



**JOHNNY CHAN, HONG KONG**

Culinary Consultant of DKSH, Hong Kong. Previously worked as pastry chef in 5-star hotels in Hong Kong. Represented Hong Kong for the Coupe du Monde, Lyon in 1997. Vice president of Hong Kong Bakery & Confectionery Association.



# Mandy

<b>DOBLA PRODUCT: 11256</b>	Ballerina cup marbled	105 pcs/box
<b>DOBLA PRODUCT: 73221 (93221)</b>	Puccini green/white	± 295 pcs/box (6 x ± 295 pcs/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

- Mandarin mousse
- Chocolate biscuit
- Chocolate crunch



**SERVES:**  
60 minutes  
Serve 20 portions of  
(5 cm Ø x 4 cm H)



DOBLA CREATIONS



Mandarin cream with chocolate crunchy

#### MANDARIN MOUSSE

500 g mandarin puree  
300 g whipped cream  
150 g Italian meringue  
20 g Cointreau  
15 g gelatine leaves  
Orange zest, red currants IQF

##### Instructions:

Soften the gelatine and prepare the Italian meringue. Heat up a third of the puree and add in the softened gelatine. Fold together the Italian meringue, the whipped cream, orange zest and the rest of the puree.

#### CHOCOLATE CRUNCH

200 g rice krispies  
120 g dark chocolate  
40 g marinated orange peel

##### Instructions:

Mix all ingredients.

#### MAKE UP

Line the mould with a piece of chocolate biscuit, fill with mousse and place the red currant IQF in the centre as wish, level the top and freeze. Spray the frozen mousse with orange chocolate spray and allow the cake to defrost in chiller.

Line the **Dobla marbled ballerina cups** with chocolate biscuit and top up with chocolate crunch. Place the sprayed mandarin cream on top of the crunch; decorate the top with red currant and mandarin orange. Highlight with **Dobla Puccini green/white** on the top.

Mousse van mandarijn met een chocolade krokant

#### MANDARIJENMOUSSE

500 g mandarijnenpuree  
300 g slagroom  
150 g Italiaanse meringue  
20 g Cointreau  
15 g gelatineblaadjes  
Sinaasappelschil, rode bessen IQF

##### Werkwijze:

Los de gelatineblaadjes op en bereid de Italiaanse meringue. Verhit 1/3 van de puree en voeg de opgeloste gelatine toe. Voeg vervolgens de Italiaanse meringue, de slagroom, het sinaasappelsap toe en tenslotte het restant van de puree.

#### CHOCOLADECRUNCH

200 g rijst krispies  
120 g pure chocolade  
40 g gemarineerde sinaasappelschil

##### Werkwijze:

Meng alle ingrediënten.

#### OPBOUW

Plaats een stuk chocolade biscuit in een vorm. Vul de vorm verder af met de mousse en duw in het midden de rode bessen IQF. Egaliseer vervolgens de bovenkant en vries dit in. Spray de bevroren mousse met sinaasappel chocolade spray en laat de cake ontdooien in de koelkast.

Vul de **Dobla gemarmerde ballerina cups** met chocolade biscuit en top dit met de chocolade-crunch. Plaats de gesprayde mandarijnencreme op de crunch en decorer de bovenkant met rode bessen en stukjes mandarijn. Highlight het geheel met **Dobla Puccini groen/wit**.

Crème de mandarine et croustillant au chocolat

#### MOUSSE À LA MANDARINE

500 g de purée de mandarine  
300 g de crème fouettée  
150 g de meringue à l'italienne  
20 g de Cointreau  
15 g de feuilles de gélatine  
Zeste d'orange, groseilles rouges surgelées IQF

##### Procédé:

Ramollir la gélatine et préparer la meringue à l'italienne. Faire chauffer un tiers de la purée et ajouter la gélatine ramollie. Incorporer la meringue à l'italienne, la crème fouettée, le zeste d'orange et le reste de la purée.

#### CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

200 g de rice krispies  
120 g de chocolat pur  
40 g de pelure d'orange marinée

##### Procédé:

Mélanger tous les ingrédients.

#### MONTAGE

Border le moule avec un morceau de biscuit au chocolat, remplir de mousse et placer les groseilles rouges surgelées IQF au centre à votre gré, égaliser la surface et mettre au froid. Pulvériser la mousse gelée avec une émulsion de chocolat à l'orange et laisser le gâteau se décongeler dans le compartiment de rafraîchissement.

Border les **Coupes Dobla Ballerine marbrés** avec du biscuit au chocolat et napper avec du croustillant au chocolat. Pulvériser la crème de mandarine sur la surface du croustillant; décorer la surface avec des groseilles rouges et de l'orange mandarine. Orner le tout en disposant des **Dobla Puccini vertes/blanches** sur la surface.