



**RUDOLPH VAN VEEN,
THE NETHERLANDS**

Executive Pastry Chef.
Member of Dutch Pastry Team,
famous Dutch TV chef of the television
programm 'Life and Cooking'.



African Tatoo

DOBLA PRODUCT: 73209 (93209)

Rio

36 pcs/box (6 x 36 pcs/box)



DOBLA CREATIONS





"I always like to end an enjoyable dinner by serving something festive for afters. Hence the reason why I like to use large glass vases. They can be decorated festively without too much of a hassle and everyone can dig in to their heart's desire."

The African Tattoo is a very light mousse of mango, passion fruit and orange. An adventurous crunch of pecan nuts and tamarind, to name but a few, holding reign in the middle of the mousse. A somewhat sexier tint is given to the vase by decorating the inside with a cornet of chocolate flakes !"

CRUNCH

150 g pecan nuts
20 g butter
100 g orangeade
50 g grated coconut
100 g florentine mix
50 g tamarind

Instructions:

Mix the nuts, orangeade, coconut and tamarind and bake the mixture in butter. Sprinkle mixture with the florentine mix and caramalise the entire concoction. Leave to cool off.

FRUIT MOUSSE

750 g whipping cream
375 g fruit purée (1/3 mango,
1/3 passion fruit, 1/3 orange)
375 g sugar
250 g egg white
150 g water
50 g liqueur
26 g gelatine

Instructions:

Boil sugar and egg white to a froth. Dissolve the gelatine in this. Fold in the fruit purée and liqueur with a spatula and then mix the whipping cream.

MAKE UP

Use a small cornet to sprinkle the inside of a large vase with chocolate flakes. Fill the vase with the mousse and crunch and top it with fresh fruit and **Dobla Rio decorations**.

"Aan het einde van een gezellig diner zet ik het liefst iets feestelijks op tafel als afsluiter. Ik werk daarom graag met grote glazen vazen. Je kunt ze heel gemakkelijk feestelijk decoreren en iedereen kan er lekker in scheppen."

De African Tatoo is een heel luchtige mousse van mango, passievrucht en sinaasappel. In het midden van de mousse zit een avontuurlijke crunch van o.a. pecannoten en tamarinde. Door met een cornetje chocoladevlokken te decoreren aan de binnenkant van de vaas wordt dit net wat sexier om te zien !"

CRUNCH

150 g pecannoten
20 g boter
100 g orangeade
50 g kokos geraspt
100 g florentinemix
50 g tamarinde

Werkwijze:

Meng de noten, orangeade, kokos en tamarinde en bak het mengsel aan in de boter. Bestrooi het mengsel met de florentinemix en laat het geheel caraméliseren. Daarna laten afkoelen.

VRUCHTENMOUSSE

750 g slagroom
375 g vruchtenpuree (1/3 mango,
1/3 passie, 1/3 sinaasappel)
375 g suiker
250 g eiwit
150 g water
50 g likeur
26 g gelatine

Werkwijze:

Maak een kookschuim van de suiker en het eiwit. Los vervolgens de gelatine hierin op. Spatel daarna de vruchtenpuree en de likeur er doorheen en monteer als laatste de slagroom.

OPBOUW

Breng met een klein cornetje chocoladevlokken aan aan de binnenkant van een grote vaas. Vul de vaas met de mousse en crunch en werk het af met vers fruit en **Dobla Rio decoraties**.

"A la fin d'un dîner agréable j'aime terminer la soirée avec une pièce festive sur la table. C'est pour cela que j'aime travailler avec des grands vases en verre. Ils sont très faciles à décorer de façon festive et tout le monde peut y arriver aisément."

Le African Tatoo est une mousse très légère à la mangue, à la grenadille et à l'orange. Dans le centre de la mousse on trouve un croquant aventureux de e.a. des noix de pécan et tamarinier. En décorant l'intérieur du vase avec des flocons en chocolat à l'aide d'un petit cornet, cela devient juste un tout petit peu plus sexy à voir !"

LE CROQUANT

150 g de noix de pécan
20 g de beurre
100 g d'orangeade
50 g de noix de coco râpée
100 g de mélange florentin
50 g de tamarinier

Procédé:

Mélanger les noix, l'orangeade, la noix de coco et le tamarinier et faire cuire le mélange dans le beurre. Saupoudrer ceci avec le mélange florentin et caraméliser le tout. Ensuite laisser refroidir.

MOUSSE AUX FRUITS

750 g de crème fraîche
375 g de purée de fruits (1/3 de mangues,
1/3 de grenadilles, 1/3 d'oranges)
375 g de sucre
250 g de blanc d'œuf
150 g d'eau
50 g de liqueur
26 g de gelatine

Procédé:

Faire une écume de cuisson avec le sucre et le blanc d'œuf. Dissoudre ensuite la gelatine. Y incorporer la purée de fruits et la liqueur à l'aide d'une spatule et monter en dernier lieu la crème fraîche.

MONTAGE

Appliquer avec un petit cornet des flocons en chocolat à l'intérieur d'un grand vase. Remplir le vase avec la mousse et le croquant et finir avec des fruits frais et des **décorations Dobla Rio**.