



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

# Tiramisu My Way

DOBLA PRODUCT: 73173 (93173)

Cigarillos white with stripes

± 200 pcs/box (6 x ± 200 pcs/box)

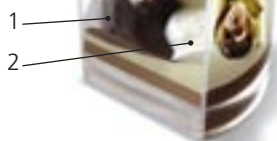


**DOBLA CREATIONS** ★★

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

- Chocolate espresso jelly (1)
- Amaretto milk foam (2)
- Marsala panacotta
- Tiramisu cream



**PREPARATION TIME:**  
40 minutes  
6 desserts



DOBLA CREATIONS



#### TIRAMISU CREAM

250 g mascarpone cheese  
68 g egg yolks  
20 g icing sugar  
38 g egg whites  
12 g sugar

##### Method:

Whip up egg yolks and icing sugar till foamy, mix well together with mascarpone cheese till smooth. Whip up the egg whites and sugar together till meringue stage. Fold into the cheese mixture and mix well.

#### CHOCOLATE ESPRESSO JELLY

210 g water  
40 g cocoa powder  
50 g sugar  
2 g coffee powder  
7 g gelatine Sheets

##### Method:

Bring the water, sugar, cocoa powder and coffee powder to a boil. Add the soaked gelatine. Keep chilled.

#### CHOCOLATE COFFEE CRUMBLE

112 g sugar  
150 g cake flour  
150 g ground almonds  
210 g butter  
1,5 g salt  
4 g cocoa powder

##### Method:

Combine all ingredients together and mix gently. Cut into square pave and bake at 180° C.

#### MARSALA PANACOTTA

10 g milk  
375 g cream  
38 g sugar  
1 g lemon zest  
5 g gelatine  
1 vanilla pod  
10 g Marsala liqueur

##### Method:

Soften the gelatine in cold water. Bring the milk, cream, sugar and vanilla pod to the boil, then add soaked gelatine. Let cool down quick in an ice bath. Mix with lemon and Marsala. Pour in the glasses and keep chilled

#### AMARETTO MILK FOAM

90 g water  
240 g cream 35%  
35 g cocoa nibs  
25 g sugar  
5 g amaretto  
2 g gelatine

##### Method:

Heat the nibs and pour into the hot milk, leave to infuse five minutes, add soaked gelatine, then strain. When cold, mix in the cold cream and Amaretto, keep chilled. When needed put the mixture in a blender to make it foamy.

Garnish with **Dobla Cigarillos white with stripes.**

#### TIRAMISU CRÈME

250 g mascarpone  
68 g eidooiers  
20 g poedersuiker  
38 g eiwitten  
12 g suiker

##### Werkwijze:

Klop de eidooiers en poedersuiker schuimig, meng dit goed met de mascarpone tot een gladde massa. Klop de eiwitten met de suiker tot een meringuedikte. Spatel dit goed door het mascarponemengsel

#### CHOCOLADE-ESPRESSOGELEI

210 g water  
40 g cacao poeder  
50 g suiker  
2 g koffi poeder  
7 g gelatine blaadjes

##### Werkwijze:

Breng het water, suiker cacao poeder en koffie-poeder aan de kook. Voeg de geweekte gelatine toe. Koud bewaren.

#### CHOCOLADE-KOFFIEKROKANT

112 g suiker  
150 g cakemeel  
150 g gemalen amandelen  
210 g boter  
1,5 g zout  
4 g cacao poeder

##### Werkwijze:

Doe alle ingrediënten samen in een kom en meng ze voorzichtig. Maak er een vierkant van en afbakken op 180° C.

#### MARSALA PANACOTTA

10 g melk  
375 g slagroom  
38 g suiker  
1 g citroen zestes  
5 g gelatine  
1 vanillestokje  
10 g Marsalla likeur

##### Werkwijze:

Week de gelatine in koud water. Breng de melk, slagroom, suiker en het vanillestokje aan de kook en voeg dan de geweekte gelatine toe.

Laat het snel afkoelen in een ijsbad. Voeg de citroenzestes en Marsala toe. Giet het in de glazen en bewaar koel.

#### AMARETTO MILK FOAM

90 g water  
240 g slagroom 35%  
35 g cacao couverture  
25 g suiker  
5 g amaretto  
2 g gelatine

##### Werkwijze:

Verwarm de cacao couverture en giet er de hete melk over. Laat het vijf minuten intrekken, doe de geweekte gelatine er bij en giet over in een andere kom. Als het geheel is afgekoeld, meng er dan de koude slagroom en de Amaretto door en bewaar het koel. Indien gewenst kan het mengsel in een keukenmachine schuimig worden geblend.

Garner met **Dobla Cigarillos wit met streep.**

#### CRÈME TIRAMISU

250 g de mascarpone  
68 g de jaunes d'œufs  
20 g de sucre glacé  
38 g de blancs d'œufs  
12 g de sucre

##### Procédé:

Battre les jaunes d'œufs et le sucre glace jusqu'à écumeux. Mélanger ceci bien avec le mascarpone jusqu'à obtenir une masse homogène et lisse. Battre les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une meringue et ensuite l'incorporer dans le mélange de mascarpone à l'aide d'une spatule.

#### GELÉE AU CHOCOLAT ET AU CAFÉ

210 g d'eau  
40 g de cacao en poudre  
50 g de sucre  
2 g de café en poudre  
7 g de feuilles de gélatine

##### Procédé:

Porter à ébullition l'eau, le sucre, le cacao en poudre et le café en poudre. Ajouter la gélatine trempée. Garder au froid.

#### CROUSTILLANT AU CHOCOLAT

112 g de sucre  
150 g de farine à cake  
150 g de amandes brovées  
210 g de beurre  
1,5 g de sel  
4 g de cacao en poudre

##### Procédé:

Mettre tous les ingrédients dans un récipient et mélanger délicatement. En faire un carré et cuire à 180° C.

#### PANACOTTA AU MARSALA

10 g de lait  
375 g de crème fleurette  
38 g de sucre  
1 g de zestes de citron  
5 g de gélatine  
1 de gousse de vanille  
10 g de liqueur Marsala

##### Procédé:

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Porter à ébullition le lait, la crème, le sucre et la vanille et ajouter ensuite la gélatine trempée. Faire refroidir rapidement dans un bain de glace. Ajouter les zestes de citron et la liqueur Marsala. Verser dans les verres et garder au froid.

#### AMARETTO MILK FOAM

90 g d'eau  
240 g de crème fleurette 35%  
35 g de couverture de cacao  
25 g de sucre  
5 g d'amaretto  
2 g de gélatine

##### Procédé:

Chauffer la couverture de cacao et verser là-dessus le lait chaud. Faire infuser pendant cinq minutes, ajouter la gélatine trempée et ensuite le verser dans un autre récipient. Quand le tout est refroidi y incorporer la crème froide et l'Amaretto. Garder au froid. Si souhaité on peut faire écumeux le mélange dans un blender.

Garnir avec **Dobla Cigarillos blanc rayé.**