



KEEGAN GERHARD, USA
 Top 10 Best Pastry Chef in America
 2002 and 2004. Event coordinator
 and MC for National and World pastry
 team championships in USA.

Panacotta with strawberry sorbet

DOBLA PRODUCT: 48118	Curls strawberry	4 kg/box
DOBLA PRODUCT: 73222 (93222)	Puccini drop purple/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

- Strawberry sorbet
- Roasted strawberries, toasted sliced almonds
- Panna cotta
- Sable Breton disk



SERVES:
60 minutes
8 portions



DOBLA CREATIONS



Lavender almond milk pannacotta

PANNACOTTA

340 g milk	120 ml dried lavender
1020 g cream 35 %	8 ea bloomed gelatin sheets
232 g granulated sugar	
400 g sliced toasted almonds	

Instructions:

Heat just to the boil the milk, cream, toasted almonds, sugar and half of the lavender. Add bloomed gelatin. Cover and steep 20 minutes. Add remaining lavender and let sit until completely cool. Strain, deposit into oval savarin shaped flexipans.

SABLE BRETON

5 ea egg yolks	5 g fine sea salt
200 g granulated sugar	500 g A.P. flour
250 g soft butter	20 g baking powder
2 ea vanilla beans	

Instructions:

Split vanilla bean and scrape seeds into sugar. Rub together until seeds are evenly distributed. Whip egg yolks and sugar to ribbon. Combine dry ingredients and mix together with butter using the paddle in mixer just until combined. Combine the two mixtures with the paddle mixing only just until they come together. Wrap and chill. Roll dough out to 2 mm and cut into ovals slightly smaller than the base of the flexipan. Bake at 160° C until golden brown. Cool completely.

OVEN ROASTED STRAWBERRIES

12 earipe strawberries	15 g butter
40 g vanilla sugar	

Instructions:

Clean and de-stem the strawberries. Toss with vanilla sugar. Dot roasting pan with butter and stand strawberries up in the pan. Roast 6 minutes at 160° C. or until strawberries start to render their juice. Reserve juices.

STRAWBERRY SORBET

1 kg strawberry sorbet	211 g pure water
150 g granulated sugar	10 g sorbet stabilizer
150 g atomized glucose	

Instructions:

Mix stabilizer and 50 g of the sugar and reserve warm water to 30° C. Add glucose and remaining sugar. Heat to 40° C and add the sugar stabilizer mixture. Bring to a boil and pour over pure. Homogenize with immersion blender and let macerate at least 2 hours. Spin in machine.

FRESH STRAWBERRY COMPOTE

12 earipe strawberries	
20 g vanilla sugar	
strawberry roasting juices	

Instructions:

Clean and de-stem the strawberries. Toss with vanilla sugar. Cut to brunoise. Stir in roasting juices and season to taste with sugar or lemon juice.

LAVENDER SAUCE

200 g neutral mirror glaze	1 ea vanilla beans
30 ml lavender blossoms	35 g water

Instructions:

Split and scrape vanilla bean into mirror glaze. Infuse lavender in water. Stir infusion into mirror. Do not use a whisk. Season to taste with salt and lemon juice, adjust thickness with water.

MAKE UP

Place pannacotta on top of sable breton disk and decorate with **Dobla strawberry curls**. Slice roasted strawberries and place on top of pannacotta. Garnish roasted strawberries with toasted sliced almonds. Sauce the plate with strawberry compote and lavender sauce. Top roasted strawberries with strawberry sorbet. Garnish sorbet with **Dobla puccini drop purple/white** and the plate with fresh lavender petals.

Lavendel amandel melk pannacotta

PANNACOTTA

340 g melk	
1020 g room 35 %	
232 g kristalsuiker	
400 g geschaafde amandelen, geroosterd	
120 ml gedroogde lavendel	
8 st gelatineblaadjes, geweekt	

Werkwijze:

Verwarm de melk, de room, de geroosterde amandelen, suiker en de helft van de lavendel tot het geheel kookt. Voeg de geweekte gelatine toe. Dek af en laat 20 minuten opstijven. Voeg de overgebleven lavendel toe en laat rusten tot het volkomen koud is. Giet het mengsel in ovaal gevormde savarin flexipanvormen.

SABLÉ BRETON

5 st eidooiers	
200 g kristalsuiker	
250 g zachte boter	
2 st vanillebonen	
5 g fijn zeezout	
500 g A.P. meel	
20 g bakpoeder	

Werkwijze:

Splijt de vanillebonen en schraap de zaden in de suiker. Wrijf samen tot de zaden gelijk zijn verdeeld. Klop de eidooiers en suiker tot ze grof zijn gemengd. Meng de droge ingrediënten samen met de boter door gebruik te maken van een keukenmachine met spatel tot ze net zijn vermengd. Roer de twee mengsels met de spatel tot een homogene massa. Wikkel deze in folie en laat afkoelen. Rol het deeg uit tot 2 mm en snij in ovale stukken iets kleiner dan de basis van de flexipan. Bak op 160° C tot het goudbruin is. Laat helemaal afkoelen.

OVENGEBAKKEN AARDBEIJEN

12 st rijpe aardbeien	
40 g vanillesuiker	
15 g boter	

Werkwijze:

Was en ontkroon de aardbeien en bestrooi ze met de vanillesuiker. Bestrijk de vorm met de boter en zet de aardbeien rechtop in de vorm. Bak 6 minuten op 160° C, of tot de aardbeien hun vocht beginnen te verliezen. Bewaar het sap.

AARDBEIJENSORBET

1 kg aardbeiensorbet	
150 g kristalsuiker	
150 g glucospoeder	
211 g zuiver water	
10 g sorbet stabilisator	

Werkwijze:

Meng de stabilisator met 50 g van de suiker en zet apart. Verwarm het water tot 30° C. Voeg de glucose en de rest van de suiker toe. Verwarm tot 40° C en voeg het suiker stabilisator mengsel toe. Breng aan de kook en giet daarna over de puree. Meng glad met een staafmixer en laat minstens 2 uur staan. Tenslotte in ijsmachine laten draaien.

VERSE AARDBEIJENCOMPOTE

12 st rijpe aardbeien	
20 g vanillesuiker	
geroosterde aardbeiensap	

Werkwijze:

Was en ontkroon de aardbeien en bestrooi ze met vanillesuiker. Snij in kleine stukjes. Vermeng met de jus en breng op smaak met suiker of citroensap.

LAVENDELSAUCE

200 g neutrale spiegelglazuur	
1 st vanilleboon	
30 ml lavendelbloesem	
35 g water	

Werkwijze:

Splijt en schraap de vanilleboon in de spiegelglazuur. Week de lavendel in het water. Roer het weekvocht in de glazuur. Gebruik geen garde. Breng op smaak met zout en citroensap, breng op dikte met water.

OPBOUW

Plaats de pannacotta boven op een sablé breton schijf en decoreer met **Dobla aardbei krullen**. Snij de gebakken aardbeien in plakjes en plaats deze boven op de pannacotta. Garneer de gebakken aardbeien met geroosterde geschaafde amandel. Bedek het bord met de aardbeiencompote en de lavendelsaus. Bedek de gebakken aardbeien met de aardbeiensorbet. Garneer de sorbet met **Dobla puccini druppel paars/wit** en het bord met verse lavendelblaadjes.

Pannacotta au lait d'amandes à la lavande

PANNACOTTA

340 g de lait	
1020 g de crème 35 %	
232 g de sucre cristallisé	
400 g d'amandes effilées, grillées	
120 ml de lavande séchée	
8 pc de feuilles de gélatine, ramollies	

Procédé:

Chauffez juste pour bouillir le lait, la crème, les amandes grillées, le sucre et la moitié de la lavande. Ajoutez la gélatine ramollie. Couvrez et laissez s'imprégner pour 20 minutes. Ajoutez le reste de la lavande et laissez reposer jusqu'à ce que ça soit complètement froid. Passez, versez dans des moules flexibles ovales à savarin.

SABLÉ BRETON

5 pc de jaunes d'œufs	
200 g de sucre cristallisé	
250 g de beurre, mou	
2 pc de gousses de vanille	
5 g de sel marin fin	
500 g de A.P. farine	
20 g de levure	

Procédé:

Coupez la gousse de vanille et grattez les graines directement dans le sucre. Incorporez les deux jusqu'à ce que les graines soient distribuées pareillement. Fouettez les jaunes d'œuf et le sucre jusqu'au stade de ruban. Combinez les ingrédients secs et mélangez avec du beurre en utilisant la spatule dans le batteur juste pour mélanger. Combinez les deux mélanges avec la spatule en mélangeant jusqu'à ce qu'ils soient incorporés. Roulez et refroidissez. Roulez la pâte jusqu'à 2 mm et coupez en morceaux ovales un peu plus petits que la base du moule flexible à savarin. Faites cuire à 160° C jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez refroidir complètement.

FRAISES RÔTIÉS AU FOUR

12 pc de fraises murées	
40 g de sucre vanille	
15 g de beurre	

Procédé:

Nettoyez et égouttez les fraises. Saupoudrez-les avec le sucre vanillé. Saupoudrez le moule à rôtir avec du beurre et mettez les fraises debout dans le moule. Rôtir pendant 6 minutes à 160° C ou jusqu'à ce que les fraises commencent à perdre du jus. Réservez les jus.

SORBET À LA FRAISE

1 kg de sorbet à la fraise	
150 g de sucre cristallisé	
150 g de glucose pulvérisé	
211 g d'eau pure	
10 g de stabilisant de sorbet	

Procédé:

Versez le stabilisant dans les 50 g de sucre, puis mettez de côté. Chauffez l'eau à 30° C. Ajoutez-y le glucose et le restant de sucre, puis élevez la température à 40° C et mélangez le tout avec la préparation sucre stabilisant. Portez à ébullition et versez sur la purée. Mélangez avec un mixeur et laissez reposer au moins 2 heures. Laissez tourner dans la machine.

COMPOTE AUX FRAISES FRAÎCHES

12 pc de fraises mûres	
20 g de sucre vanillé	
jus de fraises rôties	

Procédé:

Nettoyez et égouttez les fraises. Saupoudrez-les avec du sucre vanillé. Coupez en brunoise. Incorporez le jus du rôti, goûtez et ajoutez, s'il le faut, du sucre ou jus de citron.

SAUCE À LA LAVENDE

200 g de nappage miroir neutre	
1 pc de gousse de vanille	
30 ml de fleur de lavande	
35 g d'eau	

Procédé:

Coupez et grattez la gousse de vanille dans le nappage. Infusez la lavande dans l'eau. Incorporez l'infusion dans le nappage. N'utilisez pas de fouet. Assaisonnez avec du sel et jus de citron, réglez l'épaisseur avec de l'eau.

MONTAGE

Placez le pannacotta sur le haut du disque de sablé breton et décorez avec des **copeaux fraises de Dobla**. Coupez finement les fraises rôties et placez-les sur le haut du pannacotta. Garnir les fraises rôties avec des amandes grillées hachées. Mettez sur le plat la compote de fraises et la sauce à la lavande. Terminez avec les fraises rôties et le sorbet à la fraise. Garnir le sorbet avec des **Dobla puccini violet/blanc** et le plat avec des pétales fraîches de lavande.