



**IVO WOLTERS,**  
**THE NETHERLANDS**  
Executive Pastry Chef.  
Member of the Dutch Pastry Team

# Anis Anis

DOBLA PRODUCT: 73206 (93206)

Blizzard

± 280 pcs/box (6 x ± 280 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

- Apricot compote
- Almond mousse
- Almond biscuit



**SERVES:**  
60 minutes  
± 60 pieces



DOBLA CREATIONS



### ALMOND MOUSSE

340 g cream  
15 gelatine leaves  
350 g almond paste  
100 g 100% almond powder  
900 g pâte à bombe  
1200 g whipping cream

#### Instructions:

Dissolve almond paste, gelatine and almond powder in boiling cream. Add mixture to the pâte à bombe. Fold in whipping cream.

### APRICOT ANISEED COMPOTE

500 g apricot pulp  
150 g sugar  
15 g thickener  
25 g aniseed esprit

#### Instructions:

Mix sugar, thickener and apricot pulp. Add to this the Aniseed esprit.

### MAKE UP

Fill a "Savarin" Flexipan form with almond mousse and seal with a wedge of almond cookie. Freeze entire concoction.

### FINISH

Sprinkle tartlet with orange coloured white chocolate. Fill pit with compote. Garnish tartlet with star anise and **Dobla blizzard** decorations.

### AMANDELMOUSSE

340 g room  
15 blaadjes gelatine  
350 g amandelpasta  
100 g amandelpoeder 100%  
900 g pâte à bombe  
1200 g slagroom

#### Werkwijze:

Los de amandelpasta, gelatine en amandelpoeder op in kokende room. Voeg dit mengsel toe aan de pâte à bombe. Spatel als laatste de slagroom er door.

### ABRIKOZEN-ANIJS COMPÔTE

500 g abrikozenpulp  
150 g suiker  
15 g bindmiddel  
25 g anijs esprit

#### Werkwijze:

Meng de suiker, het bindmiddel en de abrikozenpulp. Voeg hierbij de Anijs esprit.

### OPBOUW

Vul een Flexipanvorm "Savarin" met de amandelmousse en sluit het af met een plakje amandelbiscuit. Vries het geheel in.

### AFWERKING

Spuit het taartje af met oranje gekleurde witte chocolade. Vul het kuiltje op met compôte. Decoreer het taartje met steranijs en **Dobla blizzard** decoratie.

### MOUSSE AUX AMANDES

340 g de crème  
15 feuilles de gélatine  
350 g de pâte d'amande  
100 g de poudre d'amande 100%  
900 g de pâte à bombe  
1200 g de crème fraîche

#### Préparation:

Dissoudre la pâte d'amande, la gélatine et la poudre d'amande dans la crème bouillante. Ajouter ce mélange à la pâte à bombe. Incorporer en dernier lieu la crème fraîche.

### COMPOTE D'ABRICOTS À L'ANIS

500 g de pulpe d'abricot  
150 g de sucre  
15 g de liant  
25 g d'esprit d'anis

#### Préparation:

Mélanger le sucre, le liant et la pulpe d'abricot. Ajouter l'esprit d'anis.

### ÉLABORATION

Remplir une forme Flexipan "Savarin" avec la mousse d'amande et fermer avec une plaque de biscuit aux amandes. Congeler le tout.

### FINITION

Faire un bord à la tarte avec du chocolat blanc coloré orange. Remplir le creux au centre de compote. Décorer la tartelette avec de l'anis étoilé et de la décoration **Dobla blizzard**.