



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

# Strawberry Spumoni

<b>DOBLA PRODUCT: 71175 (91175)</b>	Spear dark & white	± 490 pcs/box (6 x ± 490 pcs/box)
<b>DOBLA PRODUCT: 48219 (98219)</b>	Twister orange/dark	± 2.100 pcs/box (6 x ± 2.100 pcs/box)
<b>DOBLA PRODUCT: 73229 (93229)</b>	Domino square pink/white	± 470 pcs/box (6 x ± 470 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

**PREPARATION TIME:**  
45 minutes  
48 champagne glasses



DOBLA CREATIONS



#### STRAWBERRY SPUMONI

500 g milk  
200 g sugar  
6 egg yolks  
600 g Italian meringue  
100 g strawberry paste

##### Instructions:

Whisk together egg yolks and sugar, then add cold milk, bring to a simmer, stirring continuously, cool down, fold in Italian meringue and strawberry paste.

##### MONTAGE

Place one layer of strawberry jelly into a champagne glass, let set, then add one layer of strawberry spumoni. Freeze. To serve: take out of freezer, place a dollop of whipped cream on top and decorate with fresh fruit. Decorate with **Dobla Spears dark**, **Dobla Domino square pink/white** and **Dobla Twister orange/dark**.

#### AARDBEI SPUMONI

500 g melk  
200 g suiker  
6 eigelen  
600 g Italiaanse meringue  
100 g aardbeienpasta

##### Werkwijze:

Klop de eigelen en de suiker samen, voeg koude melk toe, breng het onder voortdurend kloppen even aan de kook. Af laten koelen en spatel er dan de Italiaanse meringue en de aardbeienpasta door.

##### MONTAGE

Giet een laagje vloeibare gelei in een champagneglas, laat de gelei opstijven en giet er een laag aardbeenspumoni op. Invriezen. Voor het uitserveren: uit de vriezer halen en doe een toef geslagen slagroom op de spumoni. Garneer met vers fruit. Decoreer met **Dobla Speer puur**, **Dobla Domino vierkant roze/wit** en **Dobla Twister oranje/puur**.

#### SPUMONI FRAISE

500 g de lait  
200 g de sucre  
6 jaunes d'œufs  
600 g de meringue Italienne  
100 g pâte de fraises

##### Procédé:

Battre les jaunes d'œufs et le sucre, ajouter le lait froid et porter à ébullition en fouettant tout le temps. Faire refroidir et y incorporer à l'aide d'une spatule la meringue italienne et la pâte de fraises.

##### MONTAGE

Verser une couche de gelée de fraises dans des flûtes à champagne, faire épaissir la gelée et verser y dessus une couche de spumoni de fraises. Pour servir: enlever du congélateur et poser une rosace de chantilly sur le spumoni. Décorer de fruits frais et de **Dobla Javalin noir**, **Dobla Domino carré rose/blanc** et **Dobla Twister orange/noir**.