



**MARCO KRUIT,
THE NETHERLANDS**

Executive Pastry Chef and co-owner
of Crème de la Crème. Winner of
the best chocolate showpiece in
the Coupe du Monde 2003 in Lyon.



Balance

DOBLA PRODUCT: 11253

Coconut cup marbled

42 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

■ Praline parfait
■ Parfait cream



PREPARATION TIME:
60 minutes
10 pieces



DOBLA CREATIONS



PÂTE À BOMBE

100 g egg yolks
100 g sugar
50 g water

Instructions:

Boil sugar and water to 120° C. Mix egg yolks with boiled sugar and beat until a frothy mixture has formed.

PRALINE PARFAIT

600 g unsweetened whipping cream
250 g pâte à bombe
80 g praline cream
50 g full fat milk
50 g sugar
1 vanilla pod

Instructions:

Bring the milk to the boil with sugar and vanilla. Then mix the praline cream with this. Stir cold with pâte à bombe and soft peaked whipped cream until it has turned into mousse.

PRALINE PARFAIT CREAM

20 g praline
10 g sweet almond paste
10 g cream
50 g sugar
300 g unsweetened whipping cream

Instructions:

Mix the sweet almond paste, praline and sugar with the 10 g of cream until smooth. Then fold the whipped unsweetened cream.

LIQUID CARAMEL

130 g glucose
200 g sugar
30 g clarified butter
330 g unsweetened cream
30 g dessert gel

Instructions:

Caramelize the glucose and sugar and add cream. Immediately add the butter and the dessert gel to this.

PINEAPPLE COMPOTE

240 g pineapple chunks
50 g pineapple juice
2 g pectin
50 g sugar
5 g Chinese anise

Instructions:

Bring pineapple juice to boil and add pectin with sugar and Chinese anise to this. Sift the mixture and add the pineapple chunks.

SPRAY CHOCOLATE

200 g milk chocolate
50 g cacao butter
20 g dark chocolate

MAKE UP

Fill the **Dobla Coconut cup** with a bit of praline parfait. Press a ball of parfait cream in this and then fill the cup with the praline parfait. Dust the top with spray chocolate and garnish it with liquid caramel. Put the cup on a white serving platter and decorate the platter with pineapple compote.

PÂTE À BOMBE

100 g eidooiers
100 g suiker
50 g water

Werkwijze:

Kook de suiker samen met het water tot 120° C. Meng de eidooiers vervolgens met de gekookte suiker en klop het geheel luchtig.

PRALINEPARFAIT

600 g slagroom, ongezoet
250 g pâte à bombe
80 g pralinecrème
50 g volle melk
50 g suiker
1 vanillestokje

Werkwijze:

Breng de melk aan de kook met de suiker en vanille. Meng vervolgens hier de pralinecrème door. Monteer het geheel koud met de pâte à bombe en de lobbige slagroom tot een mousse.

PRALINEPARFAIT-CRÈME

20 g praline
10 g amandelspijs
10 g room
50 g suiker
300 g slagroom, ongezoet

Werkwijze:

Meng de amandelspijs, de praline en de suiker samen met de 10 g vloeibare room tot een gladde massa. Monteer vervolgens met de opgeklopte ongezoete slagroom.

VLOEIBARE KAMEL

130 g glucose
200 g suiker
30 g geklaarde boter
330 g room, ongezoet
30 g dessertgel

Werkwijze:

Karamelliseer de glucose en de suiker en blus het geheel af met de room. Voeg vervolgens direct de boter en de dessertgel hier aan toe.

ANANASCOMPOTE

240 g ananasblokjes
50 g ananassap
2 g pectine
50 g suiker
5 g steranijs

Werkwijze:

Breng het ananassap aan de kook en voeg vervolgens de pectine met de suiker en steranijs hier aan toe. Zeef het mengsel en meng het met de ananasblokjes.

SPIUTCHOCOLADE

200 g melkchocolade
50 g cacaoboter
20 g pure chocolade

OPBOUW

Vul de **Dobla Coconut cup** voor een deel met de pralineparfait. Druk hierin een bolletje parfaitcrème en vul vervolgens de cup af met de pralineparfait. Spuit de bovenkant af met spuitchocolade en decorer met vloeibare karamel. Plaats de cup op een wit bord en decorer het bord met ananascompote.

PÂTE À BOMBE

100 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
50 g d'eau

Werkwijze:

Faire bouillir le sucre avec l'eau jusqu'à 120° C. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre cuit et ensuite battre le tout légèrement.

PARFAIT PRALINE

600 g de crème fleurette
250 g de pâte à bombe
80 g de crème pralinée
50 g de lait entier
50 g de sucre
1 g de gousse de vanille

Procédé:

Faire bouillir le lait avec le sucre et la vanille. Incorporer ensuite la crème pralinée. Monter le tout froid avec la pâte à bombe et la crème jusqu'à obtenir une mousse.

CRÈME AU PARFAIT PRALINÉ

20 g de praline
10 g de pâte d'amandes
10 g de crème liquide
50 g de sucre
300 g de crème fleurette (non sucrée)

Procédé:

Mélanger la pâte d'amandes, la praline, le sucre et 10 g de crème liquide jusqu'à obtenir une masse homogène. Ensuite incorporer la crème fouettée non sucrée.

CARAMEL LIQUIDE

130 g de glucose
200 g de sucre
30 g de beurre clarifié
330 g de crème fleurette (non sucrée)
30 g de gel dessert

Procédé:

Caraméliser le sucre et le glucose et mouiller le tout avec la crème fraîche. Ensuite ajouter immédiatement le beurre et le gel dessert.

COMPOTE D'ANANAS

240 g de petits morceaux d'ananas
50 g de jus d'ananas
2 g de pectine
50 g de sucre
5 g d'anis étoilé

Procédé:

Faire bouillir le jus d'ananas et ajouter ensuite la pectine et le sucre avec l'anis étoilé. Tamiser le mélange et incorporer les petits morceaux d'ananas.

CHOCOLAT POUR POCHE À DOUILLE

200 g de chocolat au lait
50 g de beurre de cacao
20 g de chocolat noir

MONTAGE

Remplir le **Dobla Coconut cup** de parfait praliné. Y enfoncer une petite boule de crème au parfait praliné et finir de remplir le moule de parfait praliné. Couvrir le dessus avec du chocolat à l'aide d'une poche à douille et décorer avec du caramel liquide. Poser le cup sur une assiette blanche et décorer l'assiette avec la compote d'ananas.