

# Tourte fraise et Rhubarbe au Chocolat Blanc

## Entremets



QUANTITÉ RECETTE 3 pièces de 18 cm Ø

N° RECETTE TO20252

### Biscuit chocolat avec Sao Palme 75%

200 g blanc d'œuf frais  
3 g blanc d'œuf en poudre  
2.5 g sel  
100 g sucre  
90 g oeufs frais  
165 g jaune d'œuf frais  
40 g sucre  
40 g sucre inverti  
100 g farine blanche type 400  
25 g Cacao powder 20-22%, cacao en poudre  
40 g beurre  
50 g Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

Monter les blancs d'oeufs, les blancs d'oeufs en poudre, le sel et la première quantité de sucre en neige. Battre les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, la deuxième quantité de sucre et le sucre inverti afin d'obtenir une masse de biscuit. Ajouter la farine et la poudre de cacao préalablement tamisés, le beurre et la couverture fondus. Incorporer la moitié du meringage dans la masse biscuit et puis la deuxième moitié en remuant délicatement.

### Mousse chocolat blanc et rhubarbe

250 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo  
30 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée  
360 g Crème Anglaise, moins sucrée  
56 g Préparation gélatinée  
300 g purée de rhubarbe  
450 g crème 35%

Fondre la couverture et le beurre de cacao à 45 - 50°C. Dissoudre la masse de gélatine dans la crème anglaise chauffée, la verser sur la couverture et bien mélanger, puis ajouter la purée de rhubarbe. Lorsque la température est redescendue à 35 - 40°C, ajouter un tiers de la crème fouettée froide et bien mélanger. Incorporer délicatement le reste de la crème fouettée.

### Crème Anglaise, moins sucrée

500 g lait 3.5%  
500 g crème 35%  
200 g jaune d'œuf liquide pasteurisé  
50 g sucre

Porter à ébullition le lait et la crème. Battre le sucre et les jaunes d'oeufs en une masse homogène et incorporer au liquide chaud, remuer. Cuire à 84°C, homogénéiser à l'aide d'un mixeur plongeant.

### Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre (200 Bloom)  
600 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

### Gelée fraise

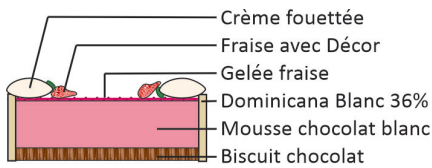
280 g purée aux fraises sans sucres ajoutés, Boiron  
25 g sucre  
60 g jus de citron frais  
42 g Préparation gélatinée

Mélanger la purée de fraises, la préparation gélatinée et au jus de citron et faire chauffer légèrement jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Retirer du feu et incorporer le sucre.

# Tourte fraise et Rhubarbe au Chocolat Blanc

## Entremets

### Montage



### Tourte fraise et Rhubarbe au Chocolat Blanc

**855.5 g Biscuit chocolat avec Sao Palme 75%**

**1496 g Mousse chocolat blanc et rhubarbe**

**407 g Gelée fraise**

**300 g Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo**

**300 g crème 35%**

**300 g fraises fraîches**

### Gelée, fraise

Remplir des moules silpat en forme de spirale de 12 cm Ø avec 100 - 110 g de gelée fraise.

Laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit ferme, puis la congeler jusqu'à son utilisation.

### Finition

Couper 3 cercles de 18 cm Ø et 3 cm de haut de biscuit chocolat et le placer dans un cercle métallique. Verser environ 300 g de mousse aux fruits. Laisser refroidir jusqu'à solidification et congeler jusqu'à utilisation. Démouler, placer un décor avec une bande de couverture blanche, placer le décor de 5 cm de haut autour de l'entremet et placer la gelée congelée sur le dessus de l'entremet. Dresser la crème fouettée sur les entremets à l'aide de la poche à douille Saint-Honoré et décorer librement avec des fraises fraîches, des zestes de citron vert et des pousses végétales.

#### PRODUITS FELCHLIN

CO45	Sao Palme 75%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Chocolat blanc de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
HA01	Cacao powder 20-22%, cacao en poudre

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

# Tourte fraise et Rhubarbe au Chocolat Blanc

Entremets



Numéro de recette : TO20252

Description : Mousse blanche fruitée à la rhubarbe avec couverture Dominicana Blanc 36% et nappage de gelée de fraises

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	275
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1150
Prix de vente		Lipides	20.05 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	11.45 g
		Glucides	17.67 g
		dont sucre	16.07 g
		Protéines	4.6 g
		Sel	0.17 g

## Composition :

**Crème**, fraises 16%, sucre, rhubarbe 8%, beurre de cacao, **jaune d'oeuf**, **blanc d'oeuf**, **lait entier**, **lait entier en poudre**, **farine blanche**, **oeufs**, eau, jus de citron, sucre inverti, **beurre**, grués de cacao, cacao en poudre, gélatine, **blancs d'oeuf en poudre**, sel alimentaire, émulsifiant (lécithine de tournesol), régulateurs d'acidité (carbonate de potassium), extrait de vanille, vanille, **émulsifiant (lécithine de soja)**

État 05.08.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse