



THOMAS LUI, HONG KONG
Executive Pastry Chef at the
J.W. Marriott in Hong Kong

Valentino

DOBLA PRODUCT: 73183 (93183)

Rose white/purple

± 160 pcs/box (6 x ± 160 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

- Ivory chocolate mousse
- Raspberry mousse
- Passion fruit crème sauce
- Raspberry
- White chocolate coating (1)
- Almond biscuit



SERVES:
90 minutes
4 servings



DOBLA CREATIONS



ALMOND COCOA BISCUIT (600 G)

180 g egg whites } beat until stiff
60 g caster sugar }
160 g almonds (powdered)
160 g confectioners sugar
40 g frozen Raspberries

Instructions:

Sift together the almond powder and confectioner sugar. Whisk the egg whites and 60 g caster sugar to firm peak. Carefully fold in the sifted mixture of the almond powder and confectioners sugar. Pipe into disks the size of the dessert with a plain round nozzle. Place the whole raspberry on the top of the biscuits. Sprinkle with confectioners sugar and bake at 170° C for 25 minutes.

PASSION FRUIT CRÈME SAUCE (350 G)

140 g passion fruit puree } 50 g melt butter
45 g caster sugar } 1 g gelatine leaves
50 g whole eggs } 30 g frozen raspberries
40 g egg yolks

Instructions:

Soften the gelatine in cold water. Combine the passion fruit puree, caster sugar, whole eggs and egg yolks together. Mix thoroughly while heating to a slow boil. Remove from the heat. Squeeze out the excess water from the gelatine leaves and stir them into the hot mixture until melted. Cool down to, incorporate the butter. Pour immediately into container and freeze.

ITALIAN MERINGUE (350 G)

175 g caster sugar } cook at 121° C
50 g water }
125 g egg whites
12 g caster sugar

Instructions:

Whisk the egg whites with 12g of caster sugar to a firm snow. Pour the sugar syrup in a thin stream into the beaten egg whites. Cool the mixture at the same speed.

RASPBERRY MOUSSE (380 G)

125 g raspberry puree
125 g whipped cream
125 g italian meringue
4 g lemon juice
4 g gelatine leaves
6 g raspberry liqueur

Instructions:

Soft the gelatine in cold water. Bring the raspberry puree and lemon juice to a boil. Add the pre-soft gelatine into the hot raspberry puree until melt. Whip the Cream to soft peak. Gently and gradually fold the raspberry puree into the Italian meringue. Then fold in the whipped cream.

WHITE CHOCOLATE COATING (850 G)

250 g UHT milk
8 g gelatine leaves
80 g glucose
300 g white chocolate, chopped
300 g white chocolate glaze, chopped

Instructions:

Soft the gelatine leaves in cold water. Combine the white chocolate and white chocolate glaze together. Bring the milk and glucose to a boil. Off the heat, add the pre-soft gelatine into the hot milk until melt. Pour over the chopped chocolate, then let it stand for 2 to 3 minutes before mixing.

IVORY CHOCOLATE MOUSSE

300 g white chocolate, chopped
112 g cream, 35% butterfat
48 g egg yolks
40 g caster sugar
500 g whipped cream, 35% butterfat
3 g gelatine leaves

Instructions:

Gelatine leaves previously soft in cold water. Boil the cream, and slowly pour over the finely chopped white chocolate. Stir until smooth and shiny emulsion. Place the egg yolks and caster sugar in a bain-marie cook until the preparation to 82° C and becomes creamy; after add the pre-soft gelatine leaves in. Then mix with the chocolate mixture and the whipped cream.

FINISH

Garnish with **Dobla white/purple roses.**

AMANDEL-KOKOSBISCUIT (600 G)

180 g eiwit } kloppen tot een stijf mengsel
60 g basterdsuiker }
160 g amandelen (fijngemalen)
160 g glaceersuiker
40 g diepvriesframbozen

Werkwijze:

Zeef de fijngemalen amandelen en de glaceersuiker samen. Klop het eiwit en 60 g basterdsuiker tot een stevig mengsel. Schep deze zorgvuldig door het gezeefde mengsel van de fijngemalen amandelen en de glaceersuiker. Maak met een slagroomsput met een gewone ronde tuit schijfjes op maat van het dessert. Leg op elke biscuit een hele framboos. Besprenkel met glaceersuiker en bak het geheel op 170° C gedurende 25 minuten.

PASSIEVRUCHT CRÈME SAUS (350 G)

140 g passievruchtenpuree } 50 g gesmolten boter
45 g basterdsuiker } 1 g gelatinebladen
50 g hele eieren } 30 g diepvriesframbozen
40 g eierdooiers

Werkwijze:

Week de gelatine in koud water. Meng de passievruchtenpuree, de basterdsuiker, de hele eieren en de eierdooiers door elkaar. Voortdurend roeren tot het zachtjes kookt. Wegnemen van het vuur. Knijp het teveel aan water uit de gelatinebladen en roer ze door het hete mengsel tot ze gesmolten zijn. Afkoelen en de boter er doorheen mengen. Onmiddellijk in een pot doen en invriezen.

ITALIAANSE MERINGUE (350 G)

175 g basterdsuiker } koken op 121° C
50 g water }
125 g eiwit
12 g basterdsuiker

Werkwijze:

Klop het eiwit en 12 g basterdsuiker tot een stevig mengsel. Giet de suikerstroop in een dunne straal in het geklopte eiwit. Koel het mengsel met dezelfde snelheid.

FRAMBOZENMOUSSE (380 G)

125 g frambozenpuree
125 g slagroom
125 g italiaanse meringue
4 g citroensap
4 g gelatinebladen
6 g frambozenlikeur

Werkwijze:

Week de gelatine in koud water. Breng de frambozenpuree en het citroensap aan de kook. Voeg de tevoren zacht gemaakte gelatine toe aan de hete frambozenpuree, tot deze gesmolten is. Klop de slagroom tot een zacht mengsel. Schep rustig en geleidelijk de frambozenpuree door de Italiaanse meringue. Schep er daarna de slagroom door.

WITTE CHOCOLADELAAG (850 G)

250 g UHT melk
8 g gelatinebladen
80 g glucose
300 g witte chocolade, in stukjes
300 g witte chocolade glacé, in stukjes

Werkwijze:

Week de gelatinebladen in koud water. Doe de witte chocolade en de witte chocolade glacé samen. Breng de melk en de glucose aan de kook. Neem van het vuur, voeg de tevoren zacht gemaakte gelatine toe aan de hete melk, tot deze gesmolten is. Giet over de in stukjes gehakte chocolade, laat het gedurende 2 tot 3 minuten staan alvorens te mixen.

IVOREN CHOCOLADEMOUSSE

300 g witte chocolade, in stukjes
112 g room, 35% botervet
48 g eierdooier
40 g basterdsuiker
500 g slagroom, 35% botervet
3 g gelatinebladen

Werkwijze:

Week de gelatinebladen tevoren in koud water. Kook de room en giet die langzaam over de in fijne stukjes gehakte witte chocolade. Roer tot een gladde en glanzende emulsie. Verwarm de eierdooier en basterdsuiker in bain marie op 82° C totdat deze romig geworden zijn, doe er daarna de van te voren zacht gemaakte gelatinebladen bij. Vervolgens mengen met het chocolademengsel en de slagroom.

AFWERKING

Decoreer met **Dobla roos wit/paars.**

BISCUIT AMANDE CACAO (600 G)

180 g blancs d'œufs } battre jusqu'à être solide
60 g sucre semoule }
160 g amandes (poudre)
160 g sucre de pâtissier
40 g framboises congelées

Instructions:

Tamiser ensemble les amandes et le sucre de pâtissier. Battre les blancs en neige (ferme) avec 60 g de sucre semoule. Incorporer les blancs soigneusement au mélange de sucre et amandes. Remplir les disques de taille de dessert à l'aide d'un bec rond. Mettre les framboises entières sur les biscuits. Ajouter le sucre de pâtissier et cuire au four à 170° C, 25 minutes.

CRÈME AU FRUIT DE LA PASSION (350 G)

140 g purée au fruit } 40 g jaunes d'œufs
de la passion } 50 g beurre fondu
45 g sucre semoule } 1 g feuilles de gélatine
50 g œufs entiers } 30 g framboises congelées

Instructions:

Dissoudre la gélatine dans l'eau froide. Mélanger la purée au fruit de la passion, le sucre semoule, les œufs entiers et les jaunes d'œufs ensemble. Chauffer en mêlant et laisser bouillir lentement. Eteindre le feu. Egoutter l'excès d'eau des feuilles de gélatine et les mettre dans le mélange de lait chaud jusqu'à fondre. Laisser refroidir et incorporer le beurre. Verser dans un pot et mettre au congélateur.

MERINGUE ITALIENNE (350 G)

175 g sucre semoule } cuire à 121° C
50 g eau }
125 g blanc d'œufs
12 g sucre semoule

Instructions:

Battre les blancs en neige (ferme) avec 12 g de sucre semoule. Verser un jet de sirop de sucre dans les œufs battus. Refroidir le mélange à la même vitesse.

MOUSSE AUX FRAMBOISES (380 G)

125 g purée aux framboises
125 g crème fouettée
125 g meringue italienne
4 g jus au citron
4 g feuilles de gélatine
6 g liqueur aux framboises

Instructions:

Dissoudre la gélatine dans l'eau froide. Mettre la purée aux framboises et le jus de citron dans un pot. Ajouter la gélatine dissolue jusqu'à fondre. Fouetter la crème jusqu'à obtenir des pics mous. Incorporer légèrement et graduellement la purée aux framboises dans la meringue. Incorporer la crème fouettée.

COUVERCLE CHOCOLAT BLANC (850 G)

250 g lait UHT
8 g feuilles de gélatine
80 g glucose
300 g chocolat blanc haché
300 g glace au chocolat, haché

Instructions:

Dissoudre la gélatine dans l'eau froide. Combiner le chocolat blanc et la glace au chocolat. Chauffer le lait avec le glucose. Hors le feu, ajouter la gélatine dissolue jusqu'à fondre. Mettre le chocolat haché par-dessous et attendre 2 à 3 minutes avant de mélanger.

MOUSSE AU CHOCOLATIVOIRE

300 g chocolat blanc haché
112 g crème, 35% matière grasse du beurre
48 g jaunes d'œufs
40 g sucre semoule
500 g crème fouettée, 35% matière grasse du beurre
3 g feuilles de gélatine

Instructions:

Dissoudre les feuilles de gélatine dans l'eau froid. Chauffer la crème et ajouter lentement le chocolat blanc haché. Mêler jusqu'à obtenir une émulsion luisante. Mettre les jaunes d'œufs au bain-marie, cuire à 82° C jusqu'à obtenir une préparation crémeuse. Ajouter les feuilles de gélatine dissolues. Mélanger avec le chocolat et la crème fouettée.

FINITION

Décorer avec **Dobla rose blanc/pourpre.**