



BIAGGIO SETTEPANI, USA
 Owner of Bruno's Bakery,
 New York. Instructor of the
 New School Culinary Arts.

Perfetto Al Café

DOBLA PRODUCT: 71177 (91177)	Mini forest shavings dark	± 400 pcs/box (6 x ± 400 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 48219 (98219)	Twister orange/dark	± 2.100 pcs/box (6 x ± 2.100 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 11261	Coffee cup	168 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

- Whipped cream
- Coffee parfait



PREPARATION TIME:
45 minutes
60 coffee cups



DOBLA CREATIONS



CAFFÉ PARFAIT

300 g cream
250 g simple syrup
8 egg yolks
2 tsp rum
1 tsp instant coffee

Instructions:

Mix egg yolks with simple syrup and instant coffee and bring to a simmer, remove from heat and place hot mixture in a bowl and whisk until cook and fluffy. Fold lightly whipped cream to this mixture and at last add rum.

MONTAGE

Place coffee parfait into **Dobla chocolate Coffee cups** and freeze. To serve take out of freezer. Decorate with a piped whipped cream rosette. Dust with some cocoa powder and decorate with **Dobla Mini forest shaving dark** and **Dobla Twister orange/dark**.

CAFFÉ PARFAIT

300 g lobbig geklopte slagroom
250 g neutrale siroop
8 eigelen
2 tl rum
1 tl instant koffie

Werkwijze:

Mix de eigelen met de siroop en instant koffie en breng het even zachtjes aan de kook. Haal de pan van het vuur, giet het mengsel in een bekken en blijf kloppen tot het mengsel lobbig is. Spatel er vervolgens voorzichtig de lobbige slagroom door en voeg op het laatst de rum toe.

AFWERKING

Doe de koffieparfait in Dobla chocolate coffee cups en vries in. Voor het serveren: cups uit de diepvries halen. Garneer met een roosje geklopte slagroom. Strooi er wat cacaopoeder over en decoreer met **Dobla Mini forest schaafsel puur** en **Dobla Twister oranje/puur**.

CAFFÉ PARFAIT

300 g de crème fouettée
250 g de sirop
8 jaunes d'œufs
2 petites cuillères de rhum
1 petite cuillère de café en poudre

procédé:

Mélanger les jaunes d'œufs, le sirop et le café en poudre et porter le mélange doucement à ébullition. Retirer la casserole du feu, verser le mélange dans un récipient et continuer à fouetter jusqu'à le mélange soit duveteux. Incorporer ensuite délicatement à l'aide d'une spatule la crème fouettée et en dernier lieu y ajouter le rhum.

FINITION

Mettre le caffè parfait dans Dobla chocolate coffee cups et congeler. Pour servir: enlever les cups du congélateur. Garnir d'une rosace de chantilly. Saupoudrer de poudre de cacao et décorer de **Dobla Copeaux mini forêt noir** et **Dobla Twister orange/noir**.