

Rhubarbe Fraise

Streuzel sans beurre



Ganache Montée Ivoire Rhubarbe

225 g	Pulpe de rhubarbe
35 g	Glucose
325 g	CHOCOLAT IVOIRE 35%
450 g	Crème UHT 35%
30 g	Poudre de fraise Lyo sosa

Frémir la pulpe de rhubarbe avec le glucose.
Verser lentement le mélange chaud sur la couverture fondue, mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
. Ajouter la crème liquide froide ainsi que la poudre de fraise et mixer.
Réserver au réfrigérateur de préférence une nuit.

Streuzel amande sans beurre

100 g	Pâte pure amande sosa
3 g	Wax concept sosa
70 g	Farine T45
20 g	CACAO POWDRE
100 g	Sucre semoule
2 g	Sel fin
25 g	Grue cantonnais Sosa

Faire fondre à 60° la pâte pure amande avec le wax concept.
Incorporer la farine, le cacao poudre le sucre et le sel.
Mélanger puis abaisser à 5 mn d'épaisseur entre deux papier sulfurisé.
Cuire à 150° jusqu'à obtention d'une cuisson uniforme.
Refroidir, puis mélanger délicatement avec le grue cantonnais
Réserver à l'abri de l'humidité.

Rochers inspiration fraise

100 g	INSPIRATION fraise
35 g	maltosec sosa
50 g	Poudre de fraise Lyo sosa

Dans un robot cutter, déposer le maltosec, la poudre de fraise et l'inspiration fondue, broyer jusqu'à obtention d'une poudre.
Compacter la poudre en forme de rochers au volume de votre choix.
Déposer les rochers sur une plaque, réserver à température ambiante minimum 1 heure.
Stocker à l'abri de l'humidité et à une température maximum de 25°

Sorbet Rhubarbe cerise

600 g	Pulpe de cerise
150 g	Pulpe de rhubarbe
170 g	Sucre semoule

Mélanger un quart du sucre semoule avec le Prosorbet, réserver
Tiédir les pulpes de fruit à 40° puis ajouter le reste

60 g Glucose atomisé sosa
4 g Prosorbet 5 naturel Sosa

du sucre semoule et le glucose atomisé.
 A 50° ajouter le prosorbet (mélangé au sucre),
 puis pasteuriser l'ensemble a 85°
 Refroidir et laisser maturer une nuit au frigo
 Turbiner et réserver au congélateur

Montage et finitions

1 QS INSPIRATION fraise

Tempérer la couverture inspiration, puis mouler
 partiellement des moules demi-sphère de 6 à
 7cm
 (voir photo du dessert assiette ci-dessous)
 Laisser cristalliser puis demouler

Fouetter la ganache montée puis à l'aide d'une
 poche dresser au centre d'une assiette trois
 sphères d'environ 15gr
 Déposer dessus une quenelle de sorbet, recouvrir
 avec un dôme inspiration fraise.
 Déposer autour du dôme du streuzel sans beurre
 et rochers fraise

