



WILL GOLDFARB, USA.
 Room 4 dessert, New York, USA.
 One of the best US Pastry
 Chefs 2006.

Plat Du Jour

DOBLA PRODUCT: 11255	Coconut cup marbled small	154 pcs/box
DOBLA PRODUCT: 73187 (93187)	Python white	800 g/box (6 x 800 g/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

- Cloud citron
- Glace caramel
- Brioche



PREPARATION TIME:
80 minutes
50 servings



DOBLA CREATIONS



NOLITELA (50 SERVINGS AT 50 G)

250 g chocolate 50% mangaro
milk, Michel Cluizel
1.000 g praline
250 g butter

Instructions:

Melt chocolate to 45°-50° C, crystallize.
In mixer with paddle, emulsify praline with butter and add the melted chocolate. Reserve in hermetic jars up to one year.

BRIOCHE (60 SERVINGS AT 40 G)

440 g eggs
130 g sugar
28 g salt
1.000 g flour
35 g yeast
1.000 g butter

Instructions:

Mix dry ingredients with hook and approximately 1/3 eggs to form paste. Develop gluten, add rest of eggs and mix well. Add butter in small pieces, and quickly finish. Allow dough to rest overnight. Work dough lightly and form in 40 g pieces. Let dough rise gently, then bake 10 mn. at 200° C no vent.

GLACE CARAMEL (140 SERVINGS AT 40 G)

3.000 cc milk
1.000 cc cream
220 g milk powder
500 g sugar
300 g glucose
175 g trimoline
15.2 g stabilizer glace
10 whole eggs

Instructions:

Bring milk, glucose, trimoline to a boil. Dissolve here milk powder, next stabilizer. Adding whole eggs, pasteurize to 82° C. Separately, caramelize sugar dry to dark. Deglaze with cream heated in microwave. Emulsify sugar and cream and mix with milk mix. Mature 24 hrs. at 4° C, then process or pacotize.

CLOUD CITRON (30 SERVINGS AT 30 G)

300 ml lemon juice
300 ml water
300 g sugar
50 g egg whites powder
2 gelatine sheets

Instructions:

Bring 200 ml water to a boil with sugar. Hydrate egg whites powder with 100 ml water. Dissolve bloomed gelatine in syrup, chill to 35° C. Mix syrup-gelatine with lemon juice and egg whites. Cool the whole to 4° C, then mount in mixer.

MONTAGE

Fill three **Dobla Mini coconut cups** with brioche, ice cream, and cloud citron. Seal each shell with second shell. Arrange the three balls with the jar nolitela. Serve immediately.

NOLITELA (50 EENHEDEN VAN 50 G)

250 g chocolate 50% mangaro
melk, Michel Cluizel
1.000 g praline
250 g boter

Werkwijze:

Smelt de chocolade op 45°-50° C, kristaliseren.
Maak in een keukenmachine met spatules een emulsie van de praline en boter. Deze emulsie is een jaar houdbaar in bijvoorbeeld een weckpot.

BRIOCHE (60 STUKS VAN 40 G)

440 g eieren
130 g suiker
28 g zout
1.000 g bloem
35 g gist
1.000 g boter

Werkwijze:

Meng de droge ingrediënten met een deeghaak, voeg ca. 1/3 van de eieren en vorm een pasta. Ontwikkel gluten, voeg de rest van de eieren toe en mix alles goed door elkaar. Voeg de boter toe in kleine blokjes en mix snel door het deeg. Zet een nacht apart om het deeg te laten gisten. Kneed het deeg lichtjes en weeg 60 hoopjes van 40 gram af. Laat het deeg voorzichtig rijzen. Bak plakjes 10 minuten op 200° C in een oven zonder ventilatie.

GLACE KAREMEL (140 STUKS VAN 40 G)

3.000 cc melk
1.000 cc room
220 g melkpoeder
500 g suiker
300 g glucose
175 g trimoline
15.2 g cunsumptie-ijstabilisator
10 hele eieren

Werkwijze:

Breng melk, glucose en trimoline aan de kook. Los hier de melkpoeder in op, gevolgd door stabilisator. Voeg de hele eieren toe en pasteuriseer op 82° C. Karamelliseer de suiker tot hij donkerbruin wordt. Déglaceer met de in een magnetron verwarmde room. Maak een emulsie van de gekaramelliseerde suiker en de room en mix het met het melkmengsel. Laat het geheel 24 uur rusten op 4° C. en draai er dan het ijs van.

CLOUD CITROEN (30 STUKS VAN 30 G)

300 ml citroensap
300 ml water
300 g suiker
50 g eiwitpoeder
2 gelatineblaadjes

Werkwijze:

Breng 200 ml water met de suiker aan de kook. Los het eiwitpoeder op in 100 ml water. Los de geweekte gelatine op in de suikersiroop en laat afkoelen tot 35° C. Meng de siroop-gelatine met het citroensap en eiwitpoeder. Koel het geheel af tot 4° C. en monteer het af in een mixer.

MONTAGE

Vul drie **Dobla Mini coconut cups** met brioche, glace karamel en cloud citron. Sluit elke schelp af met een andere schelp. Vorm de drie bollen met gebruikmaking van de nolitela. Meteen serveren.

NOLITELA (50 QUANTITÉS DE 50 G)

250 g de chocolat 50% lait mangro,
Michel Cluizel
1.000 g de praline
250 g de beurre

Procédé:

Faire fondre le chocolat à 45°-50° C. Faire dans un robot pétrisseur avec des spatules une émulsion de praline et de beurre et ajouter le chocolat fondu. Cette émulsion se conserve un an dans par exemple un bocal à conserves.

BRIOCHE (60 SERVINGS AT 40 G)

440 g d'œufs
130 g de sucre
28 g de sel
1.000 g de farine
35 g de levure
1.000 g de beurre

Procédé:

Mélanger tous les ingrédients secs, ajouter 1/3 des œufs et faire une pâte à l'aide d'un pétrisseur. Développer des gluten, ajouter le reste des œufs et mélanger bien le tout. Ajouter le beurre coupé en petits dés et mixer rapidement dans la pâte. Laisser reposer une nuit pour laisser lever la pâte. Travailler légèrement la pâte et ensuite modeler 60 pièces de 40 grammes. Laisser lever délicatement la pâte. Cuire pendant 10 minutes dans un four (200° C) sans aération.

GLACE AU CARAMEL (140 PIÈCES DE 40 G)

3.000 cc de lait
1.000 cc de crème fleurette
220 g de lait en poudre
500 g de sucre
300 g de glucose
175 g de trimoline
15,2 g de stabilisateur pour glace
10 d'œufs entiers

Procédé:

Porter à ébullition le lait, le glucose et la trimoline. Faire fondre dedans le lait en poudre, suivi du stabilisateur. Ajouter les œufs entiers et pasteuriser à 82° C. Caraméliser le sucre jusqu'à brun foncé. Déglacer avec la crème chauffée au magnétron. Faire une émulsion du sucre caramélisé et la crème et la mélanger avec le mélange de lait. Laisser reposer le tout pendant 24 heures (4° C) et en faire ensuite la glace.

CLOUD CITRON (30 SERVINGS AT 30 G)

300 ml de jus de citron
300 ml d'eau
300 g de sucre
50 g de blancs d'œufs en poudre
2 de feuilles de gélatine

Procédé:

Porter à ébullition 200 ml de l'eau avec le sucre. Faire fondre le blanc d'œuf en poudre dans 100 ml de l'eau. Faire dissoudre la gélatine trempée dans le sirop de sucre et faire refroidir jusqu'à 35° C. Mélanger le sirop gélatiné avec le jus de citron et le blanc d'œuf en poudre dissout. Faire refroidir le tout jusqu'à 4° C. et monter dans un robot pétrisseur.

MONTAGE

Remplir trois **Dobla Mini coconut cups** avec la brioche, la glace au caramel et le nuage citron. Fermer chaque coquille avec une autre coquille. Modeler trois boules à l'aide du nolitela. Servir directement.