

# Erdbeer-Rhabarber Mousse mit Opus Blanc 35%

## Petits Gâteaux



<b>REZEPTMENGE</b>	20	Stück à 8 cm Ø	<b>REZEPTNUMMER</b>	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 100%, Boiron
- 100 g Erdbeermark 100%, 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
- 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.

### Weisse Glasur 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

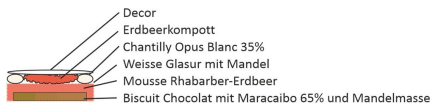
- 100 g Erdbeeren, frisch
- 40 g Erdbeermark 100%, Boiron
- 5 g Zucker

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 Weisse Glasur 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

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	357
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1493
Verkaufspreis		Fette	26.2 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.86 g
		Kohlenhydrate	23.88 g
		davon Zucker	21.84 g
		Eiweiss	5.95 g
		Salz	0.17 g

## **Zusammensetzung :**

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

Stand 14.02.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung