



**THOMAS LUI, HONG KONG**  
Executive Pastry Chef at the  
J.W. Marriott in Hong Kong

# Spring

DOBLA PRODUCT: 11261

Coffee cup

168 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

- Green Tea Coating
- Sweeten Red Bean, whole
- Green Tea Mousse
- Lychee Compote
- Green Tea Sponge
- Dobla coffee cup



**SERVES:**  
90 minutes  
4 servings



DOBLA CREATIONS



#### GREEN TEA SPONGE

75 g egg whites  
34 g caster sugar  
50 g egg yolks  
12 g corn flour  
6 g green tea powder

##### Instructions:

Cream the egg yolks, whole egg with 30 g of sugar. Sift the flour, corn flour and green tea powder. Whisk the egg whites and 34 g of caster sugar to a firm snow. Add the flour to the egg yolk mixture in a firm bowl. Then fold in one third of the egg whites to lighten the batter and carefully fold the entire mixture into the remaining egg whites. Pipe into disks the size of the dessert with a plain round nozzle. Dust with confectioner's sugar. Bake at 180° C for 15 to 18 minutes.

#### LYCHEE COMPOTE (240 G)

95 g fresh lychee puree  
38 g fresh lychee diced  
65 g water  
38 g caster sugar  
5 g gelatine leaves

##### Instructions:

Soft the gelatine in cold water. Boil the lychee puree, water and the caster sugar. Add the pre-softened gelatine leaves and the diced fresh lychee. Pour into the Flexipan molds. Place in the freezer.

#### GREEN TEA MOUSSE (400 G)

165 g UHT milk  
9 g green tea powder  
40 g egg yolks  
50 g caster sugar  
5 g gelatine leaves  
160 g whipped cream

##### Instructions:

Soft the gelatine in cold water. Whisk the egg yolks and caster sugar until thick and pale. Bring the milk and green tea powder to a boil. Pour the egg yolk mixture into the hot milk mixture. Heat to 82° C, stirring until it coats the spatula. Off the heat, squeeze out the excess water from the gelatine leaves and stir them into the hot milk mixture until melted. Cool the mixture, stirring occasionally. When the cream begins to thicken. Fold the whipped cream into the mixture.

#### GROENE THEE CAKE

75 g eiwit  
34 g basterdsuiker  
50 g eierdooier  
12 g maismeel  
6 g groene theepoeder

##### Werkwijze:

Klop de eierdooiers en een heel ei met 30 g suiker. Zeef het meel, maismeel en groene theepoeder. Klop het eiwit en 34 g basterdsuiker tot een stevig mengsel. Voeg het meel bij het eierdooiermengsel in een eerste kom. Schep dan een derde van het eiwit erdoor om het beslag lichter te maken en schep zorgvuldig het hele mengsel door het overgebleven eiwit. Maak met een slagroomsput met een gewone ronde tuit schijfjes op maat van het dessert Bestuif met glaceersuiker. Bak op 180° C gedurende 15 tot 18 minuten.

#### LYCHEECOMPOTE (240 G)

95 g verse lycheepuree  
38 g verse lychees in blokjes  
65 g water  
38 g basterdsuiker  
5 g gelatinebladen

##### Werkwijze:

Week de gelatine in koud water. Kook de lycheepuree, water en basterdsuiker. Voeg de van tevoren geweekte gelatinebladen en de lychees in blokjes toe. Giet in de Flexipanvormen. Zet in de vriezer.

#### GROENE THEE MOUSSE (400 G)

165 g UHT melk  
9 g groene theepoeder  
40 g eierdooier  
50 g basterdsuiker  
5 g gelatinebladen  
160 g slagroom

##### Werkwijze:

Week de gelatine in koud water. Klop de eierdooiers en poedersuiker tot een dik en licht mengsel. Breng de melk en de groene theepoeder aan de kook. Giet het eigeelmengsel in het hete melkmengsel. Verhitten tot 82° C, roeren tot het aan de spatel blijft hangen. Wegnemen van het vuur, knijp het teveel aan water uit de gelatinebladen en roer ze door het hete melkmengsel tot ze gesmolten zijn. Koel het mengsel, zo nu en dan roeren. Wanneer de slagroom dik begint te worden, schep de geklopte slagroom door het mengsel.

#### ÉPONGE THÉ VERT

75 g blancs d'œufs  
34 g sucre semoule  
50 g jaunes d'œufs  
12 g farine de maïs  
6 g thé vert en poudre

##### Procédé:

Fouetter les jaunes, l'œuf entier et 30 g de sucre. Tamiser la farine, la farine de maïs et le thé vert en poudre. Battre les blanches en neige avec 34 g de sucre semoule. Ajouter la farine au mélange de jaunes dans un pot. Verser le mélange dans un autre pot avec les blancs pour éclaircir le mélange. Incorporer le tout au reste de blancs. Remplir les disques à la taille de dessert à l'aide d'un bec rond. Ajouter sucre de pâtissier. Cuire au four à 180° C 15 à 18 minutes.

#### COMPOTE AUX LYCHEES (240 G)

95 g purée aux lychees frais  
38 g lychees coupés  
65 g eau  
38 g sucre semoule  
5 g feuille de gélatine

##### Procédé:

Dissoudre la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée aux lychees, l'eau et le sucre semoule. Ajouter la gélatine dissolue et les lychees coupés. Verser dans une moule. Mettre au congélateur.

#### MOUSSE AU THÉ VERT (400 G)

165 g lait UHT  
9 g thé vert en poudre  
40 g jaunes d'œuf  
50 g sucre semoule  
5 g feuilles de gélatine  
160 g crème fouettée

##### Procédé:

Dissoudre la gélatine dans l'eau froide. Battre les jaunes et le sucre jusqu'à obtenir un mélange épais et pâle. Chauffer le lait et le thé vert. Incorporer le lait aux jaunes. Chauffer à 82° C, en mêlant jusqu'à couvrir la spatule. Eteindre le feu. Egoutter l'excès d'eau des feuilles de gélatine et les mettre dans le mélange de lait chaud jusqu'à fondre. Refroidir le tout, en mêlant occasionnellement. Quand la crème devient épaisse, l'incorporer à la crème fouettée.