

# Gâteau à la rhubarbe et aux fraises

entremets



QUANTITÉ RECETTE 3 Gâteaux de 16 cm Ø

N° RECETTE TO20251

## Biscuit au chocolat Maracaibo 65% avec masse aux amandes

- 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 masse amande jusqu'à ce qu'ils soient légers et aérés. Monter la deuxième partie des blancs d'œufs et le sucre en neige. Tamiser la farine avec la poudre à lever et ajouter la couverture hachée. Incorporer le meringage et le mélange de farine à la masse d'amandes

## 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. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. Mettre au frais pendant une nuit avant utilisation. Fouetter la crème souple avant de la dresser.

## 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 sucres ajoutés, 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 glace et les incorporer au mélange de purées. Monter les blancs d'œufs et le sucre en neige. Ajouter une petite partie de la crème fouettée à la préparation gélatinée et l'incorporer au mélange de jaunes d'œufs et de purée. Incorporer le reste de la crème avec le meringage.

## 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

- 600 g purée aux fraises sans sucres ajoutés, Boiron
- 60 g sucre
- 6 g poudre d'agar-agar

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

## Mousse au chocolat blanc 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 à ébullition le lait et la première quantité de crème, verser sur la couverture. Ajouter la préparation gélatinée et bien mélanger. Lorsque le mélange atteint 35°C, incorporer la crème fouettée.

# Gâteau à la rhubarbe et aux fraises

## entremets

### Glaçage Opus Blanc 35%

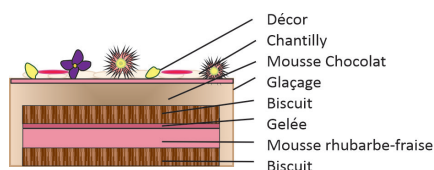
500 g Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo

250 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé

3 g Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé rouge

Faire fondre la couverture avec le beurre de cacao. Ajouter le beurre de cacao rouge et mixer à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

### Montage



la mousse a durci. Gicler l'extérieur de la tarte avec le glaçage. Poser l'anneau de chantilly congelé sur la tarte et décorer avec des fraises et des fleurs comestibles.

### PRODUITS FELCHLIN

CO35	Opus Blanc 35% Lait de terroir, Chocolat blanc de couverture au lait de montagne, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapé
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

### Gâteau à la rhubarbe et aux fraises

**722 g Biscuit au chocolat**

**Maracaibo 65% avec masse aux amandes**

**775 g Chantilly Opus Blanc 35%**

**928 g Mousse rhubarbe-fraise**

**666 g Gelée fraise**

**1884 g Mousse au chocolat blanc Opus Blanc 35%**

**753 g Glaçage Opus Blanc 35%**

### Biscuit

Étaler sur une plaque de 600 x 400 mm.

Température de cuisson:

190°C

Temps de cuisson:

env. 12 minutes

Couper le biscuit en cercles de 14 cm de diamètre.

### Chantilly

Dresser la chantilly montée sur un silpat dans un cercle plus petit que la tarte, faire des points de différentes tailles. Poser un film plastique par-dessus et appuyer légèrement. Mettre au congélateur.

### Finition

Verser 250 g de mousse à la rhubarbe dans chaque cercle, sur le biscuit, mettre au congélateur. Ajouter la gelée de fraises 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. Ajouter la mousse au chocolat dans le cercle. Mettre au congélateur et retirer le cercle lorsque

# Gâteau à la rhubarbe et aux fraises

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)	1455
Prix de vente		Lipides	27.39 g
Unité de vente	1 Gâteau	dont acides gras saturés	16.05 g
		Glucides	20.63 g
		dont sucre	19.24 g
		Protéines	4.35 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, algues marines, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), émulsifiant (lécithine de tournesol), sel alimentaire, agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), vanille

État 05.01.2026

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