



**ROBERT VAN BECKHOVEN,
THE NETHERLANDS**
Executive Pastry Chef.
Member of Dutch Pastry Team,
team member of the Dutch Team
during the World Pastry Team
Championships 2004 Las Vegas.



Oriental sense

DOBLA PRODUCT: 41122	Forest shavings dark	± 100 pcs/box (2.5 kg/box)
DOBLA PRODUCT: 71162 (91162)	Mikado dark	700 g/box (6 x 700 g/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

- Mousse of double vanilla
- Parfait of apricots
- Pistachio biscuit



SERVES:
75 minutes
6 buches



DOBLA CREATIONS



PISTACHIO BISCUIT

160 g egg yolk
50 g pistachio pâté
50 g sugar
240 g egg white
200 g sugar
250 g flour

Instructions:

Mix and beat egg yolk, pistachio pâté and sugar (50 g). Then beat egg whites and sugar (200 g). Add and mix with first mixture. Sift flour and fold this into mixture. Bake at 200° C for 20 minutes.

PARFAIT OF APRICOTS

500 g sugar
300 g egg yolk
500 g apricots
1.500 g whipped cream (lumpy)

Instructions:

Boil sugar 1/1 and beat well together with egg yolk. Then combine together with apricots and whipped cream. Add slices of 'Brandied Apricots' to this mixture. Put mixture in freezer.

MOUSSE OF DOUBLE VANILLA

500 g milk
120 g egg yolk
120 g sugar
4 vanilla sticks
1.000 g whipped cream (lumpy)
10 dissolved gelatine leaves.

Instructions:

Make an Anglaise by boiling milk, sugar and vanilla. Add whipped cream, egg yolks and dissolved gelatine leaves and boil to 85° C.

MAKE UP

Fill bûche mould with mousse of double vanilla. Press the frozen parfait of apricots in its centre. Cover parfait with a layer of pistachio biscuit. Fill up mould further with mousse of double vanilla and again cover it with pistachio biscuits.

Remove mould after freezing and spray over with orange chocolate until a velvety layer forms. Garnish bûche with **Dobla Forest Shavings dark** and **Dobla Mikado dark**.

BISCUIT PISTACHE

160 g eidooier
50 g pistache pâte
50 g suiker
240 g eiwit
200 g suiker
250 g bloem

Werkwijze:

Meng de eidooier, pistache pâte en de suiker (50 g) en klop dit los. Klop vervolgens de eiwitten en de suiker (200 g). En meng dit met het eerste mengsel. Zeef vervolgens de bloem en spatel dit door het mengsel. Bakken op 200° C gedurende 20 minuten.

PARFAIT VAN ABRIKOZEN

500 g suiker
300 g eidooier
500 g abrikozen
1.500 g slagroom lobbij

Werkwijze:

Kook de suiker 1/1 en klop dit goed op samen met de eidooier. Vermeng dit met de abrikozen en de slagroom. Voeg hierbij stukjes 'Boerenmeisjes' (abrikozen op brandwijn). Vries dit in.

MOUSSE VAN DUBBELE VANILLE

500 g melk
120 g eidooier
120 g suiker
4 stokjes vanille
1.000 g slagroom (lobbij)
10 blaadjes gelatine opgelost

Werkwijze:

Maak een Anglaise door de melk, suiker en vanille te koken. Voeg hierbij de eidooier en de opgeloste blaadjes gelatine en kook dit tot 85° C. Bij afkoeling de slagroom doorspatelen.

OPBOUW

De bûche vorm vullen met de mousse van dubbele vanille. Hierin de bevroren parfait van abrikozen drukken. Leg op de parfait een laagje pistache-biscuit. De vorm verder afvullen met mousse van dubbele vanille en leg daarop het pistache biscuit.

Na het invriezen de vorm lossen en afspreiten met oranje chocolade spuit zodat fluwelachtige laag ontstaat. De bûche decoreren met **Dobla Forest Schaafsel puur** en **Dobla Mikado puur**.

BISCUIT PISTACHE

160 g jaunes d'œuf
50 g pâte pistache
50 g sucre
240 g blancs d'œuf
200 g sucre
250 g farine

Procédé:

Mélanger les jaunes d'œuf, la pâte de pistache et le sucre (50 g) et battre légèrement. Battre les blancs d'œuf et le sucre (200 g) et incorporer dans le premier mélange. Passer la farine au tamis et ajouter au mélange avec précaution. Faire cuire à 200° C pendant 20 minutes.

PARFAIT D'ABRICOTS

500 g sucre
300 g jaune d'œuf
500 g abricots
1.500 g crème fouettée (consistante)

Procédé:

Faire bouillir le sucre 1/1 et bien battre avec le jaune d'œuf. Mélanger avec les abricots et la crème fraîche. Ajouter quelques morceaux de 'Fermières' (abricots imbibés d'eau-de-vie) et mettre au congélateur.

MOUSSE À LA VANILLE DOUBLE

500 g lait
120 g jaune d'œuf
120 g sucre
4 gousses de vanille
1.000 g crème fouettée (consistante)
10 feuilles de gélatine fondues

Procédé:

Faire une crème anglaise en faisant bouillir le lait, le sucre et la vanille. Ajouter la crème fouettée, le jaune d'œuf et la gélatine et faire bouillir à 85° C.

MONTAGE

Fourrer le moule de la bûche de mousse à la vanille double. Presser le parfait d'abricots congelé dans la mousse. Disposer une couche de biscuit aux pistaches dessus. Remplir la bûche d'une autre couche de mousse et une autre couche de biscuit aux pistaches.

Enlever le moule dès qu'il sort du congélateur, finir avec une couche de chocolat orange à l'aide de la bombe de chocolat orange, de sorte à former une couche veloutée. Décorer la bûche de **Copeaux Forêt noir** et **Dobla Mikado noir**.