



**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.

# Pistachio apricot Martini

<b>DOBLA PRODUCT: 73221 (93221)</b>	Puccini comma green/white	± 295 pcs/box (6 x ± 295 pcs/box)
<b>DOBLA PRODUCT: 48128</b>	Curls green	4 kg/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

- Whipped Cream
- Milk chocolate creme
- Pistachio sponge
- Pistachio creme
- Apricot compote



**SERVES:**  
60 minutes  
serves 8 glasses



DOBLA CREATIONS



#### WHITE CHOCOLATE PISTACHIO CREME

225 g milk  
338 g cream 35 %  
75 g granulated sugar  
158 g pasteurized egg yolks  
240 g pistachio paste  
285 g white chocolate  
120 g butter

##### Instructions:

Make crème anglaise with milk, cream, sugar and yolks. While still hot pour over the white chocolate pistols and whisk to a smooth emulsion. Add pistachio paste and butter and blend until smooth with an immersion blender.

#### PISTACHIO BISCUIT

170 g almond TPT  
110 g whole eggs  
50 g egg yolks  
60 g pistachio paste  
110 g cake flour  
220 g egg whites  
90 g granulated sugar

##### Instructions:

Whip eggs, yolks, TPT and pistachio paste to ribbon stage. Fold in cake flour. Make meringue with sugar and egg whites. Whip to soft peaks. Fold meringue into pistachio mixture. Spread thinly on to 1/2 sheet tray with silpat. Bake at 160° C, 7-8 minutes. Cool completely. Cut into circles small enough not to show in the glass.

#### MILK CHOCOLATE CREME

500 g milk  
500 g cream 35 %  
100 g granulated sugar  
200 g pasteurized egg yolks  
500 g milk chocolate

##### Instructions:

Make crème anglaise with milk, cream, sugar and yolks. Scale out 1 kg of the anglaise and while still hot pour over the milk chocolate pistols and whisk to a smooth emulsion.

#### APRICOT COMPOTE

400 g apricot, small dice  
300 g apricot puree  
45 g granulated sugar  
1 ea. vanilla bean  
50 g honey  
6 g gelatin leaves, bloomed

##### Instructions:

Split vanilla bean and scrape seeds into sugar. Rub together until seeds are evenly distributed. Quickly saute apricots with honey and vanilla sugar. While still hot add bloomed gelatin sheets and stir until smooth. Cool completely.

#### MAKE UP

Spoon in a small amount of apricot compote. Pour in a layer of pistachio crème. Chill. Place a disk of pistachio sponge in the center of the crème. Pour in a layer of milk chocolate crème. Chill. Top with soft whipped cream and chill. Garnish with fresh apricot, apricot compote, chopped Sicilian pistachios, vanilla bean, **Dobla puccini comma green/white**, **Dobla green curls** and pistachio macaroon for the plate.

#### WITTE CHOCOLADE PISTACHECRÈME

225 g melk  
338 g room 35 %  
75 g kristalsuiker  
158 g gepasteuriseerde eierdooiers  
240 g pistachepasta  
285 g witte chocolade  
120 g boter

##### Werkwijze:

Maak een crème anglaise met de melk, room, suiker en dooiers. Strooi als dit nog heet is over de witte chocolade druppels en klop dit tot een homogene massa. Voeg de pistache-pasta en de boter toe en meng tot dit volkomen glad is met een onderdorpel blender.

#### PISTACHEBISCUIT

170 g amandel TPT  
110 g hele eieren  
50 g eidooiers  
60 g pistachepasta  
110 g meel  
220 g eiwitten  
90 g kristalsuiker

##### Werkwijze:

Klop de eieren, dooiers, TPT (50 % amandel / 50 % poedersuiker) en pistachepasta tot een grof mengsel. Werk dit door het meel. Maak een meringue van de suiker en eiwitten. Klop tot zachte pieken. Meng de meringue door de pistachemix. Spreid dit dun uit op een 1/2 tray met Silpat (anti-aanbakfolie op siliconen-basis). Bak 7-8 minuten op 160° C. Laat helemaal afkoelen. Snij in cirkels, klein genoeg om niet zichtbaar te zijn in het glas.

#### MELKCHOCOLADECRÈME

500 g melk  
500 g room 35 %  
100 g kristalsuiker  
200 g gepasteuriseerde eidooiers  
500 g melkchocolade

##### Werkwijze:

Maak een crème anglaise van de melk, slagroom, suiker en dooiers. Weeg 1 kg van de crème anglaise af en giet de nog hete crème over de melkchocolade druppels en klop deze tot een homogene massa.

#### ABRIKOZENCOMPOTE

400 g abrikozen, kleine blokjes  
300 g abrikozenpuree  
45 g kristalsuiker  
1 ea. vanilleboon  
50 g honing  
6 g gelatineblaadjes, geweekt

##### Werkwijze:

Splijt de vanilleboon en schraap de zaden in de suiker. Verwerk samen tot de zaden gelijk zijn verdeeld. Sauteer de abrikozen snel met honing en vanillesuiker. Voeg als dit nog heet is de geweekte gelatineblaadjes toe en klop tot dit homogeen is. Laat helemaal afkoelen.

#### OPBOUW

Vul met een lepel abrikozencompote. Schenk er een laag pistachecrème op. Laat afkoelen. Plaats een rondje pistachemengsel in het midden van de crème. Schenk er een laag melkchocolade crème op. Laat afkoelen. Dek af met zacht geklopte room en laat afkoelen. Garneer met verse abrikoos, de abrikozencompote, gehakte Siciliaanse pistachenootjes, vanilleboon, **Dobla puccini komma groen/wit**, **Dobla krul groen** en een pistache macaroon (bitterkoekje) op het bord.

#### CRÈME À LA PISTACHE ET CHOCOLAT BLANC

225 g de lait  
338 g de crème 35 %  
75 g de sucre cristallisé  
158 g de jaune d'œuf pasteurisé  
240 g de pâte de pistache  
285 g de chocolat blanc  
120 g de beurre

##### Procédé:

Faites une crème anglaise avec le lait, crème, sucre et jaunes d'œuf. Pendant qu'elle est encore chaude, versez sur les pistoles au chocolat blanc et fouettez jusqu'à obtention d'une émulsion homogène. Ajoutez la pâte de pistache et le beurre et mélangez tout jusqu'à ce qu'elle soit homogène avec un mixeur à immersion.

#### BISCUIT À LA PISTACHE

170 g de TPT amande  
110 g d'œufs entiers  
50 g de jaunes d'œufs  
60 g de pâte de pistache  
110 g de farine pour gâteau  
220 g de blancs d'œuf  
90 g de sucre cristallisé

##### Procédé:

Fouettez les œufs, jaunes, TPT amande (50 % amande / 50 % sucre) et pâte de pistache au stade de ruban. Incorporez dans la farine à gâteau. Faites une meringue avec du sucre et des blancs d'œuf. Fouettez jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Incorporez la meringue dans le mélange à la pistache. Etalez finement jusqu'à la 1/2 de la plaque à gâteaux avec Silpat. Faites cuire à 160° C pendant 7-8 minutes. Laissez refroidir complètement. Coupez en cercles suffisamment petits pour ne pas apparaître dans le verre.

#### CRÈME AU CHOCOLAT AU LAIT

500 g de lait  
500 g de crème 35 %  
100 g de sucre cristallisé  
200 g de jaune d'œuf pasteurisé  
500 g de chocolat au lait

##### Procédé:

Faites une crème anglaise avec le lait, crème, sucre et jaunes d'œuf. Pesez 1 kg de l'anglaise et pendant qu'elle est encore chaude versez sur les pistoles au chocolat au lait et fouettez pour avoir une émulsion homogène.

#### COMPOTE D'ABRICOT

400 g d'abricots, petits dés  
300 g de purée d'abricot  
45 g de sucre cristallisé  
1 ea. de gousse de vanille  
50 g de miel  
6 g de feuilles de gélatine, ramollies

##### Procédé:

Coupez la gousse de vanille et grattez les graines dans le sucre. Incorporez le tout jusqu'à ce qu'elles soient distribuées pareillement. Sautez rapidement les abricots avec du miel et sucre vanillé. Pendant que c'est chaud ajoutez les feuilles de gélatine ramollies et incorporez jusqu'à ce que ce soit homogène. Faites refroidir complètement.

#### MONTAGE

Placez une cuillerée de compote d'abricot. Versez une couche de crème de pistache. Laissez refroidir. Placez un disque de génoise de pistache dans le centre de la crème. Versez une couche de crème au chocolat au lait. Laissez refroidir. Terminez avec une crème fouettée légère et refroidissez. Garnir avec de l'abricot frais, compote d'abricot, pistaches Siciliennes hachées, gousse de vanille, **Dobla puccini vert/blanc**, **Dobla copeaux vert** et un macaron à la pistache pour le plat.