

# Rhabarber Erdbeer Torte

## Entremets



REZEPTMENGE 3 Torten à 16 cm Ø

REZEPTNUMMER TO20251

### 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 Weismehl 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.

### 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.

### 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%

Säfte, Pürees und Zucker mischen und auf 30°C erwärmen. Eigelb und Staubzucker aufschlagen und unter die Püree-Mischung heben. Eiweiss und Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Einen kleinen Teil des geschlagenen Rahms zur Gelatinemasse 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.

### Erdbeergelee mit Agar Agar

- 600 g Erdbeerpüree ohne Zuckerzusatz, Boiron
- 60 g Zucker
- 6 g Agar Agar Pulver

Püree fast zum Kochen bringen. Zucker und Agar-Agar mischen, zum Püree geben und gut verrühren.

### Mousse Chocolat weiss Opus Blanc 35%

- 250 g Milch 3.5%
- 250 g Rahm 35%
- 500 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
- 84 g Gelatinemasse
- 800 g Rahm 35% geschlagen

Milch und die erste Menge Rahm aufkochen, über die Couverture giessen. Gelatinemasse beigeben und gut vermischen. Wenn die Masse 35°C erreicht hat, den geschlagenen Rahm unterheben.

# Rhabarber Erdbeer Torte

## Entremets

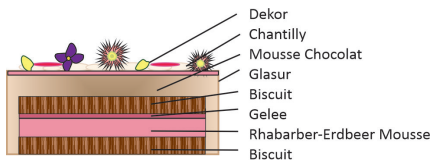
### Glasur Chocolat Opus Blanc 35%

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

250 g Cacaobutter Bio, Geraspelt  
3 g Cacaobutter Bio, Geraspelt rot

Couverture und Cacaobutter schmelzen. Rote Cacaobutter hinzufügen und mit einem Handrührgerät gut vermischen.

### Aufbau



### Rhabarber Erdbeer Torte

**722 g Biscuit Chocolat mit Maracaibo 65% und Mandelmasse**

**775 g Chantilly Opus Blanc 35%**

**928 g Mousse Rhabarber-Erdbeer**

**666 g Erdbeergelee mit Agar Agar**

**1884 g Mousse Chocolat weiss Opus Blanc 35%**

**753 g Glasur Chocolat Opus Blanc 35%**

### Biscuit

Auf ein 600 x 400 mm Blech streichen.

Backtemperatur:

190°C

Backzeiten:

ca. 12 Minuten

Biscuit in 14 cm Ø Ringe ausstechen und in der Form lassen.

### Chantilly

Aufschlagene Chantilly auf einen Silpat in einem kleineren Kreis als der Entremets spritzen, verschiedene Grössen von Tupfen machen. Eine Plastikfolie darüberlegen und leicht andrücken, tiefkühlen.

### Fertigstellung

250 g Rhabarber-Erdbeermousse auf jeden Biscuit-Ring füllen, tiefkühlen. Erdbeergelee auf das gefrorene Rhabarber-Erdbeermousse giessen. Eine weitere Schicht des Biscuits darauf geben. Aus dem Ring nehmen und in einen 16 cm Ø Ring setzen. Mousse Chocolat in den

Ring giessen, tiefkühlen, ausformen. Die Aussenseite der gefrorenen Torte mit der Glasur besprühen, um einen Samteffekt zu erzielen. Gefrorenen Chantillyring auflegen und mit Erdbeeren und essbaren Blumen dekorieren.

### FELCHLIN PRODUKTE

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Weisse Schokolade-Couverture mit Bergmilch, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
CU08	Maracaibo Clasificado 65%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
KK43	California 1:1, Backmasse Mandel

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Rhabarber Erdbeer Torte

Entremets



**Rezeptnummer :** TO20251

**Beschreibung :** Fruchtiges Erdbeer-Rhabarber-Mousse, Erdbeergelee, Schokoladen-Mandel-Biscuit und weisses Opus Blanc 35% Schokoladenmousse

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	348
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1455
Verkaufspreis		Fette	27.39 g
Verkaufseinheit	1 Torte	davon gesätt. Fette	16.05 g
		Kohlenhydrate	20.63 g
		davon Zucker	19.24 g
		Eiweiss	4.35 g
		Salz	0.14 g

## **Zusammensetzung :**

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

Stand 05.01.2026

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung