



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

Forbidden fruits

DOBLA PRODUCT: 11202

Ballerina cup

105 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



VANILLA MOUSSE

500 g milk + 1 vanilla stick
80 g yolk
150 g sugar
50 g custard powder
50 g butter
4 gelatine leaves
625 g whipping cream

Instructions:

Make a pastry cream with above mentioned ingredients. Add soaked gelatine and when mass has cooled, add whipping cream.

FINISH

Fill the **Dobla Ballerina Cups** up to 1/2 cm just below the brim and top off with red fruit.

VANILLEMOSSE

500 g melk + 1 vanille stokje
80 g dooier
150 g suiker
50 g roompoeder (custardpoeder)
50 g boter
4 blaadjes gelatine
625 g slagroom

Werkwijze:

Realiseer een banketbakersroom met de bovenstaande ingrediënten. Voeg de geweekte gelatine toe en spatel, als de massa afgekoeld is, de slagroom erdoor.

AFWERKING

Vul de **Dobla Ballerina Cups** tot een 1/2 cm onder de rand en werk ze af met rood fruit.

MOUSSE À LA VANILLE

500 g de lait + 1 bâton de vanille
80 g de jaune d'œuf
150 g de sucre
50 g de crème en poudre
(poudre à pudding)
50 g de beurre
4 feuilles de gélatine
625 g de crème fraîche

Préparation :

Faire une crème pâtissière avec les ingrédients susmentionnés. Ajouter la gélatine dissoute et incorporer la crème fraîche lorsque la masse a refroidi.

FINITION

Remplir les **barquettes Dobla Ballerina** jusqu'à un demi-centimètre sous le bord et finir avec du fruit rouge.