

Rubis

Recette pour 20 entremets individuels Ø 6 cm et 4,5 cm de hauteur.

1. Biscuit façon cake

| POIDS | INGREDIENTS | PREPARATION |
|-------|-------------|---|
| 340 g | CAKE NATURE | Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille pendant 1 min en petite vitesse. Corner. |
| 150 g | Huile | Mélanger 3 min supplémentaires en 2 ^{ème} vitesse. |
| 150 g | Eau | Couler la masse dans un ½ cadre (30 x 40 cm) et cuire au four ventilé à 170°C environ 20 min. |
| 40 g | Œufs | Laissez refroidir. |

2. Fourrage fraise et menthe

| POIDS | INGREDIENTS | PREPARATION |
|-------|----------------------------|---|
| 500 g | FRUFFI FRAISE | A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer tous les ingrédients. |
| 5 g | Feuilles de menthe fraîche | |

3. Mousse fromage blanc

| POIDS | INGREDIENTS | PREPARATION |
|-------|-------------------------------|--|
| 140 g | BAVARIA FROMAGE BLANC | Mélanger BAVARIA FROMAGE BLANC avec l'eau tempéré à 25-30°C. |
| 210 g | Eau | Incorporer délicatement la crème légèrement montée. |
| 690 g | CREME 35% Mat. Gr. -EDELWEISS | |



4. Glaçage miroir rose pastel

| POIDS | INGREDIENTS | PREPARATION |
|-------|----------------------------|--|
| 100 g | JELFIX NEUTRE | Porter JELFIX NEUTRE et l'eau à ébullition puis ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE . Ajouter le colorant et mixer. Utiliser au pistolet à environ 60°C. |
| 100 g | Eau | |
| 400 g | ROYAL MIROIR NEUTRE | |
| QS | Colorant rose | |

5. Glaçage gourmand rose

| POIDS | INGREDIENTS | PREPARATION |
|--------|-------------------------------|--|
| 1000 g | CHOCOLAT BLANC 29% | Faire fondre ensemble CHOCOLAT BLANC 29% et CROQUANT ROSE ELEGANCE à environ 40°C. |
| 1000 g | CROQUANT ROSE ELEGANCE | |

Montage & Finition

Après refroidissement du biscuit, découper des disques à l'emporte-pièce de Ø 6 cm (*Vous obtiendrez plus que les 20 nécessaires pour la réalisation de cette recette, à prendre en compte si vous multipliez les quantités*). Placer les disques de biscuit façons cake dans des cercles de Ø 6 cm et 4,5 cm de hauteur munis de Rhodoid®. Dresser à la poche environ 25 g de fourrage fraise menthe puis compléter le cercle de mousse fromage blanc et lisser. Surgeler.

Avec l'excédent de mousse fromage blanc, dresser des pointes sur le dessus des entremets à l'aide d'une poche et d'une douille unie Ø 12 mm. Placer une feuille de plastique Rhodoid® sur les pointes et appuyer légèrement pour obtenir des boules aplaties. Placer au grand froid. Oter le plastique Rhodoid®.

Découper les entremets tout en conservant le Rhodoid® puis à l'aide d'un pistolet glacer le dessus des entremets avec le glaçage miroir rose pastel.

Tremper à hauteur les entremets dans le glaçage gourmand rose à l'aide de deux couteaux plantés en surface (les marques seront masquées par le décor); ébarber l'excédent sur les bords du cul de poule et placer sur une plaque munie d'un Silpat®.

Décorer d'une pétale de rose et d'un décor chocolat "COEUR RELIEF ROUGE".

