

## Pâtisserie Ruby Rubina



### Biscuit

- 150 g Jaune d'œuf
- 100 g Œuf
- 150 g CARMA® Nussfix
- 100 g Blanc d'œuf
- 75 g Sucre
- 40 g CARMA® Cacao en poudre 22-24%
- 25 g Fécule

Battre le jaune d'œuf, l'œuf et le Nussfix jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Battre le blanc d'œuf avec le sucre. Tamiser le poudre de cacao et amidon. Ajouter au mélange en alternance avec les blancs d'œufs battus. Ensuite, étaler environ 8mm sur du papier parchemin. Cuire au four à 180°C pendant environ 12-15 minutes. Découper en rond.

## Dacquoise Noix de coco

- 140 g Noix de coco, en poudre
- 50 g Farine
- 160 g Sucre
- 8 g Blanc d'œuf en poudre
- 220 g Blanc d'œuf
- 80 g Sucre

Battre le blanc d'œuf, le blanc d'œuf en poudre et le sucre en neige. Tamiser la noix de coco moulue, la farine et le sucre et incorporer le tout dans la meringue. Étendre sur une plaque à pâtisserie de 60 x 40cm finement et cuire au four à 190°C jusqu'à texture désirée, puis couper la forme appropriée. (voir assemblage)

## Matcha Gianduja

- 90 g CARMA® Praliné 1:1, clair
- 7 g Matcha Green Tea en poudre, Sosa
- 20 g CARMA® Couverture White Ivoire 35%

Mélanger la praliné avec la poudre matcha et la couverture liquide et remplir les moules demi-sphères en silicone (Ø 3cm). Congéler.

## Mousse de Citron Vert

- 250 g Jus de citron vert, Boiron
- 125 g Sucre glace
- 10 g Gélatine en feuille

Mélanger le jus de citron vert avec le sucre glace. Dissoudre les feuilles de gélatine avec une petite quantité, ajouter ensemble et fouetter. Remplir les moules demi-sphères en silicone (Ø 3cm). Congéler.

## Mousse à la Groseille

- 100 g Sucre
- 100 g Blanc d'œuf
- 8 g Gélatine en feuille
- 100 g CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%
- 340 g Purée de groseilles, Boiron
- 340 g Crème, Emmi, montée

Chauffer le sucre et le blanc d'œuf à environ 50° C et battre doucement. Dissoudre la gélatine trempée avec de l'eau et incorporer. Fouetter encore une fois. Faire fondre la couverture et mélanger avec la purée de groseilles. Incorporer la crème fouettée et les blancs d'œufs battus alternativement.

## Assemblage

Dresser un peu de mousse dans le moule en silicone. Assembler un hémisphère de matcha gianduja et de mousse de citron vert et presser dans le moule. Remplir de mousse et terminer avec un biscuit. Congéler. Vaporiser immédiatement avec un mélange de beurre de cacao et Ruby Rubina (70:30), afin d'obtenir l'effet velours.

<b>No. d'art.</b>	<b>Produits CARMA®</b>
45751	CARMA® Nussfix
62501	CARMA® Poudre en cacao 22-24%
35621	CARMA® Praliné 1:1, clair
12092	CARMA® Couverture White Ivoire 35%
13081	CARMA® Couverture Ruby Rubina 40%