



WILL GOLDFARB, USA.
Room 4 dessert, New York, USA.
One of the best US Pastry
Chefs 2006.

Voyage To India

DOBLA PRODUCT: 71175 (91175)

Spear dark & white

± 490 pcs/box (6 x ± 490 pcs/box)

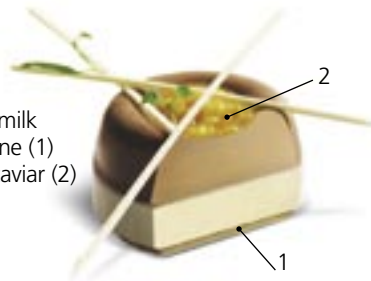


DOBLA CREATIONS ★★★★★

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

- Parfait
- Chai ice milk
- Feuillantine (1)
- Mango caviar (2)



PREPARATION TIME:
65 minutes
± 60 pieces



DOBLA CREATIONS



CHAI ICE MILK (50 SERVINGS AT 50 G)

| | |
|----------|-----------------|
| 20 g | rooibos tea |
| 1.200 cc | milk |
| 250 g | sugar |
| 11 | gelatine sheets |
| 1.000 cc | coconut milk |
| 13 g | agar-agar |

Instructions:

Bring milk and sugar to boil. Dissolve bloomed gelatine and infuse tea 4 mn. Bring coconut milk, agar-agar, and infusion to boil. Strain, set to 1cm thickness. Cut disks with ring cutter (7 cm diameter).

MANGO CAVIAR (20 SERVINGS AT 25 G)

| | |
|----------|------------------|
| 250 g | mango puree |
| 1,8 g | sodium alginate |
| 1,3 g | sodium citrate |
| 250 g | mango water |
| 6,5 g | calcium chloride |
| 1.000 ml | water |

Instructions:

Bring mango water to a boil to dissolve alginate. Strain, chill and mix with mango puree and sodium citrate. Dissolve calcium chloride in water. Pipe mango solution into cacl. solution. Allow to sit for 60 seconds, strain and rinse.

PARFAIT (15 SERVINGS AT 100)

| | |
|--------|---|
| 300 g | chocolate, 65% hacienda concepcion Michel Cluizel |
| 280 g | egg yolks |
| 280 g | water |
| 90 g | milk powder |
| 30 g | glucose powder |
| 375 ml | cream |

Instructions:

Boil 175 ml of the 375 ml cream and emulsify chocolate. Mount remaining cream and reserve cold. Bring water and glucose powder to a boil. Emulsify milk powder, followed by egg yolks. Cook to 82° C. Strain and mount until cold. Carefully mix pâte à bombe, cream and chocolate. Freeze in mould, unmould, and reserve cold.

FEUILLANTINE (12 SERVINGS AT 20 G)

| | |
|-------|-----------------|
| 100 g | feuillantine |
| 25 g | butter |
| 25 g | cocoa butter |
| 100 g | white chocolate |

Instructions:

Melt fats separately, then mix with feuillantine. Roll out, cut with ring cutter 7cm, reserve cold. Place under coconut gelatine (chai ice milk), top with parfait. Reserve in the showcase until ready to eat.

FINISHING

muscovado sugar
spray dried coconut powder
mango puree
micro anise hyssop
mild Madras curry

Dust parfait with curry and apricot flake salt. Toss caviar, puree and micro anise hyssop and dress parfait. Gently arrange **Dobla Spears white**. Top with muscovado sugar and coconut powder. Serve immediately.

CHAI ICE MELK (50 STUKS VAN 50 G)

| | |
|----------|------------------|
| 20 g | rooibos thee |
| 1.200 cc | melk |
| 250 g | suiker |
| 11 | gelatineblaadjes |
| 1.000 ml | kokosmelk |
| 13 g | agar-agar |

Werkwijze:

Breng melk en suiker aan de kook. Los de geweekte gelatine er in op, voeg de thee toe en laat 4 minuten trekken. Breng de kokosmelk, agar-agar, melk-, suiker- en theemengsel weer aan de kook. Door een zeef halen en uitstorten op 1 cm dikte. Snijd er cirkels uit met een sjabloon van 7 cm diameter.

MANGO CAVIAR (20 STUKS VAN 25 G)

| | |
|----------|-----------------------------------|
| 250 g | mangopuree |
| 1,8 g | natrium alginaat |
| 1,3 g | natrium citraat (citroenzuurzout) |
| 250 g | mangowater |
| 6,5 g | calcium chloride |
| 1.000 ml | water |

Werkwijze:

Breng het mangowater aan de kook en los het natrium alginaat er in op. Overgieten in een andere pan, af laten koelen en meng het met de mangopuree en natrium citraat. Los calcium chloride op in water. Spuit de mango-emulsie bij de opgeloste calcium chloride. Laat het 60 seconden rusten, overgieten en spoelen.

PARFAIT (15 STUKS VAN 100 G)

| | |
|--------|--|
| 300 g | chocolade, 65% hacienda concepcion, Michel Cluizel |
| 280 g | eidooiers |
| 280 g | water |
| 90 g | melkpoeder |
| 30 g | glucosepoeder |
| 375 ml | room |

Werkwijze:

Kook 175 ml van de 375 ml room en emulgeer de chocolade. Afmonteren met de rest van de room en bewaar het koud. Breng water en glucosepoeder aan de kook. Emulgeer melkpoeder, gevolgd door de eidooiers. Verwarm tot 82° C. Overgieten in een andere mengkom en laat het afkoelen. Meng pâte à bombe, room en chocolade voorzichtig door elkaar. Invriezen in een vorm, uit de vorm halen en koud bewaren.

FEUILLANTINE (12 STUKS VAN 20 G)

| | |
|-------|-----------------|
| 100 g | feuillantine |
| 25 g | boter |
| 25 g | cacaoboter |
| 100 g | witte chocolade |

Werkwijze:

Smelt de boters apart van elkaar en meng ze dan met de feuillantine. Uittrollen en met sjabloon cirkels uitdrukken van 7 cm diameter, koud bewaren. Leg op de cirkels een schijf geleederde chai ice melk en daar bovenop de parfait. Bewaren in koeltrinite voordat de taartjes worden geserveerd.

AFWERKING (HOEVEELHEDEN NAAR EIGEN INZICHT)

muscovadosuiker
gedroogde kokosnootpoeder
mangopuree
kleine anijsplantblaadjes
milde Madras curry

Bestrooi de parfait met de curry en apricot flake salt. Decoreer het midden met wat mango caviarpuree en anijsplantblaadjes. Garneer hierop een paar **Dobla Speer wit**. Bestrooi tenslotte met muscovadosuiker en kokosnootpoeder. Meteen serveren.

LAIT GLACÉ CHAI (50 PIÈCES DE 50 G)

| | |
|----------|-------------------------|
| 20 g | de thé rooibos |
| 1.200 cc | de lait |
| 250 g | de sucre |
| 11 | de feuilles de gélatine |
| 1.000 ml | de lait de coco |
| 13 g | de agar-agar |

Procédé:

Porter à ébullition le lait et le sucre. Faire y dissoudre la gélatine trempée, ajouter le thé et faire infuser pendant 4 minutes.

Porter de nouveau à ébullition le lait de coco, l'agar-agar et le mélange de lait de sucre et de thé. Passer au tamis et verser à une épaisseur de 1 cm. En découper à l'aide d'un pochoir des cercles de 7 cm de diamètre.

CAVIAR DE MANGUES (20 PIÈCES DE 25 G)

| | |
|----------|--|
| 250 g | de purée de mangues |
| 1,8 g | de sodium alginate |
| 1,3 g | de sodium citrate (sel d'acide citrique) |
| 250 g | d'eau de mangues |
| 6,5 g | de calcium chloride |
| 1.000 ml | d'eau |

Procédé:

Porter à ébullition l'eau de mangues et faire dissoudre le sodium alginate dedans. Verser dans un autre récipient, faire refroidir et mélanger avec la purée de mangues et le sodium citrate. Dissoudre le calcium chloride dans de l'eau. Pulvériser l'émulsion de mangues sur le calcium chloride dissout. Laisser reposer pendant 1 minute, transvaser et rincer

PARFAIT (15 PIÈCES DE 100 G)

| | |
|--------|--|
| 300 g | chocolat, 65% hacienda concepcion Michel Cluizel |
| 280 g | jaunes d'œufs |
| 280 g | eau |
| 90 g | lait en poudre |
| 30 g | glucose en poudre |
| 375 ml | crème |

Procédé:

Bouillir 175 ml des 375 ml de crème et émulsionner le chocolat. Monter avec le reste du crème et garder au froid. Porter à ébullition l'eau et le glucose en poudre. Emulsionner le lait en poudre, suivi des jaunes d'œufs. Chauffer jusqu'à 82° C. Transvaser dans un autre récipient et faire refroidir. Mélanger délicatement la pâte à bombe, la crème et le chocolat. Congeler dans un moule, enlever du moule et garder au froid.

FEUILLANTINE (12 PIÈCES DE 20 G)

| | |
|-------|--------------------|
| 100 g | de feuillantine |
| 25 g | de beurre |
| 25 g | de beurre de cacao |
| 100 g | de chocolat blanc |

Procédé:

Faire fondre séparément les beurres et ensuite les mélanger avec la feuillantine. Etaler la pâte et en découper à l'aide d'un pochoir des cercles de 7 cm de diamètre, garder au froid. Mettre au-dessus des cercles un tranche du lait glacé chai et là-dessus le parfait. Garder au réfrigérateur avant de servir les tartelettes.

FINITION (QUANTITÉS COMME BON VOUS SEMBLE)

sucre muscovado
coco en poudre séché
purée de mangues
petites feuilles de la plante d'anise
curry Madras doux

Saupoudrer le parfait de curry et d'apricot flake salt. Décorer le centre de caviar de mangues et de feuilles d'anise. Garnir là-dessus quelques **Dobla Javalin blanc**. Saupoudrer en dernier lieu de sucre muscovado et de coco en poudre. Servir directement.