

Dessert Ruby Rubina

Fromage de chèvre frais – Groseille - Pumpernickel



Coulis à la groseille

150 g Purée à la groseille, Boiron

30 g Sucre glace

s.q. Poudre Xantan

Mixer tous les ingrédients ensemble et réfrigérer.

Espuma de fromage de chèvre frais

35 g	Jaunes d'œuf
40 g	Sucre
100 g	Fromage de chèvre frais
100 g	Fromage blanc, Emmi
200 g	Lait, Emmi
25 g	Crème, Emmi
6 g	Gélatine en feuille

Chauffer les jaunes d'œufs et le sucre à 45°C puis monter le tout jusqu'à ce que le mélange soit refroidi. Ajouter les fromages, le lait et la crème. Mixer le tout brièvement avec le Thermomix. Mélanger la gélatine trempée avec une petite partie du mélange, l'ajouter au reste et bien mixer à nouveau dans le Thermomix. Verser le mélange dans un siphon et charger avec deux cartouches de CO₂. Conserver au frais.

Pumpnickel Crumble

250 g	Pumpnickel
75 g	Sucre

Laisser sécher le pumpnickel. Caraméliser le sucre et le verser sur le pumpnickel. Laisser sécher à nouveau et faire une poudre dans le Thermomix. Conserver dans un endroit frais et sec.

Assemblage

Verser 5 à 10 g de coulis dans un verre, dresser l'espuma et garnir de crumble pumpnickel. Décorer avec Ruby Rubina râpée comme désiré.

Recettes pour environ 15 desserts

No d'art. Produits CARMA®

13081 CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%