

Erdbeer-Rhabarber Mousse mit Opus Blanc 35%

Petits Gâteaux



REZEPTMENGE 20 Stück à 8 cm Ø

REZEPTNUMMER PG20232

Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65% und Mandelmasse

- 125 g Eigelb frisch
- 25 g Eiweiss frisch
- 187 g California 1:1, Backmasse Mandel
- 125 g Eiweiss frisch
- 100 g Zucker
- 75 g Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo gehackt
- 75 g Weissmehl Typ 400
- 5 g Backpulver

Eigelb, erste Menge Eiweiss und Mandelmasse aufschlagen bis es leicht und luftig ist. Zweite Menge Eiweiss und Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Mehl und Backpulver zusammen sieben und die gehackte Couverture dazugeben. Die Schneemasse und die Mehlmischung unter die Mandelmasse heben. Auf ein 600 x 400 mm Blech streichen.
Backtemperatur: 190°C
Backzeiten: ca. 12 Minuten

Mousse Rhabarber-Erdbeer

- 30 g Zitronensaft frisch
- 75 g Orangensaft
- 225 g Rhabarberpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 100 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 50 g Zucker
- 60 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 10 g Staubzucker
- 28 g Gelatinemasse
- 90 g Eiweiss flüssig pasteurisiert
- 60 g Zucker
- 200 g Rahm 35%

Zitronensaft, Orangensaft, Rhabarberpüree, Erdbeerpüree und Zucker mischen und auf 30°C erwärmen. Eigelb und Puderzucker aufschlagen und unter die Püree-Mischung heben. Eiweiss und Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Einen kleinen Teil des geschlagenen Rahms zur aufgelösten Gelatine geben und unter die Eigelb-Püree-Mischung rühren. Den Rest des Rahms zusammen mit der Schneemasse unterheben.

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.

Chantilly Opus Blanc 35%

- 525 g Rahm 35%
- 250 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo

Rahm erhitzen und über die Couverture giessen. Mit einem Stabmixer verrühren. Vor der Verwendung über Nacht kühlen. Die Chantilly vor dem Aufspritzen halb aufschlagen.

Glasur Chocolat Opus Blanc 35% mit Mandel

- 350 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 100 g Sonnenblumenöl
- 125 g Mandelstäbli grob gehackt

Couverture auf 40°C erwärmen, Sonnenblumenöl und Mandelstäbli hinzufügen. Gut mischen.

Erdbeerkompott

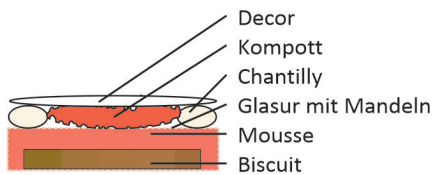
- 100 g Erdbeeren frisch
- 40 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 5 g Zucker

Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, Zucker und Erdbeerpüree hinzufügen.

Erdbeer-Rhabarber Mousse mit Opus Blanc 35%

Petits Gâteaux

Aufbau



Erdbeer-Rhabarber Mousse mit Opus Blanc 35%

722 g Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65% und Mandelmasse

928 g Mousse Rhabarber-Erdbeer

775 g Chantilly Opus Blanc 35%

575 g Glasur Chocolat Opus Blanc 35% mit Mandel

145 g Erdbeerkompott

Fertigstellung

Biscuit mit einem runden Ausstecher von 7 cm Ø ausstechen und in eine runde Form mit 8 cm Ø und einer Höhe von 2 cm legen. Die Form mit der Rhabarber-Erdbeer-Mousse auffüllen, einfrieren. Aus dem Ring nehmen und gefroren bis zum Rand in die weiße Mandelglasur tauchen. Die aufgeschlagene Chantilly mit einer Tülle Nr. 8 am Rand der Mousse einige Rosetten aufspritzen, die Mitte frei lassen. Den Erdbeerenkompott in die Mitte geben und mit der Valentinsdekoration verzieren.

FELCHLIN PRODUKTE

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Erdbeer-Rhabarber Mousse mit Opus Blanc 35%

Petits Gâteaux



Rezeptnummer : PG20232

Beschreibung : Fruchtiges Erdbeer-Rhabarber-Mousse umhüllt von einer weissen Mandelglasur, mit einer Chantilly aus Opus Blanc 35% und Erdbeerkompott

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	356
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1492
Verkaufspreis		Fette	26.18 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.86 g
		Kohlenhydrate	23.89 g
		davon Zucker	21.75 g
		Eiweiss	5.94 g
		Salz	0.17 g

Zusammensetzung :

Rahm, Zucker, **Eiweiss**, Erdbeeren 8%, Rhabarber 7%, Cacaobutter, **Mandeln**, **Eigelb**, **Vollmilchpulver**, Sonnenblumenöl, **Weizenmehl**, Orangensaft, Cacaokerne, Wasser, Zitronensaft, Backtriebmittel ((Natriumdiphosphat, Natriumhydrogencarbonat), Maisstärke), Speisegelatine, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Speisesalz, Konservierungsmittel (Sorbinsäure, Kaliumsorbat), Vanille

Stand 05.08.2025

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung