



**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.



# Caramel triangle

DOBLA PRODUCT: 11216

Petit fours assorted

168 pcs/box



DOBLA CREATIONS



Dobla BV  
Galileïstraat 26  
1704 SE Heerhugowaard  
The Netherlands

Tel. +31 (0)72 571 80 58  
Fax +31 (0)72 574 60 14  
www.dobla.com  
info4u@dobla.com

■ Chocolate cream  
■ Raspberry mousse  
■ Raspberry coulis



**SERVES:**  
60 minutes  
10 pieces



# DOBLA CREATIONS



## RED: RASPBERRY MOUSSE

100 g raspberry puree  
100 g whipping cream unsweetened  
15 g egg white  
25 g sugar  
2 g gelatine

### Instructions:

Beat egg white and sugar until stiff. Heat part of the puree and mix with gelatine. Mix the entire concoction into a mousse.

## RASPBERRY COULIS

50 g raspberry coulis  
5 g lemon  
10 g gel dessert

### Instructions:

Bring raspberry coulis and lemon to the boiling point and then add the gel dessert.

## BROWN: CHOCOLATE CREAM

200 g butter Corman cream  
100 g full fat milk  
80 g sugar  
60 g egg yolks  
40 g pur caraibe

### Instructions:

Mix all raw ingredients except the butter. Beat the butter to a light fluffy mixture with the whisk. Add butter to the cooled off mixture.

## MAKE UP

1. Fill **Dobla Petits-Fours** with the chocolate cream.
2. Fill **Dobla Petits-Fours** with a layer of raspberry coulis and fill the cup up with raspberry mousse.

## ROOD: FRAMBOZENMOUSSE

100 g frambozenpuree  
100 g slagroom ongezoet  
15 g eiwit  
25 g suiker  
2 g gelatine

### Werkwijze:

Klop het eiwit stevig op met de suiker. Verhit vervolgens een deel puree en meng dit met de gelatine. Monteer het geheel tot een mousse.

## FRAMBOZENCOULIS

50 g frambozen coulis  
5 g citroen  
10 g gel dessert

### Werkwijze:

Breng de frambozen coulis samen met de citroen aan de kook en voeg vervolgens de gel dessert toe.

## BRUIN: CHOCOLADECREME

200 g boter Corman crème  
100 g volle melk  
80 g suiker  
60 g eidooiers  
40 g pur caraibe

### Werkwijze:

Maak een compositie van alle grondstoffen behalve de boter. Draai daarna de boter luchtig met de vliender. Voeg de boter toe aan de afgekoelde compositie.

## OPBOUW

1. Vul **Dobla Petits-Fours** met de chocolade crème.
2. Vul **Dobla Petits-Fours** met een laagje frambozen coulis en vul de cup af met frambozenmousse.

## ROUGE: MOUSSE DE FRAMBOISES

100 g de purée de framboises  
100 g de crème fraîche non sucrée  
15 g de blanc d'œuf  
25 g de sucre  
2 g de gelatine

### Procédé:

Battre le blanc d'œuf et le sucre en neige. Chauffer ensuite une partie de la purée et incorporer la gélatine. Monter le tout jusqu'à obtenir une mousse.

## COULIS DE FRAMBOISES

50 g de coulis de framboises  
5 g de citron  
10 g de gel dessert

### Procédé:

Faire bouillir le coulis de framboises avec le citron et ajouter ensuite le gel dessert.

## BRUN: CREME AU CHOCOLAT

200 g de crème au beurre Corman  
100 g de lait entier  
80 g de sucre  
60 g de jaune d'œuf  
40 g de caraibe pure

### Procédé:

Faire une composition des principaux ingrédients sauf le beurre. Ensuite tourner le beurre jusqu'à obtenir une masse légère à l'aide du papillon. Ajouter le beurre à la composition refroidie.

## MONTAGE

1. Remplir les **Petits-Fours Dobla** avec la crème au chocolat.
2. Remplir les **Petits-Fours Dobla** avec une petite couche de coulis de framboises et finir de remplir le moule avec la mousse de framboises.