



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



Lychee cream puffs

DOBLA PRODUCT: 71172 (91172)	Panatellas dark with stripes	± 110 pcs/box (6x ± 110 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 71173 (91173)	Cigarillos dark with stripes	± 200 pcs/box (6x ± 200 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

- Cream
- Cookie (1)
- Puff



SERVES:
40 minutes
25 servings



DOBLA CREATIONS



LYCHEE CREAM (YIELDS 50 PUFFS)

- 8 egg yolks
- 140 g sugar
- 32 g corn starch
- 32 g kuzu powder (Japanese starch)
- 300 g lychee puree
- 420 cc water
- 300 g whipped cream

Instruction

Mix egg yolks and sugar and stir in sifted corn starch and kuzu powder. Stir in puree and water then strain. Boil cream for one minute then pour into a hotel pan to cool down. Beat cream until smooth and slowly fold in the whipped cream.

DOUGH (YIELDS 50 PUFFS)

- 200 cc water
- 80 g salted butter
- 8 g sugar
- 20 g kuzu powder (Japanese starch)
- 100 g cake flour
- 4 whole eggs
- 2 g cocoa powder

Instruction

Boil water, butter and sugar, stir in sifted kuzu powder and all purpose flour. Cook over medium heat for one minute then add eggs gradually and mix in the cocoa powder.

COOKIE DOUGH

- 30 g powdered almond
- 30 g sugar
- 30 g cake flour
- 30 g butter
- 2 g cocoa powder

Instruction

Mix all ingredients together and roll into a bar like a rolling pin. Leave to rest over night, then slice into fine slivers. Pipe out pate choux onto a sheet pan and place slivered cookie dough on top of each choux. Bake at 190° C for 25 minutes.

FINISH

Pipe out the lychee cream into the puffs and decorate as shown in the picture with **Dobla Panatellas dark with stripes** or **Dobla Cigarillos dark with stripes**.

LYCHEEROOM (VOOR 50 SOESJES)

- 8 eierdooiers
- 140 g suiker
- 32 g zetmeel
- 32 g kuzupoeder (Japans zetmeel)
- 300 g lycheepuree
- 420 cc water
- 300 g room

Werkwijze

Meng het eigeel en suiker, roer daarna het gezeefd zetmeel en kuzupoeder hierdoor. Voeg eerst de lycheepuree toe en daarna het water. Nadat de room kookt, deze gedurende een minuut nog laten doorkoken, dan in een hotel-pan gieten om af te koelen. Klop de room tot een glad mengsel en schep de geklopte room erdoor.

DEEG (VOOR 50 SOESJES)

- 200 cc water
- 80 g gezouten boter
- 8 g suiker
- 20 g kuzupoeder (Japans zetmeel)
- 100 g cakemeel
- 4 hele eieren
- 2 g cacao-poeder

Werkwijze

Kook het water, boter en suiker, roer daarna de gezeefde kuzu poeder en meel erdoor. Kook op matig vuur gedurende een minuut, voeg geleidelijk de eieren toe en meng daarna de cacao-poeder erdoor.

KOEKJESDEEG

- 30 g fijngemalen amandelen
- 30 g suiker
- 30 g cakemeel
- 30 g boter
- 2 g cacao-poeder

Werkwijze

Meng alle ingrediënten samen, maak dan een staaf als een afgeknotte rol. Laat het een nacht staan en snijd het vervolgens in dunne schijven. Spuut de soesjespuree in een vorm, leg daarna een plak koekjesdeeg boven op iedere soes. Bak op 190° C gedurende 25 min.

AFWERKING

Spuut de lycheecrème in de soesjes en decoreer zoals op de afbeelding met **Dobla Panatellas puur met streep** of **Dobla Cigarillos puur met streep**.

CRÈME DE LYCHÉE (RENDEMENT 50 PUFFS)

- 8 jaunes d'œufs
- 140 g sucre
- 32 g amidon de maïs
- 32 g kuzu en poudre (amidon Japonais)
- 300 g purée de lychee
- 420 cc eau
- 300 g crème fouettée

Procédure

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre, ensuite ajouter l'amidon de maïs tamisé et le kuzu en poudre. Remuer la purée et l'eau et passer le tout au tamis. Faire cuire pendant une minute après que la crème bout et verser dans une marmite à chauffage bain-marie pour refroidir. Battre la crème pour la rendre douce et incorporer la crème fouettée.

PÂTE (RENDEMENT 50 PUFFS)

- 200 cc eau
- 80 g beurre salé
- 8 g sucre
- 20 g kuzu en poudre (amidon Japonais)
- 100 g farine à gâteau
- 4 œufs entiers
- 2 g cacao en poudre

Procédure

Chauffer l'eau, le beurre et le sucre, ajouter le kuzu en poudre et la farine. Faire cuire pendant une minute à feu moyen et incorporer les œufs graduellement. Ajouter le cacao en poudre et mélanger.

PÂTE DE COOKIE

- 30 g amande en poudre
- 30 g sucre
- 30 g farine à gâteau
- 30 g beurre
- 2 g cacao en poudre

Procédure

Mêler tous les ingrédients et faire une barre comme un boudin. Laisser reposer pendant la nuit et la couper en tranches fines. Verser la pâte à chou dans une moule et mettre la pâte de cookie coupée en tranches par-dessous de chaque chou. Cuire au four à 190° C, 25 min.

FINITION

Remplir les puffs avec la crème de lychee et garnir comme dans la figure avec **Dobla Panatellas noir rayés** ou **Dobla Cigarillos noir rayés**.