

# Weisse Schokoladen Erdbeer Rhabarber Torte

## Entremets



<b>REZEPTMENGE</b>	3	Stück à 18 cm Ø	<b>REZEPTNUMMER</b>	TO20252
--------------------	---	-----------------	---------------------	---------

### Biscuit Chocolat mit Sao Palme 75%

- 200 g Eiweiss, frisch
- 3 g Eiweisspulver
- 2.5 g Salz
- 100 g Zucker
- 90 g Eier frisch
- 165 g Eigelb, frisch
- 40 g Zucker
- 40 g Invertzucker
- 100 g Weissmehl Typ 400
- 25 g Cacao powder 20-22%, Cacaopulver
- 40 g Butter
- 50 g Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo

Eiweiss, Eiweisspulver, Salz und erste Menge Zucker zu einer Schneemasse aufschlagen. Die ganzen Eier, Eigelb, zweite Menge Zucker und Invertzucker zu einer hellen Masse aufschlagen. Mehl und Cacaopulver zusammen sieben. Geschmolzenen Butter und aufgelöste Couverture der Eimasse begeben. Die Hälfte der Schneemasse dazugeben und unterrühren. Die restliche Schneemasse unter die Masse heben.

### Mousse chocolat weiss mit Rhabarber

- 250 g Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
- 30 g Cacaobutter Bio, Geraspelt
- 360 g Creme Anglaise weniger süss
- 56 g Gelatinemasse
- 300 g Rhabarberpüree 100%, Boiron
- 450 g Rahm 35%

Couverture und Cacaobutter auf 45 - 50°C schmelzen. Die Gelatinemasse in der erwärmten Creme Anglaise auflösen, über die geschmolzene Couverture giessen und gut unterrühren, Rhabarberpüree hinzufügen. Abkühlen auf 35 - 40°C, ein Drittel des gekühlten Schlagrahms dazugeben und gut unterrühren. Den Rest des Schlagrahms vorsichtig unterheben.

### Creme Anglaise weniger süss

- 500 g Milch 3.5%
- 500 g Rahm 35%
- 200 g Eigelb flüssig pasteurisiert
- 50 g Zucker

Milch und Rahm zum Kochen bringen. Zucker und Eigelb glatt rühren und mit der gekochten Flüssigkeit anrühren. Auf 84°C kochen, mit dem Stabmixer homogenisieren.

### Gelatinemasse

- 100 g Gelatinepulver
- 600 g Wasser

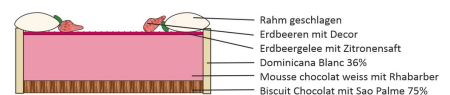
Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser quellen lassen und danach auflösen. Weiterverwenden oder im Kühlschrank lagern.

### Erdbeergelee mit Zitronensaft

- 280 g Erdbeermark 100%, Boiron
- 25 g Zucker
- 60 g Zitronensaft frisch
- 42 g Gelatinemasse

Die Gelatinemasse, Erdbeerpüree und dem Zitronensaft verrühren und leicht erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und den Zucker einrühren.

### Aufbau



# Weisse Schokoladen Erdbeer Rhabarber Torte

## Entremets

### Weisse Schokoladen Erdbeer Rhabarber Torte

**855.5 g Biscuit Chocolat mit Sao  
Palme 75%**

**1496 g Mousse chocolat weiss mit  
Rhabarber**

**407 g Erdbeergelee mit  
Zitronensaft**

**300 g Dominicana Blanc 36% Bio,  
Weisse Schokolade-  
Couverture, Rondo**

**300 g Rahm 35%**

**300 g Erdbeeren, frisch**

### Gelee, Erdbeer

Jeweils 100 - 110 g der Erdbeer-Gelee in spiralförmige Silpat-Formen mit 12 cm Ø füllen. Abkühlen lassen, bis sie fest ist, einfrieren.

### Fertigstellung

Biscuit Chocolat ausstechen und in einen Metallring von 18 cm Ø und 3 cm Höhe setzen. Mit ca. 300 g der Mousse Frucht füllen. Bis zum Festwerden abkühlen lassen und bis zur Verwendung einfrieren. Die Mousse aus dem Metallring nehmen, einen 5 cm hohen weissen Couverturenrand um das Entremet legen und den gefrorenen Gelee oben auf das Entremet setzen. Mit der St.-Honore-Spritztülle geschlagenen Rahm auf die Entremet spritzen und nach Belieben mit frischen Erdbeeren, Limettenzesten und Grün dekorieren.

#### FELCHLIN PRODUKTE

CO45	Sao Palme 75%, Dunkle Schokolade-Couverture, Rondo
CO92	Dominicana Blanc 36% Bio, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Geraspelt
HA01	Cacao powder 20-22%, Cacaopulver

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

# Weisse Schokoladen Erdbeer Rhabarber Torte

## Entremets



**Rezeptnummer :** TO20252

**Beschreibung :** Fruchtiges weisses Rhabarber-Mousse mit Dominicana Blanc 36% Couverture und einem Topping aus Erdbeergelee

<b>Verkaufsdaten :</b>		<b>Nährwertangaben pro 100 g :</b>	
Haltbarkeit	2 Tage	Kilokalorien (kcal)	275
Verkaufstage	1 Tag	Kilojoule (kJ)	1152
Verkaufspreis		Fette	20.08 g
Verkaufseinheit	1 Stück	davon gesätt. Fette	11.45 g
		Kohlenhydrate	17.65 g
		davon Zucker	16.22 g
		Eiweiss	4.61 g
		Salz	0.16 g

### Zusammensetzung :

**Rahm**, Erdbeeren 16%, Zucker, Rhabarber 8%, Cacaobutter, **Eigelb**, **Eiweiss**, **Vollmilch**, **Vollmilchpulver**, **Weizenmehl**, **Eier**, Wasser, Zitronensaft, Invertzucker, **Butter**, Cacaokerne, Cacaopulver, Speisegelatine, **Eiweisspulver**, Speisesalz, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Säureregulator (Kaliumcarbonat), Vanilleextrakt, Vanille, **Emulgator (Sojalecithin)**

Stand 14.02.2023

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung