

Rezept

Dessert mit rotem und rosa Rhabarber

Thibault Marchand
Corporate Chef Les vergers Boiron

Entreprise



Certifiée



Rezept Dessert mit rotem und rosa Rhabarber

Von Thibault Marchand

Für 6 Teller

Roter Rhabarber-Püree
ohne Zuckerzusatz Les
vergers Boiron

Himbeerpüree ohne
Zuckerzusatz Les
vergers Boiron

Zitronenpüree ohne
Zuckerzusatz Les
vergers Boiron



ROSENGELEE

Wasser	220 g
Rosenwasser	20 g
Dattelsucker	100 g
Agar-Agar	4 g

Wasser und Rosenwasser erhitzen.
Dattelsucker und Agar Agar mischen.
und in die heiße Mischung einrieseln lassen.
Aufkochen. Leicht abkühlen.
Auf ein mit Schokoladenfolie ausgelegtes Backblech gießen.
Mit getrockneten Rosenblättern bestreuen.
Im Kühlschrank aufbewahren.

SÜSSER MÜRBETEIG

Ungesalzene Butter AOP	75 g
Puderzucker	60 g
Ganze Eier	30 g
Mehl Type 450	150 g
Feines Salz	1,5 g

Butter in der Rührschüssel mit dem Flachrührer mit Puderzucker und Salz
verrühren.
Nach und nach die Eier hinzufügen. Dann das gesiebte Mehl.
20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig 3 mm dick ausrollen.
15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
Ausstechen und zwischen zwei Silpain bei 175 °C bis zur Bräunung backen.
Bis zur Montage aufbewahren.

ROTER RHABARBER & HIMBEER-CONFIT

Roter Rhabarber-Püree	100 g
Himbeerpüree	25 g
Pektin NH	1,5 g
Dattelsucker	10 g

Zucker und Pektin vermischen.
Die Fruchtpürees mit Wasser erhitzen.
Zucker-Pektin-Mischung in das heiße Püree einrieseln lassen und 2 Minuten
aufkochen.
Vom Herd nehmen, auf 50 °C abkühlen und die Butter hinzufügen.
Mit einem Stabmixer mixen und in 20 mm große Kugeln gießen und
einfrieren.
Bis zur Montage aufbewahren.

ROSENSAHNE

Flüssige Sahne 35 %	175 g
Eigelb	17,5 g
Rohrzucker	17,5 g
Gelatinemasse	12,5 g

Eine Vanillesauce zubereiten.
Rosenwasser und die Gelatinemasse hinzufügen.
Mit einem Stabmixer mixen.
Vor dem Aufschlagen 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahren.

ROTER RHABARBER & HIMBEER-CREME

Roter Rhabarber-Püree	100 g
Himbeerpüree	50 g
Zitronenpüree	3,75 g
Wasser	37,5 g
Rohrzucker	40 g
Pektin NH	3 g
Maisstärke	7,5 g
Ungesalzene Butter AOP	22,5 g

Die Fruchtpürees mit Wasser erhitzen.
Zucker und Pektin vermischen.
und in die heiße Flüssigkeit einrieseln lassen.
Zwei Minuten lang kochen.
Vom Herd nehmen, auf 50 °C abkühlen und die Butter hinzufügen.
Mit einem Stabmixer mixen.
In die Mulden der „TRUFFLE 5“ Form von Silikomart gießen.
Einfrieren.

FRANZÖSISCHES BAISER

Eiweiß	75 g
Dattelsucker	75 g
Puderzucker	75 g

Eiweiß aufschlagen.
Mit Dattelsucker steif schlagen.
Vorsichtig den Puderzucker hinzufügen.
Mit einer Streichpalette auf den Blumenschablonen verstreichen.
24 Stunden in einem Trockner trocknen lassen.

ROTER RHABARBER & HIMBEER-SORBET

Roter Rhabarber-Püree	400 g
Himbeerpüree	200 g
Zucker	224 g
Dextrose	30 g
Glukose	40 g
Stabilisator	2 g
Mineralwasser	104 g

Das Wasser erwärmen.
Den Stabilisator mit dem 10-fachen seines Gewichts an Zucker vermischen.
Bei 25 °C: restlichen Zucker, Glukose und Dextrose einrühren.
Bei 40 °C: den mit Zucker vermischten Stabilisator einrühren.
2 Minuten bei einer Temperatur zwischen 83 und 85 °C pasteurisieren.
Die Mischung möglichst schnell abkühlen.
Nach dem Abkühlen das oder die Pürees einrühren.
Die Zubereitung mit einer Frischhaltefolie schützen und 4 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Die Zubereitung zunächst mixen und dann in der Eismaschine verarbeiten.



Montage

Eine Scheibe Rosengelee auf den Boden des Tellers legen.
Einen Keks platzieren.
Zwei Kugeln Roter Rhabarber-Creme darauf legen.
Geschlagene Rosensahne aufspritzen.
Anschließend das Confit aufspritzen.
Die Baiser-Blüten auflegen.
Mit frischen Blüten verzieren.
Zum Schluss eine Nocke Roter Rhabarber-Sorbet auflegen.

Wir pflegen fruchtige Exzellenz



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
Frankreich

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong