

Rhubarbe Fraise

Entremets



QUANTITÉ RECETTE 3 pièces de 16 cm Ø

N° RECETTE TO20251

Biscuit au chocolat

- 125 g jaune d'œuf frais
- 25 g blanc d'œuf frais
- 187 g California 1:1, Masse à cuire amande
- 125 g blanc d'œuf frais
- 100 g sucre
- 75 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo hachée
- 75 g farine blanche type 400
- 5 g poudre à lever

Battre les jaunes d'œufs, la première partie des blancs d'œufs et la California jusqu'à ce qu'ils soient légers et aérés. Créer une meringue avec la deuxième partie des blancs d'œufs et le sucre. Tamiser la farine avec la poudre à lever et ajouter la couverture hachée. Incorporer la meringue et le mélange de farine à la masse d'amandes. Étaler sur une plaque de 600 x 400 mm.
Température de cuisson : 190°C
Temps de cuisson : env. 12 minutes

Mousse rhubarbe-fraise

- 30 g jus de citron frais
- 75 g jus d'orange
- 225 g purée de rhubarbe
- 100 g purée aux fraises sans sucre, Boiron
- 50 g sucre
- 60 g jaune d'œuf liquide pasteurisé
- 10 g sucre glace
- 28 g Préparation gélatinée
- 90 g blanc d'œuf liquide pasteurisé
- 60 g sucre
- 200 g crème 35%

Mélanger le jus de citron, le jus d'orange, la purée de rhubarbe, la purée de fraises et le sucre et chauffer le tout à 30°C. Battre les jaunes d'œufs et le sucre en poudre et les incorporer au mélange de purée. Battre les blancs d'œufs et le sucre en une meringue. Ajouter une petite partie de la crème fouettée à la gélatine dissoute et l'incorporer au mélange de jaunes d'œufs et de purée. Incorporer le reste de la crème avec la meringue.

Préparation gélatinée

- 100 g gélatine en poudre
- 600 g eau

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

Gelée fraise

- 600 g purée aux fraises sans sucre, Boiron
- 60 g sucre
- 6 g agar-agar

Porter la purée de fraises presque à ébullition. Mélanger le sucre et l'agar-agar, ajouter à la purée de fraises et bien mélanger.

Mousse Chocolat, Opus Blanc 35%

- 250 g lait 3.5%
- 250 g crème 35%
- 500 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
- 84 g Préparation gélatinée
- 800 g crème 35% fouettée

Porter le lait à ébullition avec la première quantité de crème et verser sur la couverture. Faire fondre la masse de gélatine, l'ajouter à la ganache et bien mélanger. Lorsque la ganache atteint 35°C, incorporer la crème fouettée.

Rhubarbe Fraise

Entremets

Chantilly Opus Blanc 35%

525 g crème 35%
250 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

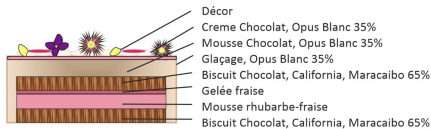
Chauffer la crème et la verser sur la couverture. Mélanger à l'aide d'un mixeur plongeant. Mettre au frais pendant une nuit avant utilisation. Fouetter la crème Chantilly à moitié avant de la dresser.

Glaçage Opus Blanc 35%

500 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
250 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
3 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée rouge

Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao. Ajouter le beurre de cacao rouge et mélanger à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Vaporiser sur l'entremets congelé pour obtenir un effet velouté.

Montage



Rhubarbe Fraise

722 g Biscuit au chocolat

928 g Mousse rhubarbe-fraise

666 g Gelée fraise

1884 g Mousse Chocolat, Opus Blanc 35%

775 g Chantilly Opus Blanc 35%

753 g Glaçage Opus Blanc 35%

Finition

Couper le biscuit en cercles de 14 cm de diamètre et verser 250 g de mousse à la rhubarbe dans chaque cercle, mettre au congélateur. Préparer la gelée de fraises et la verser sur la mousse de rhubarbe congelée. Ajouter une autre couche de biscuit par-dessus. Retirer du cercle et placer dans un cercle de 16 cm de diamètre. Préparer la mousse au chocolat et la verser dans le cercle. Mettre au congélateur et retirer le cercle lorsque la mousse a durci. Vaporiser l'extérieur de la tarte avec le glaçage.

Battre la crème chantilly et la dresser sur un silpat dans un cercle plus petit que la tarte, faire des pois de différentes tailles. Poser un film plastique par-dessus et appuyer légèrement. Mettre au congélateur lorsqu'il est congelé, le poser sur la tarte et la décorer avec des fraises et des fleurs comestibles.

PRODUITS FELCHLIN

C035	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo
KK43	California 1:1, Masse à cuire amande

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

Rhubarbe Fraise

Entremets



Numéro de recette : TO20251

Description : Mousse fruitée à la fraise et à la rhubarbe, gelée de fraise, biscuit au chocolat et aux amandes et mousse au chocolat blanc Opus Blanc 35%

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	348
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1458
Prix de vente		Lipides	27.45 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.05 g
		Glucides	20.59 g
		dont sucre	19.47 g
		Protéines	4.37 g
		Sel	0.14 g

Composition :

Crème, sucre, beurre de cacao, fraises, **lait entier en poudre**, **lait entier**, **blanc d'oeuf**, rhubarbe, **jaune d'oeuf**, eau, **amandes**, **farine blanche**, jus d'orange, grués de cacao, jus de citron, gélatine, épaississants (agarose, agaropectine), agent levant (poudre à lever), émulsifiant (lécithine de tournesol), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), vanille

État 16.09.2022

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