

Dessert Ruby Rubina Rhubarbe – Yaourt - Framboise



Dacquoise aux pistaches

70 g	Pistache, moulue
23 g	Farine
80 g	Sucre
4 g	Blanc d'œuf en poudre
110 g	Blanc d'œuf
40 g	Sucre glace

Battre les blancs d'œuf, le blanc d'œuf en poudre et le sucre. Tamiser les pistaches moulues, la farine et le sucre glace et incorporer-les au blanc d'œuf battu. Étendre sur une plaque de 40 x 60 et cuire au four à 190°C jusqu'à ce que la dacquoise ait atteint la consistance désirée.

Gelée Framboise

125 g	Purée de framboise, Boiron
15 g	Glucose
10 g	Sucre
2.5 g	Gélatine

Porter à ébullition la purée de framboises, le glucose et le sucre. Ajouter la gélatine trempée à environ 60°C et bien mélanger. Remplir 20 semi-sphères de 3 cm et congeler.

Mousse Yaourt

90 g	Sucre
40 g	Eau
45 g	Œuf
75 g	Jaune d'œuf
1/2 pce.	Gousse de vanille
6 g	Gélatine
75 g	Yaourt
12 g	Yaourt en poudre, SOSA
80 g	CARMA [®] Couverture White Niobo 34%
120 g	Crème, Emmi, fouettée

Faire bouillir le sucre et l'eau à 114°C. Battre avec le jaune d'œuf, l'œuf et la pulpe de vanille en pâte à bombe. Ajouter le yaourt, la poudre de yaourt et la gélatine trempée. Incorporer la couverture fondue et la crème.

Rhubarbe mariné aigre-doux

225 g	Sucre
500 g	Vinaigre de xérès
1250 g	Jus d'orange
150 g	Sirop de rhubarbe
150 g	Porto
1 pce	Oignon (hachée finement)
60 g	Gingembre
2 g	Poivre d'Andaliman
1 pce.	Gousse de vanille
500 g	Huile de maïs
400 g	Rhubarbe, frais

Caraméliser le sucre et déglacer avec du vinaigre de xérès. Ajouter tous les autres ingrédients sauf l'huile de maïs et porter à ébullition. Laisser reposer pendant 15 minutes. Tamiser et porter à nouveau à ébullition. Ajouter lentement l'huile en faisant une émulsion (comme la mayonnaise) tout en mixant. Ajouter la rhubarbe, laisser mijoter lentement et brièvement. Laisser refroidir. Retirer la rhubarbe et la couper en lamelles très fines.

Alternative

Rhubarbe mariné sucré

750 g	Moscato d'Asti
450 g	Eau
200 g	Framboise, congelé
330 g	Sucre
5 pce.	Rhubarbe, frais

Porter à ébullition les ingrédients à l'exception de la rhubarbe et laisser reposer pendant 30 minutes. Ajouter la rhubarbe, laisser mijoter lentement et brièvement. Laisser refroidir. Retirer la rhubarbe et la couper en lamelles très fines.

Assemblage

Dresser 20 g de mousse au yaourt dans une semi-sphère de 5.5 cm de diamètre, presser dans le centre de framboise et recouvrir avec la pistache dacquoise. Disposer les lamelles de rhubarbe finement coupées autour. Comme décoration, coller des éclats Ruby Rubina autour. Les plaquettes peuvent également être vaporisées congelée pour un effet velours avec un mélange beurre de cacao – couverture Ruby Rubina.

Recette pour 20 desserts

No d'art. CARMA® Produkte

12082	CARMA® Couverture White Niobo 34%
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%