



**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.



Cadeau Caramel

DOBLA PRODUCT: 73172 (93172)

Panatella white with stripes

± 110 pcs/box (6 x ± 110 pcs/box)



DOBLA CREATIONS





SUGAR MIXTURE

20 g egg yolk
20 g sugar
10 g water

Instructions:

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

CARAMEL PARFAIT

75 g sugar (caramel)
35 g cream
50 g sugar mixture
175 g unsweetened whipping cream
40 g full cream milk

Instructions:

Caramelise sugar and add cream and full cream milk. Mix all raw ingredients to a mousse.

ALL SPICE SYRUP

10 g water
100 g sugar
1 g cacao powder
3 g cinnamon powder
0,5 vanilla sticks
1 gold leaf
70 g orange juice

Instructions:

Caramelise sugar and temper it with orange juice. Add seasonings and gold leaf to this and mix it with the whisk.

SPRAY CHOCOLATE

200 g milk chocolate
50 g cacao butter
0,5 g orange powder colouring for chocolate

MAKE UP

Line the bottom of the mould with a slab of biscuit of choice. And fill the rest of the mould with the praline parfait. Ice the cake with spray chocolate.

FINISH

Place a few **Dobla Panatellas** on a serving platter and place the cake on this.

PAB

20 g eidooier
20 g suiker
10 g water

Werkwijze:

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

CARAMEL PARFAIT

75 g suiker (caramel)
35 g room
50 g pab
175 g slagroom ongezoet
40 g volle melk

Werkwijze:

Carameliseer de suiker en blus het geheel af met de room en de volle melk. Monteer alle grondstoffen koud tot een mousse.

SPECERIJEN SIROOP

10 g water
100 g suiker
1 g cacaopoeder
3 g kaneelpoeder
0,5 vanillestokje
1 blaadje bladgoud
70 g sinaasappelsap

Werkwijze:

Carameliseer de suiker en blus het geheel af met de sinaasappelsap. Voeg hier de kruiden en het bladgoud toe en meng het met de garde.

SPUITCHOCOLADE

200 g melkchocolade
50 g cacaoboter
0,5 g oranje poederkleurstof voor chocolade

OPBOUW

Leg een plak biscuit naar keuze op de bodem van de vorm. En vul de rest van de vorm met de praline parfait. Spuit het taartje af met spuitchocolade.

AFWERKING

Leg een aantal **Dobla Panatellas** op een bord en leg hierop het taartje.

PAB

20 g de jaune d'œuf
20 g de sucre
10 g d'eau

Procédé:

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

CARAMEL PARFAIT

75 g de sucre (caramel)
35 g de crème fraîche
50 g de pab
175 g de crème fraîche non sucrée
40 g de lait entier

Procédé:

Caraméliser le sucre et mouiller le tout avec la crème fraîche et le lait entier. Monter tous les ingrédients jusqu'à refroidir afin d'obtenir une mousse.

SIROP D'ÉPICES

10 g d'eau
100 g de sucre
1 g de poudre de cacao
3 g de poudre à la cannelle
0,5 gousse de vanille
1 petite feuille d'or battu
70 g de jus d'orange

Procédé:

Caraméliser le sucre et mouiller le tout avec le jus d'orange. Ajouter les épices et l'or battu et mélanger avec le fouet.

CHOCOLAT POUR POCHE À DOUILLE

200 g de chocolat au lait
50 g de beurre de cacao
0,5 g de colorant en poudre orange pour le chocolat

MONTAGE

Poser une tranche de biscuit au choix au fond du moule. Remplir le reste du moule avec le praliné parfait. Recouvrir la tartelette avec du chocolat à l'aide d'une poche à douille.

FINITION

Placer quelques **Dobla Panatellas** sur une assiette et déposer là-dessus la tartelette.