



CATÉGORIE

Pâtisseries & petites pièces
sèches



DESSERT DE SAISON, PRINTEMPS: RHUBARBE – AMANDES

PRÉSENTATION

Recette no 37443

INGRÉDIENTS

Groupe 1

Ingrédient

PRONTO biscuit roulades clair (recette no 33412)

KG

0.300

Poids total: 0.300

Groupe 2

Ingrédient

Masse à cuire aux amandes BAKELS 15 % (Pistor no d'art. 10856)

Lait

Arôme vanille AROMATIC (Pistor no d'art. 2181)

Poudre Fond Royal (Pistor no d'art. 18280)

Crème entière, 35 %

KG

0.525

0.525

0.025

0.460

3.475

Poids total: 5.010

Groupe 3

Ingrédient

Les Fruits 70 % Rhubarbe (Pistor no d'art. 18585)

Amandes entières brunes

KG

2.500

-

Poids total: 2.500

MÉTHODE

Procédé de fabrication:

Préparation:

Préparez 100 verrines pour dessert Tumbler Comptoir PS 15 cl (Pistor, no d'art.: 13092).

Découpez les roulades: rond 4,5 cm et déposez-les dans les verrines.

Mousse aux amandes:

Chauffez le lait, la [masse à cuire aux amandes](#) et [l'arôme vanille](#) à env. 60 °C et mixez. Laissez refroidir à env. 35 °C, ajoutez le [Fond Royal](#) et incorporez la crème légèrement battue. Retraavaillez immédiatement la mousse.

Dressez env. 25 g par verrine et congelez.

Farce aux fruits:

Dressez 25 g de farce aux fruits sur les mousses congelées, dressez le reste de mousse aux amandes dessus et congelez.

Finitions:

Déposez un décor en chocolat et des amandes dessus.

Conseils:

La mousse peut être produite pour les deux couches en une fois ou séparément.

Si de grandes quantités sont produites, il vaut la peine de produire deux fois la mousse.

Stockage:

Les verrines dessert peuvent être stockées, couvertes, durant plusieurs semaines au congélateur.