



**KENNY KONG,  
SINGAPORE.**  
Executive Pastry Chef  
of Swissôtel 'The Stamford  
and Raffles', Singapore.

# Thai Basil Mango Curd & Lime Tapioca

DOBLA PRODUCT: 11257

Carrée

± 70 pcs/box (6 x ± 70 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

- Lime tapioca
- Thai basil mango custard



**PREPARATION TIME:**  
20 minutes  
18 cups



DOBLA CREATIONS



#### THAI BASIL MANGO CUSTARD

- 20 g Thai basil
- 10 g butter
- 350 g fresh cream
- 1 vanilla pod
- 84 g egg yolks
- 63 g sugar
- 6 g gelatine
- 5 g Thai basil chopped
- 20 g Thai basil

##### Instructions:

Cook 20 g basil with butter and add cream to infuse. Strain mixture and cook with egg yolks and sugar together until 85° C. Add gelatine and cool immediately in ice bath for 30 minutes until cold. Add the chopped Thai basil, leave and keep chill.

#### LIME TAPIOCA

- 500 g water
- 60 g large tapioca
- 80 g sugar syrup
- 1 pandan leaf
- 2 lime zests

##### Instructions:

Bring the water, pandan leaf and tapioca to a boil, until the tapioca turn transparent. Strain and wash the starch away with running water. Add the syrup and lime zests. Ready to use.

##### Finishing:

Fill the **Dobla Carrée cup** with the Thai basil mango custard and lime tapioca.

#### THAISE BASILICUM MANGOCUSTARD

- 20 g Thaise basilicum
- 10 g boter
- 350 g slagroom
- 1 vanillestokje
- 84 g eidooiers
- 63 g suiker
- 6 g gelatine
- 5 g Thaise basilicum, fijngehakt
- 20 g Thaise basilicum

##### Bereidingswijze:

Verwarm 20 g Thaise basilicum met de boter en voeg de slagroom toe om in te laten trekken. Zeef het mengsel, voeg het toe aan het mengsel van eidooiers en suiker en verwarm het tot 85° C. Voeg nu de geweekte gelatine toe en koel het onmiddellijk af in een ijsbad gedurende 30 minuten. Voeg de fijngehakte basilicum toe. Laten rusten en koel bewaren.

#### LIMOEN TAPIOCA

- 500 g water
- 60 g grote tapiocabolletjes
- 80 g suikersiroop
- 1 pandanblad
- 2 limoenzestes

##### Bereidingswijze:

Breng het water, pandanblad en tapioca aan de kook totdat de tapiocabolletjes transparant zijn geworden. Doe het geheel in een zeef en was het zetmeel eraf met stromend water. Doe terug in een kom en voeg de siroop en limoenzestes toe. Klaar voor gebruik.

##### Afwerking:

Vul de **Dobla Carée cups** met de Thaise basilicum mangocustard en top het geheel af met de limoen tapioca.

#### POUDING THAI AU BASILIC ET À LA MANGUE

- 20 g basilic Thai
- 10 g beurre
- 350 g crème fleurette
- 1 gousse de vanille
- 84 g jaunes d'œufs
- 63 g sucre
- 6 g gélatine
- 5 g basilic Thai ciselé
- 20 g basilic Thai

##### Préparation:

Chauffer le basilic avec le beurre et ajouter la crème pour infuser. Passer le mélange au tamis et l'ajouter au mélange des jaunes d'œufs et le sucre. Chauffer jusqu'à 85° C. Ajouter la gélatine trempée et refroidir immédiatement dans un bain de glace pendant 30 minutes. Ajouter le basilic ciselé. Laisser reposer et garder au froid.

#### TAPIOCA AU LIMON

- 500 g d'eau
- 60 g grands boules de tapioca
- 80 g sirop de sucre
- 1 feuille de pandan
- 2 zestes de limon

##### Préparation:

Porter à ébullition l'eau, la feuille de pandan et le tapioca jusqu'à ce que les boules de tapioca soient transparents. Passer le tout au tamis et enlever la fécule sous de léau coulante. Remettre dans un récipient et ajouter le sirop et les zestes de limon. Prêt pour l'utilisation.

##### Finition:

Remplir les **Dobla Carrée cups** jusqu'à un demi-centimètre sous le bord avec le pouding Thai au basilic et à la mangue et finir avec le tapioca au limon.