

Weisse Schokoladen Erdbeer Rhabarber Torte

Entremets



REZEPTMENGE 3 Stück à 18 cm Ø

REZEPTNUMMER TO20252

Biscuit Chocolat mit Sao Palme 75%

200 g Eiweiss frisch
3 g Eiweisspulver
2.5 g Salz
100 g Zucker
90 g Eier frisch
165 g Eigelb frisch
40 g Zucker
40 g Invertzucker
100 g Weissmehl Typ 400
25 g Cacao powder 20-22%,
Cacaopulver
40 g Butter
50 g Sao Palme 75%, Dunkle
Schokolade-Couverture,
Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Menge Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Eier, Eigelb, zweite Menge Zucker und Invertzucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Geschmolzenen Butter und aufgelöste Couverture der Eimasse beigeben. Die Hälfte der Schneemasse dazugeben und unterrühren. Die restliche Schneemasse unter die Masse heben.

Mousse Chocolat weiss mit Rhabarber

250 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Weisse Schokolade-
Couverture, Rondo
30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
360 g Creme Anglaise weniger süss
56 g Gelatinemasse
300 g Rhabarberpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
450 g Rahm 35%

Couverture und Cacaobutter auf 45 - 50°C schmelzen. Die Gelatinemasse in der erwärmten Creme Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut unterrühren, Rhabarberpüree hinzufügen. Abkühlen auf 35 - 40°C, ein Drittel des gekühlten Schlagrahms dazugeben und gut unterrühren. Den Rest des Schlagrahms vorsichtig unterheben.

Creme Anglaise weniger süss

500 g Milch 3.5%
500 g Rahm 35%
200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
50 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

Gelatinemasse

100 g Gelatinepulver (200 Bloom)
600 g Wasser

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

Erdbeergelee mit Zitronensaft

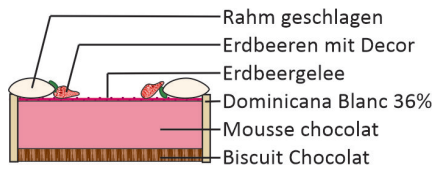
280 g Erdbeerpüree ohne
Zuckerzusatz, Boiron
25 g Zucker
60 g Zitronensaft frisch
42 g Gelatinemasse

Die Gelatinemasse, Erdbeerpüree und dem Zitronensaft verrühren und leicht erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und den Zucker einrühren.

Weisse Schokoladen Erdbeer Rhabarber Torte

Entremets

Aufbau



Weisse Schokoladen Erdbeer Rhabarber Torte

**855.5 g Biscuit Chocolat mit Sao
Palme 75%**

**1496 g Mousse Chocolat weiss mit
Rhabarber**

**407 g Erdbeergelee mit
Zitronensaft**

**300 g Dominicana Blanc 36% Bio,
Weisse Schokolade-
Couverture, Rondo**

300 g Rahm 35%

300 g Erdbeeren frisch

Gelee, Erdbeer

Jeweils 100 - 110 g der Erdbeer-Gelee in spiralförmige Silpat-Formen mit 12 cm Ø füllen. Abkühlen lassen, bis sie fest ist, einfrieren.

Fertigstellung

Biscuit Chocolat ausstechen und in einen Metallring von 18 cm Ø und 3 cm Höhe setzen. Mit ca. 300 g der Mousse Frucht füllen. Bis zum Festwerden abkühlen lassen und bis zur Verwendung einfrieren. Die Mousse aus dem Metallring nehmen, einen 5 cm hohen weissen Couverturenrand um das Entremet legen und den gefrorenen Gelee oben auf das Entremet setzen. Mit der St.-Honore-Spritztüle geschlagenen Rahm auf die Entremet spritzen und nach Belieben mit frischen Erdbeeren, Limettencrusten und Grün dekorieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Weisse Schokoladen Erdbeer Rhabarber Torte

Entremets



Rezeptnummer : TO20252

Beschreibung : Fruchtiges weisses Rhabarber-Mousse mit Dominicana Blanc 36% Couverture und einem Topping aus Erdbeergelee

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	275
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1150
Verkaufspreis		Fette	20.05 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.45 g
		Kohlenhydrate	17.67 g
		davon Zucker	16.07 g
		Eiweiss	4.6 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Rahm, Erdbeeren 16%, Zucker, Rhabarber 8%, Cacaobutter, **Eigelb**, **Eiweiss**, **Vollmilch**, **Vollmilchpulver**, **Weizenmehl**, **Eier**, Wasser, Zitronensaft, Invertzucker, **Butter**, Cacaokerne, Cacaopulver, Speisegelatine, **Eiweisspulver**, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanilleextrakt, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 05.08.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung