



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

# Cappuccino cups

<b>DOBLA PRODUCT: 11206</b>	Turban cup	91 pcs/box
<b>DOBLA PRODUCT: 71266 (91266)</b>	Puccini	± 295 pcs/box (6 x ± 295 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

**SERVES:**  
60 minutes  
± 20 cups



DOBLA CREATIONS



#### MILK CHOCOLATE CAPPUCCINO MOUSSE

200 g cream  
20 g Nescafé  
2,5 gelatine leaves  
375 g milk chocolate  
690 g whipping cream

##### Instructions:

Dissolve Nescafé in boiling cream.  
Add gelatine and pour entire mixture  
on chocolate and fold in the whipping  
cream.

#### ITALIAN FROTH

250 g egg white  
125 g sugar  
500 g sugar } boil at 118° C  
175 g water }

##### Instructions:

Beat egg white and sugar to a snowy  
mound. Gradually add boiled sugar  
mixture in a stream-like fashion. Using  
electric mixer on speed 2, beat mixture  
until cold and frothy.

#### MAKE-UP AND FINISH

Fill **Dobla Turban cups** with mousse and  
top with froth. Garnish with a **Dobla  
Puccini** decoration.

#### MELKCHOCOLADE-CAPPUCCINO MOUSSE

200 g room  
20 g Nescafé  
2,5 blaadjes gelatine  
375 g melkchocolade  
690 g slagroom

##### Werkwijze:

Los de Nescafé op in kokende room.  
Voeg de gelatine toe en giet het geheel  
op de chocolade en spatel het geheel met  
de laatste slagroom.

#### ITALIAANSSCHUIM

250 g eiwit  
125 g suiker  
500 g suiker } koken 118° C  
175 g water }

##### Werkwijze:

Klop de eiwit met de suiker tot sneeuw.  
Voeg de kooksuiker straalsgewijs toe.  
Klop het geheel daarna in 2e versnelling  
koud tot schuim.

#### OPBOUW EN AFWERKING

Vul de **Dobla Tulband cups** met mousse  
en werk het af met schuim. Maak het  
oortje van een **Dobla Puccini** decoratie.

#### MOUSSE DU CHOCOLAT AU LAIT ET CAPPUCCINO

200 g de crème  
20 g de Nescafé  
2,5 feuilles de gélatine  
375 g de chocolat au lait  
690 g de crème fraîche

##### Préparation:

Dissoudre le Nescafé dans la crème  
bouillante. Ajouter la gélatine et le choco-  
lat et incorporer en dernier lieu la crème  
fraîche.

#### MOUSSE ITALIENNE

250 g de blanc d'œuf  
125 g de sucre  
500 g de sucre } bouillant à 118° C  
175 g d'eau }

##### Préparation:

Battre le blanc d'œuf et le sucre en neige.  
Ajouter le sucre bouillant par giclées.  
Fouetter ensuite le tout en deuxième  
vitesse jusqu'à obtenir une mousse froide.

#### ÉLABORATION ET FINITION

Remplir les **barquettes Dobla savarin**  
avec la mousse et finir avec la mousse  
italienne. Faire l'oreille avec une décora-  
tion **Dobla Puccini**.