



**MARCO KRUIJT,  
THE NETHERLANDS**

Executive Pastry Chef and co-owner  
of Crème de la Crème. Winner of  
the best chocolate showpiece in  
the Coupe du Monde 2003 in Lyon.

# Rising Star

DOBLA PRODUCT: 73171 (93171)

Panatellas white

± 110 pcs/box (6 x ± 110 pcs/box)



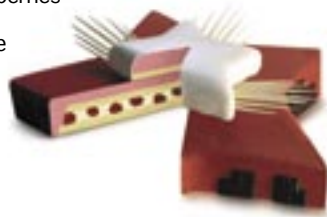
**DOBLA CREATIONS**



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

- Mousse of wild berries
- Biscuit
- Cherry compote
- Almond cream



**PREPARATION TIME:**  
90 minutes  
15 cakes



DOBLA CREATIONS



#### ALMOND CREAM

600 g sweet almond paste 150 g almond paste  
600 g whipping cream, 100 g fluid whipping  
unsweetened cream

#### Instructions:

Mix the sweet almond paste, almond paste with the fluid cream until smooth. Fold the 600 g whipped cream in this.

#### MOUSSE OF WILD BERRIES

100 g egg whites 500 g frambozen coulis  
50 g very fine sugar 600 g aardbeien coulis  
350 g sugar 23 g gelatine  
1.000 g whipping cream, unsweetened  
500 g raspberry coulis  
600 g strawberry coulis  
23 g gelatine

#### Instructions:

Make a cooking froth from egg whites and both sugars. Then dissolve the soaked gelatine in the fruit coulis. Fold the soft peaked whipped cream in these mixtures.

#### CHERRY COMPOTE

2.300 g stoned whole cherries  
15 g pectin  
50 g cinnamon  
20 g cardamom  
500 g sugar

#### Instructions:

Caramelize sugar and cool it off with cherry juice. Leave the seasonings to infuse. Then sift the seasoning mixture and boil it together with the pectin. Remove pan from heat, than add and mix the cherries in it.

#### ALMOND DACQUOISE

130 g icing sugar  
270 g almond powder  
450 g egg whites  
240 g sugar  
50 g all purpose flour

#### Instructions:

Beat sugars and egg whites. Mix this with the dry ingredients. Bake dough shortly at 230° C.

#### WHITE GLAÇAGE

250 g sugar  
320 g whipping cream  
320 g almond milk  
30 g amidon  
10 g gelatine  
50 g Amaretto

#### Instructions:

Bring all raw ingredients to boiling point and then add the pre-soaked gelatine.

#### SPRAYCHOCOLATE

200 g white chocolate  
50 g cocoa butter  
2 g red colouring powder for chocolate

#### Instructions:

Line the bottom of the mould with a slab of biscuit. Fill the mould with a layer of almond cream. Press balls of cherry compote in this. Top this with a slab of biscuit. Then fill up the mould with wild fruit mousse. Spray the tart with the white chocolate spray. Decorate the tart with **Dobla Cigarillos / Panatellas**.

#### AMANDELCRÈME

600 g amandelspijs 150 g amandelpasta  
600 g slagroom, 100 g vloeibare  
ongezoet slagroom

#### Werkwijze:

Meng de amandelspijs, de amandelpasta met de vloeibare room tot een gladde massa. Monteer hierdoor de 600 g lobbij opgeklopte room.

#### BOSVRUCHTENMOUSSE

100 g eiwitten 500 g frambozen coulis  
50 g schiftsuiker 600 g aardbeien coulis  
350 g suiker 23 g gelatine  
1.000 g slagroom, ongezoet

#### Werkwijze:

Vervaardig een kookschuim van het eiwitten en de beide suikers. Los vervolgens de geweekte gelatine op in de vruchtencoulis. Monteer deze mengsels met de lobbij geslagen slagroom.

#### KERSENCOMPOTE

2.300 g hele kersen ontpit  
15 g pectine  
50 g kaneel  
20 g kardemom  
500 g suiker

#### Werkwijze:

Karamelliseer de suiker en blus het af met de kersensap. Laat de specerijen erin trekken. Zeef vervolgens het specerijenmengsel en kook het daarna samen met de pectine. Haal de pan van het vuur en meng de kersen er doorheen.

#### AMANDEL DACQUOISE

130 g poedersuiker  
270 g amandelpoeder  
450 g eiwit  
240 g suiker  
50 g patentbloem

#### Werkwijze:

Klop de suikers samen met het eiwit op. Meng dit vervolgens met de droge stoffen. Bak het deeg op 230° C.

#### WITTE GLAÇAGE

250 g suiker  
320 g slagroom  
320 g amandelmelk  
30 g amidon  
10 g gelatine  
50 g Amaretto

#### Werkwijze:

Breng alle grondstoffen aan de kook en voeg als laatste de gewelde gelatine toe.

#### SPIUTCHOCOLADE

200 g witte chocolade  
50 g cacaoboter  
2 g rode poederkleurstof voor chocolade

#### opbouw:

Leg een plak biscuit onderin de vorm. Vul de ring met een laag amandelcrème. Druk hierin de bolletjes kersencompote. Leg hier bovenop weer een plak biscuit. Vul vervolgens de vorm af met bosvruchtenmousse. Spuit daarna het taartje af met spuitchocolade. Decoreer het taartje met **Dobla Cigarillos / Panatellas**.

#### CREME D'AMANDES

600 g de compote 150 g de pâte  
d'amandes d'amandes  
600 g de crème fleurette 100 g de crème liquide

#### Procédé:

Mélanger la compote d'amandes, la pâte d'amandes et la crème fraîche liquide jusqu'à obtenir une masse homogène. Incorporer la crème fraîche battue.

#### MOUSSE AUX FRUITS DES BOIS

100 g de blancs d'œufs 500 g de coulis  
50 g de sucre semoule de framboises  
350 g de sucre 600 g de coulis  
1.000 g de crème fleurette de fraises  
non sucrée 23 g de gélatine

#### Procédé:

Faire une écume de cuisson avec les blancs d'œufs et les deux sucres. Dissoudre ensuite la gélatine trempée dans les coulis de fruits. Monter ces mélanges avec la crème fouettée.

#### COMPOTE DE CERISES

2300 g de cerises entières 50 g de cannelle  
dénoyautées 20 g de cardamom  
15 g de pectine 500 g de sucre

#### Procédé:

Caraméliser le sucre et mouiller avec le jus de cerises. Laisser infuser les herbes. Tamiser ensuite le mélange d'herbes et cuire avec la pectine. Enlever la casserole du feu et incorporer les cerises.

#### DACQUOISE D'AMANDES

130 g de sucre glace  
270 g d'amandes en poudre  
450 g de blancs d'œufs  
240 g de sucre  
50 g de fleur de farine

#### Procédé:

Battre les sucres avec les blancs d'œufs. Ensuite mélanger ceci avec les matières sèches. Cuire la pâte brièvement à 230° C.

#### GLAÇAGE BLANC

250 g de sucre 30 g d'amidon  
320 g de crème fleurette 10 g de gélatine  
320 g de lait d'amandes 50 g d'Amaretto

#### Procédé:

Faire bouillir tous les ingrédients et ajouter en dernier lieu la gélatine trempée.

#### CHOCOLAT POUR POCHÉ À DOUILLE

200 g de chocolat blanc  
50 g de beurre de cacao  
2 g de colorant en poudre rouge  
pour du chocolat

#### Procédé:

Déposer une tranche de biscuit au fond du moule. Remplir le cercle avec une couche de crème d'amandes. Y enfoncer les petites boules de compote de cerises. Couvrir ceci de nouveau avec une tranche de biscuit. Finir de remplir le moule de la mousse de fruits des bois. Recouvrir finalement la tartelette avec du chocolat à l'aide d'une poche à douille. Décorer le gâteau avec **Dobla Cigarillos / Panatellas**.