



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.



Oriental delight

DOBLA PRODUCT: 73175 (93175)

Cigarillos retro

± 200 pcs/box (6 x ± 200 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

- Mango cubes
- Spicy mango mousse
- Cointreau raspberries
- Cinnamon sable biscuit



SERVES:
30 minutes
24 pieces



DOBLA CREATIONS



Ginger flavoured Mango Mousse with Cinnamon Sable biscuit

CINNAMON SABLE BISCUIT

(for 24 biscuits of 3 mm x 60 mm Ø)

75 g unsalted butter
70 g caster sugar
30 g egg yolks
35 g almond powder
100 g flour
10 g baking powder
pinch of cinnamon & salt

Instructions:

Mix softened butter with sugar. Add the egg yolks, then the almond powder, the flour sifted with the baking powder, the salt and the cinnamon powder. Chill and roll down to 3 mm x 60 mm Ø discs. Bake at 180° C for around 10 minutes.

SPICY MANGO CREAM

(for 24 portions 70 mm Ø x 40 mm half spheres mould)

600 g spicy mango puree
120 g icing sugar
10 g lemon juice
20 g gelatine leaves
550 g whipped cream
20 g Cointreau

Instructions:

Mix well the mango puree, lemon juice and icing sugar in a large mixing bowl. Fold in the whipped cream, Cointreau and the melted gelatine. Pour into flexipan mould with frozen raspberries in the centres. Level the top with the cinnamon biscuits and freeze.

COINTREAU RASPBERRIES

(for around 24 portions to fill the mousse centers)

150 g frozen raspberries
25 g Cointreau
30 g sugar

Instructions:

Mix all ingredients together before garnishing.

CHOCOLATE SPRAY FOR THE MOUSSE

200 g white couverture
200 g cocoa butter
Some orange colour

Instructions:

Melt white couverture and cocoa butter to 45° C and cool down to 36° C. Spray on the frozen mousse.

FINISHING TOUCH

Dobla Cigarillos retro

Met gember gekruide Mangomousse en kaneelbiscuit

KANEELBISCUIT

(24 koekjes van 3 mm x 60 mm Ø)

75 g ongezoeten boter
70 g basterdsuiker
30 g eidooiers
35 g gestampte amandelen
100 g bloem
10 g bakpoeder
een snuifje kaneel & zout

Werkwijze:

Meng de zachtgemaakte boter met de suiker. Voeg eidooiers toe en vervolgens de gestampte amandelen, de bloem vermengd met het bakpoeder, zout en kaneel. Laat het mengsel in de koelkast opstijven en rol schijfjes van 60 mm doorsnee en 3 mm hoog uit. Ca. 10 minuten in oven op 180° C.

KRUIDIGE MANGOCRÈME

(24 porties 70 mm Ø x 40 mm halve bolvorm)

600 g kruidige mangopuree
120 g poedersuiker
10 g citroensap
20 g blaadjes gelatine
550 g slagroom
20 g Cointreau

Werkwijze:

Meng de mangopuree, citroensap en poedersuiker goed door elkaar in een grote schaal. Voeg voorzichtig de slagroom, Cointreau en de gesmolten gelatine toe. Schenk het geheel in een flexipanvorm met middenin de ingevroren frambozen. Glad afdekken met de kaneelbiscuit en in het vriesvak zetten.

COINTREAU FRAMBOZEN

(ca. 24 porties als kern voor de mousse)

150 g ingevroren frambozen
25 g Cointreau
30 g suiker

Werkwijze:

Meng de ingrediënten alvorens te garneren.

CHOCOLADE SPUITLAAGJE VOOR OP DE MOUSSE

200 g witte couverture
200 g cacaoboter
Oranje voedingskleurmiddel

Werkwijze:

Smelt de witte couverture en cacaoboter bij 45° C en laat afkoelen tot 36° C. Op de bevroren mousse spuiten.

AFWERKING

Dobla Cigarillos retro

Mousse à la mangue parfumée au gingembre et biscuit sablé à la cannelle

BISCUIT SABLÉ À LA CANNELLE

(pour 24 biscuits de 3 mm x 60 mm Ø)

75 g de beurre non salé
70 g de sucre en poudre
30 g de jaune d'œuf
35 g de poudre d'amandes
100 g de farine
10 g de levure
pincée de cannelle & sel

Procédé:

Mélanger le beurre ramolli et le sucre. Ajouter les jaunes d'œufs, puis la poudre d'amandes, la farine tamisée avec la levure, le sel et la cannelle en poudre. Mettre à rafraîchir, puis rouler pour obtenir des disques de 3 mm x 60 mm Ø. Faire cuire au four à 180° C pendant 10 minutes environ.

CRÈME DE MANGUE ÉPICÉE

(pour 24 parts – moule à demi-sphères 70 mm Ø x 40 mm)

600 g de purée de mangue épicée
120 g de sucre glace
10 g de jus de citron
20 g de feuilles de gélatine
550 g de crème fouettée
20 g de Cointreau

Procédé:

Bien mélanger la purée de mangue, le jus de citron et le sucre glace dans un grand saladier. Incorporer la crème fouettée, le Cointreau et la gélatine fondue. Verser dans le moule Flexipan en disposant les framboises congelées aux centres. Egaliser la surface avec les biscuits à la cannelle et mettre au froid.

FRAMBOISES AU COINTREAU

(pour environ 24 parts – remplissage des centres de la mousse)

150 g de framboises congelées
25 g de Cointreau
30 g de sucre

Procédé:

Mélanger tous les ingrédients avant de garnir.

SPRAY CHOCOLATÉ POUR LA MOUSSE

200 g de couverture blanche
200 g de beurre de cacao
Ingrédient de couleur orange

Procédé:

Faire fondre la couverture blanche et le beurre de cacao à 45° C et laisser refroidir jusqu'à 36° C. Pulvériser sur la mousse sortie du frigo.

FINITION

Dobla Cigarillos retro