



KANJIRO MOCHIZUKI, TOKYO
Executive Pastry Chef at the Imperial Hotel,
Tokyo, Japan. Technical instructor
of the Japan Confectionary Association.
Winner of the best sugar show piece
at the WPTC in 2002. Judge at
WPTC USA and Coupe du Monde Lyon.



Texture

DOBLA PRODUCT: 48266 (98266)	Twister red/white	± 2.100 pcs/box (6 x ± 2.100 pcs/box)
DOBLA PRODUCT: 73187 (93187)	Python white	800 g/box (6 x 800 g/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

- Nappage
- Biscuit pistache
- Gelee de frambois
- Crème pistache
- Biscuit amande
- Crème framboise



SERVES:
120 minutes



DOBLA CREATIONS



PISTACHIO BISCUIT (2 SHEET PANS)

933 g marzipan
145 g pistachio paste
690 g whole eggs
265 g butter (melted)
213 g cake flour
13 g baking powder
700 g strawberry (semi-dry)

Instruction

Combine and beat well marzipan, pistachio paste and whole eggs. Fold in sifted flour and baking powder. Fold in melted butter. Spread the mixture on a sheet pan and sprinkle the semi-dry strawberries. Bake at 180° C for 13 minutes.

ALMOND BISCUIT (1 SHEET PAN)

250 g whole eggs
180 g powdered sugar
25 g cake flour
30 g bread flour
180 g powdered almond
250g egg whites
83 g granulated sugar
45 g butter (melted)
0,5 orange (grated)

Instruction

Beat eggs, powdered sugar, flour and powdered almond. Beat egg whites and sugar into soft peaks then fold into flour mixture. Add melted butter and grated orange peel and spread on a sheet pan. Bake at 190° C for 12 minutes.

CRÈME AU BEURRE

500 g granulated sugar
100 g water
250 g whole eggs
1.150 g butter (diced and refrigerated)

Instruction

Cook sugar and water to 120° C and gradually add to beaten whole eggs. Add butter gradually.

CRÈME DE FRAMBOISE

1.200 g butter cream
240 g raspberry puree
t/t raspberry liquor
Red food colouring

} Combine all ingredients.

CRÈME PISTACHE

600 g butter cream
120 g pistachio paste

} Combine all ingredients.

GEELE DE FRAMBOISE

1 kg raspberry puree
1 kg water
80 g lemon juice
152 g gelee dessert
200 g granulated sugar

Instruction

Mix gelee dessert and sugar and slowly pour boiling water over the mixture. Add and mix in the raspberry puree and lemon juice. Pour onto sheet pan. (Place layer of thin-cut sponge on bottom and top).

NAPPAGE

500 g raspberry puree
500 g water
60 g lemon juice
100 g glucose
50 g gelee dessert
125 g granulated sugar
Red food colouring

Instruction

Mix gelee dessert and sugar and slowly pour boiling water over the mixture. Add and mix in puree, lemon juice and food colouring.

FINISH

Decorate the cake with a raspberry, **Dobla Twister red/white** and **Dobla Python white**.

BISCUIT PISTACHE (2 BLADENPAN)

933 g marsepein
145 g pistachepuree
690 g hele eieren
265 g boter (gesmolten)
213 g cakemeel
13 g bakpoeder
700 g aardbeien (semi-droog)

Werkwijze

Voeg marsepein, pistachepuree en hele eieren bij elkaar, dan goed kloppen. Schep het gezeefde meel en bakpoeder erdoor. Schep de gesmolten boter erdoor. Spreid het mengsel uit in een bladenpan, besprenkel dan met de semi-droog aardbeien. Bakken op 180° C gedurende 13 minuten.

AMANDELBISCUIT (1 BLADENPAN)

250 g hele eieren
180 g poedersuiker
25 g cakemeel
30 g broodmeel
180 g fijngemalen amandelen
250 g eiwit
83 g kristalsuiker
45 g boter (gesmolten)
0,5 sinaasappel (geraspt)

Werkwijze

Klop de eieren, poedersuiker, meel en de fijngemalen amandel. Klop eiwit en suiker tot een zacht mengsel, schep het daarna door het meelmengsel. Voeg de gesmolten boter en de geraspte sinaasappelschil toe, spreid het dan uit in een bladenpan. Bakken op 190° C gedurende 12 minuten.

CRÈME AU BEURRE

500 g kristalsuiker
100 g water
250 g hele eieren
1.150 g boter (in blokjes uit de koelkast)

Werkwijze

Kook het water en suiker tot 120° C, voeg er dan geleidelijk de geklopte eieren aan toe. Voeg geleidelijk de boter toe.

FRAMBOZENCRÈME

1.200 g botercrème
240 g frambozenpuree
t/t frambozenlikeur
Rode kleurstof

} Meng alle ingrediënten samen.

CRÈME PISTACHE

600 g botercrème
120 g pistachepuree

} Meng alle ingrediënten samen.

FRAMBOZENGELEI

1 kg frambozenpuree
1 kg water
80 g citroensap
152 g dessertgelei
200 g kristalsuiker

Werkwijze

Meng dessertgelei en suiker, voeg daarna kokend water toe. Voeg de puree en citroensap toe. Giet in een bladenpan. (Doe een dunne plak cake op bodem en erbovenop).

NAPPAGE

500 g frambozenpuree
500 g water
60 g citroensap
100 g glucose
50 g dessertgelei
125 g kristalsuiker
Rode kleurstof

Werkwijze

Meng de dessertgelei en suiker, voeg daarna kokend water toe. Voeg de puree, citroensap en kleurstof toe.

AFWERKING

Decoreer met een framboos, **Dobla Twister rood/wit** en **Dobla Python wit**.

BISCUIT PISTACHE (2 MOULES)

933 g massepain
145 g pâte à la pistache
690 g œufs entiers
265 g beurre (fondu)
213 g farine à gâteau
13 g levure chimique
700 g fraises (demi séchées)

Procédure

Mélanger le massepain, la pâte à la pistache et les œufs et bien battre. Ajouter la farine tamisée et la levure. Remettre dans le mélange le beurre fondu. Verser le tout dans une moule et ajouter les fraises demi séchées. Cuire au four à 180° C (13 min.).

BISCUIT AMANDE (1 MOULE)

250 g œufs entiers
180 g sucre en poudre
25 g farine à gâteau
30 g farine panifiable
180 g amande en poudre
250 g blanc d'œufs
83 g sucre granulé
45 g beurre (fondu)
0,5 orange (raclée)

Procédure

Battre les œufs, le sucre en poudre, la farine et l'amande en poudre. Battre les blancs d'œufs en neige avec le sucre et verser sur le mélange de farine. Incorporez le beurre fondu et l'orange raclée. Verser dans une moule. Cuire au four à 190° C (12 min.).

CRÈME AU BEURRE

500 g sucres granulé
100 g eau
250 g œufs entiers
1.150 g beurre (en dés)

Procédure

Cuire le sucre et l'eau à 120° C, incorporer les œufs battus graduellement. Ajouter le beurre graduellement.

CRÈME DE FRAMBOISE

1.200 g crème au beurre
240 g purée aux framboises
t/t liqueur aux framboises
Colorant alimentaire rouge

} Mélanger tous les ingrédients ensemble.

CRÈME PISTACHE

600 g crème au beurre
120 g pâte à la pistache

} Mélanger tous les ingrédients ensemble.

GELÉE DE FRAMBOISE

1 kg purée aux framboises
1 kg eau
80 g jus au citron
152 g gelée dessert
200 g sucre granulé

Procédure

Mélanger la gelée dessert et le sucre, ajouter de l'eau. Ajouter la purée et le jus au citron. Verser dans une moule.

NAPPAGE

500 g purée aux framboises
500 g eau
60 g jus au citron
100 g glucose
50 g gelée dessert
125 g sucre granulé
Colorant alimentaire rouge

Procédure

Mélanger la gelée et le sucre, ajouter l'eau bouillie. Ajouter la purée le jus au citron et le colorant.

FINITION

Garnir avec une framboise, **Dobla Twister rouge/blanc** et **Dobla Python blanc**.