andere helft van de mix. Schenk het mengsel in de twee ringen van 18 cm. Bak bij 180° C in statisch verwarmde oven of bij 155° C in een convectionoven gedurende 25 minuten. Laat afkoelen en snijd 6 lagen van 0,7 cm af.

FRAMBOZENCOULIS

425 g frambozenpuree	50 g glucosestroop
4 g pectin NH (glazuur)	25 g trimoline
60 g kristalsuiker	

Werkwijze:

Vermeng het glazuur en de suiker en voeg het aan de frambozenpuree toe. Breng aan de kook. Voeg de stroop en de trimoline toe als het nog warm is. Laat het koken. Laat het afkoelen. Meng alvorens te gebruiken. Garneer 150 g coulis als entremets.

BANKETBAKKERSROOM

500 g melk	75 g boter
75 g eidooiers	25 g kristalsuiker
10 g vanillepeul	40 g banketbakkers-
75 g kristalsuiker	roompoeder
4 g roomstabilisator	

Werkwijze:

Vermeng suiker en roomstabilisator en laat het samen met de melk, boter en vanille koken. Bedek met film en laat het intrekken. Vermeng de eidooiers, kristalsuiker en banketbakkersroompoeder en voeg geleidelijk aan het mengsel toe. Verhit alle ingrediënten tot het mengsel aan de kook komt. Laat het zeer koud worden op een bord en met film afgedekt.

VANILLECRÈME

565 g banketbakkersroom	20 g water
4 g gelatine 160 Bloom	165 g slagroom

Werkwijze:

Klop de banketbakkersroom op. Klop de slagroom op tot het schuimt. Maak de gelatine zacht in het water en smelt met een beetje slagroom. Schenk het gejelatineerde mengsel en de slagroom in de banketbakkersroom. Goed mengen en 250 g crème garneren als entremets.

AMANDELKORST

200 g kristalsuiker	125 g amandelschaafsel
125 g zachte boter	50 g cakemeel
2 g zout	

Werkwijze:

De suiker, boter en zout opkloppen en afromen. Vermeng het amandelschaafsel en het meel en voeg het toe. Spreid het heel dun uit tussen twee silpats. Snij 3 ringen uit met een doorsnee van 18 cm. Bak bij 170° C in een statisch verwarmde oven of bij 155° C in een convectionoven gedurende 15 minuten. Laat afkoelen en sluit af met een opgespoten chocoladelaaig.

CHOCOLADESPUIT

50 g chocolade 70 %	50 g cacao boter
---------------------	------------------

Werkwijze:

Laat de 2 producten samen smelten. Gebruiken op 35° C. Spuit op bovenkant van de bevroren taartjes.

OPBOUW

Garneer met **Dobla Panatellas**.

"La Pâtisserie Chocolaterie Glacière s'exprime comme un Art raffiné, sensuel et délicat. Le plaisir de les pratiquer revient à communiquer bonheur et générosité. C'est avec un esprit constant de remise en question que j'exerce ma passion et que je transmets mon amour du travail bien fait. Le respect des hommes et de la tradition me permet de franchir les frontières du quotidien et d'exalter ma sensibilité. Ma satisfaction revient à développer, créer et mettre en valeur tout ce qui touche le goût, l'ouïe, la vue, l'odorat et le toucher."

CRÈME AU CHOCOLAT

100 g de lait	100 g de jaunes d'œufs
100 g de crème	215 g de chocolat 70 %
50 g de trimoline	220 g de crème fouettée

Procédé:

Pocher le lait, la crème, la trimoline et les jaunes d'œufs dans une casserole à 82° C. Verser ceci sur le chocolat préalablement fondu à 50° C. Finir de mixer au mixer à bras. Monter la crème fouettée très mousseuse. Incorporer le mélange dans la crème fouettée. Garnir 250 g de crème par entremets.

GÂTEAU ÉPONGE AU CHOCOLAT

200 g de jaunes d'œufs	50 g de beurre fondu
100 g d'œufs entiers	50 g de chocolat 100 %
50 g de trimoline	250 g de blancs d'œufs fouettés
75 g de sucre cristallisé	5 g de blancs d'œufs séchés
100 g de farine pâtisnière	100 g de sucre cristallisé
50 g de cacao en poudre	3 g de sel

Procédé:

Monter les jaunes d'œufs, les œufs entiers, la trimoline et le sucre au ruban. Monter "au bec d'oiseau" les blancs d'œufs fouettés avec les blancs d'œufs séchés, le sucre et le sel préalablement mélangés. Incorporer la farine et le cacao préalablement mélangés et tamisés dans le ruban. Incorporer le beurre et le chocolat chauffés à 50° C dans la pâte. Incorporer la moitié du mélange de blancs d'œufs dans la pâte. Mélanger la masse dans la deuxième moitié du mélange. Couler la masse dans 2 cercles de 18 cm. Cuire à 180° C four à sol ou 155° C four à air pulsé pendant 25 minutes. Mettre à refroidir et couper 6 épaisseurs de 0,7 cm.

COULIS DE FRAMBOISES

425 g de purée de framboises	50 g de sirop de glucose
4 g de pectine NH (nappage)	25 g de trimoline
60 g de sucre cristallisé	

Procédé:

Incorporer la pectine et le sucre préalablement mélangés dans la purée. Amener à ébullition. Incorporer le sirop et la trimoline quand le mélange est encore chaud. Donner un bouillon. Mettre à refroidir. Mixer avant d'utiliser. Garnir 150 g de coulis par entremets.

CRÈME PÂTISSÈRE

500 g de lait	75 g de jaunes d'œufs
75 g de beurre	25 g de sucre cristallisé
10 g de gousse de vanille	40 g de crème pâtisnière
75 g de sucre cristallisé	(poudre)
4 g de stabilisateur pour crème pâtisnière	

Procédé:

Faire bouillir le lait, le beurre et la gousse de vanille avec le sucre et le stabilisateur préalablement mélangés. Laisser infuser couvert sous film. Monter les jaunes d'œufs, le sucre la crème pâtisnière et incorporer progressivement le mélange. Cuire au premier bouillon l'ensemble des ingrédients. Mettre à refroidir filmé sur plaque au grand froid.

CRÈME À LA VANILLE

565 g de crème pâtisnière	20 g d'eau
4 g de gélatine à 160 Bloom	165 g de crème fouettée

Procédé:

Fouetter la crème pâtisnière. Monter mousseux la crème fouettée. Détendre le gélatine et l'eau préalablement hydratés et fondus avec un peu de crème fouettée. Verser la préparation gélatinée et la crème fouettée dans la crème pâtisnière. Bien mélanger et garnir 250 g de crème par entremets.

CROUSTILLANT AUX AMANDES

200 g de sucre cristallisé	125 g d'amandes tranchées
125 g de beurre doux	50 g de farine pâtisnière
2 g de sel	

Procédé:

Monter et écrémer le sucre, le beurre et le sel. Incorporer les amandes et la farine préalablement mélangées. Etaler très fin entre deux "Silpat". Détailler 3 cercles de 18 cm de diamètre. Cuire à 170° C four à sol ou 155° C four à air pulsé pendant 15 minutes. Mettre à refroidir et imperméabiliser avec l'appareil à pistolet chocolat.

APPAREIL À PISTOLET - CHOCOLAT

50 g chocolat 70 %	50 g beurre de cacao
--------------------	----------------------

Procédé:

Faire fondre les 2 produits ensemble. Utiliser à 35° C. Pulvériser le dessus des entremets congelés.

MONTAGE

Décorer avec **Dobla Panatellas**.