



**ROBERT VAN BECKHOVEN,
THE NETHERLANDS**
Executive Pastry Chef.
Member of Dutch Pastry Team,
team member of the Dutch Team
during the World Pastry Team
Championships 2004 Las Vegas.



Bapamanga

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

- Ganache
- Chocolate mousse
- Cremeux
- Chocolate mousse
- Almond biscuit



SERVES:
60 minutes
6 bombe forms



DOBLA CREATIONS



SOFT ALMOND BISCUITS WITH 5-SPICE POWDER

225 g powder of almonds 100%
5 g five-spice powder
100 g patent flour
225 g icing sugar
150 g egg white (unbeaten)
50 g whipped cream
250 g sugar
450 g egg white

Instructions:

Sift flour, powder of almonds, seasonings, and icing sugar together. Mix in the powders with unbeaten egg whites and whipped cream. While whisking egg whites on high speed add to it the sugar/egg white mixture. Combine powders with froth and spread or spray the batter on a plate.

Bake at 180-200° C for 20 minutes. For a tray of 60 x 40 you need 1.800 g batter. Immediately after baking remove crust from baking tray. Swathe soft almond biscuit in plastic and chill (in freezer) to set.

CREAM (CREMEUX) OF EXOTIC FRUITS

170 g whole egg
140 g yolks
140 g sugar
25 g gelatine
170 g butter
460 g Bapamanga puree

Instructions:

First simmer Bapamanga puree with sugar. Now add all other raw materials - except for butter - and let simmer again (to 85° C), stirring constantly. Let lump rest to cool off to 40° C and then mix in the cold butter. Let rest to cool in fridge for later use.

LIGHT CHOCOLATE MOUSSE WITH VANILLA

45 g gelatine
550 g full-cream milk
700 g white chocolate
2 g vanilla sticks
(cut lengthwise; scrape insides clean)
750 g whipped cream (lumpy)

Instructions:

Boil milk with vanilla and let draw for a while. While stirring, remove sticks from milk and add gelatine. Fine-grate white chocolate, put it in a basin and pour the stir-hot milk over it. Make a smooth and shiny emulsion (ganache) and when at 30° C add cream at 2 intervals. Process immediately in your tarts and let rest to cool.

GANACHE

600 g whipped cream
1.000 g couverture
200 g butter

Boil whipped cream and butter. Add sliced couverture to the boiling mixture. Blend in the entire mixture with a spatula.

MAKE UP

Serve in globular mould and pour over with ganache. Garnish the bombe with **Dobla Puccini decorations, Dobla Zebra Shavings, Dobla Mikado dark** and top it all off with gold leaf.

ZACHT AMANDELBISCUIT MET 5 KRUIDEN

225 g amandelpoeder 100%
5 g vijf kruiden mengeling
100 g patentbloem
225 g poedersuiker
150 g eiwit (niet opgeklopt)
50 g slagroom
250 g suiker
450 g eiwit

Werkwijze:

Zef de bloem, amandelpoeder, kruiden, poedersuiker. Meng de poeders met de niet opgeslagen eiwitten en de slagroom. Klop de eiwitten met hoge snelheid op en tijdens het opkloppen het suiker/eiwitmengsel toevoegen. Meng de poeders door het schuim en verdeel of spuit het beslag op een plaat.

Bakken op 180-200° C gedurende 20 minuten. Voor een kader 60 x 40 heeft u 1.800 g beslag nodig. Direct na het bakken de beslagplak lossen van de bakplaat. Zacht amandelbiscuit in plastic verpakken en invriezen.

CREMEUX VAN EXOTISCHE VRUCHTEN

170 g heel ei
140 g dooiers
140 g suiker
460 g puree Bapamanga

25 g gelatine
170 g boter

Werkwijze:

Kook eerst de Bapamanga puree met de suiker. Voeg nu alle andere grondstoffen - uitgezonderd de boter- toe en kook al roerend opnieuw tot 85° C. Laat de massa afkoelen tot 40° C en mix nu de koude boter erdoor. Laat de massa afkoelen in de koelkast voor later gebruik.

LICHTE MOUSSE CHOCOLADE MET VANILLE

45 g gelatine
550 g volle melk
700 g witte chocolade
2 g vanille stokjes (in de lengte doorsnijden en leegschrapen)
750 g slagroom

Werkwijze:

Kook de melk met vanille en laat dit een tijdje trekken. Haal de stoks uit de melk en voeg de gelatine al roerend toe. Hak de witte chocolade fijn, doe dit in een bekken en giet hierop al roerend de hete melk. Maak een gladde en glanzende emulsie (ganache) en voeg bij 30° C de room toe in 2 delen. Verwerk dit direct in uw taartjes en laat het afkoelen.

GANACHE

600 g slagroom
1.000 g couverture
200 g boter

Kook de slagroom en boter. Voeg de couverture in stukjes aan de kokende massa toe. Meng het geheel met een spatel

OPBOUW

Opbouwen in bolvorm en afgieten met ganache. Decoreer de bombe met **Dobla Puccini decoraties, Dobla Zebra Schaafsel, Dobla Mikado puur** en top het geheel af met bladgoud.

BISCUIT SOUPLE À L'AMANDE ET AUX 5 HERBES

225 g poudre d'amande 100%
5 g mélange de cinq herbes
100 g fleur de farine
225 g sucre glace
150 g blanc d'œuf (non battu en neige)
50 g crème fouettée
250 g sucre
450 g blanc d'œuf

Procédé:

Passer la farine, la poudre d'amande, les herbes, le sucre glace au tamis. Mélanger les poudres aux blancs d'œufs non battus et la crème. Battre les blancs d'œufs à haute vitesse et ajouter entre-temps le mélange sucre-blancs d'œufs. Ajouter les poudres aux blancs d'œufs battus en neige et étaler la pâte sur une plaque allant au four.

Faire cuire à 180-200° C pendant 20 minutes. Pour un cadre de 60 x 40, il faut 1.800 g de pâte. Enlever la pâte cuite aussitôt de la plaque. Emballer le biscuit souple à l'amande dans du plastic et mettre au congélateur.

CRÉMEUX DE FRUITS EXOTIQUES

170 g œuf entier
140 g jaunes d'œuf
140 g sucre
460 g purée Bapamanga

25 g gélatine
170 g beurre

Procédé:

Faire d'abord bouillir la purée de Bapamanga avec le sucre. Ajouter ensuite tous les autres ingrédients, excepté le beurre, et faire bouillir (à 85° C) à nouveau. Faire refroidir la masse jusqu'à 40° C et incorporer le beurre froid. Faire refroidir au réfrigérateur pour utilisation ultérieure.

MOUSSE LÉGÈRE CHOCOLAT ET VANILLE

45 g gelatine
550 g lait entier
700 g chocolat blanc
750 g crème fraîche consistante

2 g gousses de vanille (coupées en longueur et vidées)

Procédé:

Faire bouillir le lait et la vanille et laisser infuser quelque temps. Enlever les gousses et ajouter la gelatine en tournant. Hacher le chocolat blanc, le mettre dans un récipient et verser le lait chaud en tournant. Faire une ganache lisse et brillante ajouter la crème à 30° C en deux fois. Incorporer tout de suite dans les tartelettes et faire refroidir.

GANACHE

600 g crème fraîche
1.000 g couverture
200 g beurre

Faire bouillir la crème fraîche et le beurre. Ajouter la couverture en morceaux à la masse bouillante. Mélanger à l'aide d'une spatule.

MONTAGE

Disposer en forme de boule et verser la ganache par-dessus. Décorer la bombe de **Dobla Puccini**, de **Dobla copeaux Zebra**, **Dobla Mikado noir** et mettre une pointe d'or battu.