

# Rubis – version familial

Recette pour 6 entremets de Ø 18 cm et 4.5 cm de hauteur

## 1. Biscuit façon cake

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
670 g	CAKE NATURE	Mélanger l'ensemble des ingrédients à la feuille pendant 1 min en petite vitesse. Corner.
270 g	Huile	Mélanger 3 min supplémentaires en 2 ème vitesse. Dresser environ 200 g dans 6 cercles de Ø
270 g	Eau	18 cm. Cuire au four ventilé à 170°C environ 20 min. Apres refroidissement , décercler.
70 g	Œufs	

## 2. Masse croustillante rose

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
600 g	CROQUANT ROSE ELEGANCE	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

## 3. Fourrage fraise et menthe

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
1200 g	FRUFFI FRAISE	A l'aide d'un mixeur plongeant , mixer tous les ingrédients.
15 g	Feuilles de menthe fraîche	

## 4. Mousse fromage blanc

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
280 g	BAVARIA FROMAGE BLANC	Mélanger BAVARIA FROMAGE BLANC avec l'eau tempéré à 25-30°C.
430 g	Eau	Incorporer délicatement la crème légèrement montée.
1450 g	CREME 35% Mat.Gr. EDELWEISS	



## 5. 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	

## 6. 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

Placer les biscuits dans des cercles de Ø 18 cm munis de Rhodoïd® puis étaler environ 100 g de masse croustillante rose sur chaque biscuit façon cake. Passer brièvement au frais puis dresser à l'aide d'une poche environ 200 g de fourrage fraise / menthe.

Faire prendre au grand froid puis compléter le cercle de mousse fromage blanc et lisser. Surgeler. Avec l'excédent de mousse fromage blanc, dresser des pointes en forme de cœur sur le dessus des entremets à l'aide d'une poche et d'une douille unie Ø 12 mm. Placer une feuille de plastique Rhodoïd® sur les pointes et appuyer légèrement pour obtenir des boules aplaties. Placer au grand froid. Oter le plastique Rhodoïd®.

Décroquer les entremets tout en conservant le Rhodoïd® 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 (A l'endroit qui sera 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".

