



**JAN WILLEM JANSEN,
THE NETHERLANDS**
Executive Pastry Chef.
Member of Dutch Pastry Team,
team member of the Dutch Team
during the World Pastry Team
Championships 2004 Las Vegas.



Sweet tango

DOBLA PRODUCT: 11253

Coconut cup

42 pcs/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

- Mousse of white chocolate
- Chocolate biscuit
- Chocolate cup
- Interior of apricot compote



SERVES:
60 minutes
30 Dobla coconut
cups



DOBLA CREATIONS



BUTTER BISCUIT BATTER

210 g soft brown sugar
40 g salt
330 g full cream butter
30 g egg
450 g flour
10 g baking powder

Instructions:

Mix sugar, salt, butter and egg.
Add to this flour and baking powder.
Leave dough to cool and then roll it
out to 3. Sprinkle a smattering of nut
mix over the rolled out dough.
Bake dough at 180° C.

CARAMEL BAVAROISE

200 g egg yolk
40 g sugar
275 g treacle
(5 parts sugar / 3 parts water)
400 g caramel
675 g whipping cream without sugar
675 g whipping cream with sugar
60 g Alaska 666
195 g water

Instructions:

Mix egg yolk, sugar and treacle into a
pâte à bombe. Dissolve the Alaska in
water and mix this with the caramel.
Add and blend the lightly whipped
cream. Then fold the cold-stirred pâte à
bombe in the mixture with a spatula.

MAKE UP

Frost the deep-frozen cake with
caramel jelly or neutral flavour jelly
mixed with mocha. The creation of a
flamed drawing gives a nice touch to
the decoration. Use the **Dobla Siena
decorations** to decorate and finish this
off with roasted hazelnuts, unpeeled
almonds and walnuts. Sheen the nuts
by adding extra white corn syrup to the
caramel.

BOTERKOEKDEEG

210 g basterdsuiker
40 g zout
330 g roomboter
30 g ei
450 g bloem
10 g bakpoeder

Werkwijze:

Meng de suiker, het zout, de boter en
het ei. Voeg hieraan toe de bloem en
het bakpoeder. Laat het deeg koelen en
het bakpoeder. Laat het deeg koelen en
rol het vervolgens uit op 3. Bestrooi het
uitgerolde deeg met notenmengeling.
Bak het deeg op 180° C.

CARAMELBAVAROISE

200 g eigeel
40 g suiker
275 g suikerstroop
(5 delen suiker / 3 delen water)
400 g caramel
675 g slagroom zonder suiker
675 g slagroom met suiker
60 g Alaska 666
195 g water

Werkwijze:

Verwerk het eigeel, de suiker en de
suikerstroop tot een pâte à bombe.
Los de Alaska op in het water en
meng dit met de caramel. Voeg aan
deze massa de lobbige slagroom toe
en meng het geheel goed. Spatel als
laatste de koudgedraaide pâte à bombe
door het mengsel.

OPBOUW

Strijk het diepgevroren taartje af met
caramelgelei of neutrale gelei gemengd
met mokka. Het mooiste is het als
er een gevlamde tekening ontstaat.
Gebruik als decoratie de **Dobla Siena
decoraties** en werk het af met gebrande
hazelnoten, amandelen met vlies en
walnoten. Maak de noten glanzend
door extra blanke stroop aan de cara-
mel toe te voegen.

PATE DE BRIOCHE

210 g de vergeoise
40 g de sel
330 g de beurre
30 g d'œuf
450 g de farine
10 g de levure

Procédé:

Mélanger le sucre, le sel, le beurre et
l'œuf. Ajouter la farine et la levure.
Laisser refroidir la pâte et étendre
ensuite à 3. Saupoudrer la pâte éten-
due avec un mélange de noix. Cuire la
pâte à 180° C.

BAVAROISE AU CARAMEL

200 g de jaune d'œuf
40 g de sucre
275 g de sirop de sucre
(5 parts de sucre / 3 parts d'eau)
400 g de caramel
675 g de crème fraîche non sucrée
675 g de crème fraîche sucrée
60 g d' Alaska 666
195 g d'eau

Procédé:

Mélanger le jaune d'œuf, le sucre et le
sirop de sucre jusqu'à obtenir une pâte
à bombe. Dissoudre l'Alaska dans l'eau
et incorporer au caramel.
Ajouter à cette masse la crème fraîche
épaisse et bien mélanger le tout.
Ajouter en dernier lieu la pâte à bombe
refroidie à l'aide d'une spatule.

MONTAGE

Finir la tartelette congelée avec de la
gelée au caramel ou de la gelée neutre
mélangée avec du moka. Le plus beau
est d'obtenir un dessin flammé.
Utiliser comme décoration les **décora-
tions Dobla Siena** et finir avec des
noisettes grillées, des amandes en
pellicule et des noix. Faire briller les
noix en ajoutant un sirop extra brillant
au caramel.