

Receta

Postre de ruibarbo rojo y rosa

Thibault Marchand

Chef corporativo Les vergers Boiron

Empresa



Certificada





Receta Postre de ruibarbo rojo y rosa

Por Thibault Marchand

Para 6 platos

Puré de ruibarbo rojo
sin azúcar añadido
Les vergers Boiron



Puré de frambuesa
sin azúcar añadido
Les vergers Boiron



Puré de limón sin
azúcar añadido
Les vergers Boiron



GELATINA DE ROSAS

Agua.....	220 g
Agua de rosas.....	20 g
Azúcar de dátiles.....	100 g
Agar-agar.....	4 g

Calentar el agua y el agua de rosas.
Mezclar el azúcar de dátiles y el agar-agar.
Añadir los polvos en forma de lluvia a la mezcla caliente.
Dejar hervir. Dejar enfriar ligeramente.
Verter sobre una bandeja recubierta con papel gitarra.
Espolvorear con pétalos de rosa secos.
Reservar en el frigorífico

MASA AZUCARADA

Mantequilla sin sal DOP.....	75 g
Azúcar glas.....	60 g
Huevos enteros.....	30 g
Harina T45.....	150 g
Sal fina.....	1,5 g

En el bol de la batidora provista de la pala, mezclar la mantequilla con el azúcar glas y la sal fina.
Añadir los huevos enteros poco a poco. Luego, añadir la harina tamizada.
Dejar reposar durante 20 minutos en el frigorífico.
Estirar la masa hasta obtener un grosor de 3 mm.
Dejar reposar durante 15 minutos en el frigorífico.
Cortar y hornear entre dos tapetes de silicona Silpat en el horno a 175 °C hasta que coja color.
Reservar para el montaje.

CONFIT DE RUIBARBO ROJO Y FRAMBUESA

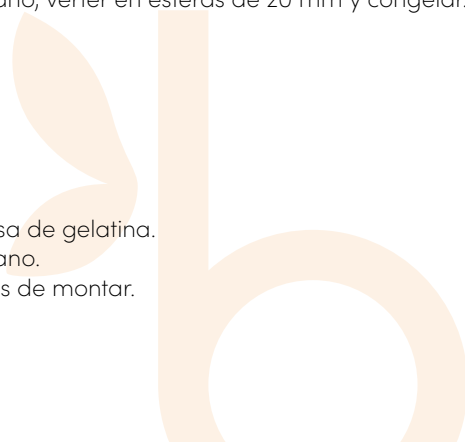
Puré de ruibarbo rojo.....	100 g
Puré de frambuesa.....	25 g
Pectina NH.....	1,5 g
Azúcar de dátiles.....	10 g

Mezclar todos los ingredientes en polvo.
Calentar los purés con el agua.
Incorporar los polvos en forma de lluvia y dejar hervir durante 2 minutos.
Retirar del fuego, dejar enfriar hasta alcanzar los 50 °C y añadir la mantequilla.
Mezclar con una batidora de mano, verter en esferas de 20 mm y congelar.
Reservar para el montaje.

CREMA DE ROSAS

Nata líquida entera 35 %.....	175 g
Yemas de huevo.....	17,5 g
Azúcar de caña.....	17,5 g
Masa de gelatina.....	12,5 g

Preparar una crema inglesa.
Añadir el agua de rosas y la masa de gelatina.
Mezclar con una batidora de mano.
Refrigerar durante 24 horas antes de montar.



CREMOSO DE RUIBARBO ROJO Y FRAMBUESA

Puré de ruibarbo rojo.....	100 g
Puré de frambuesa.....	50 g
Puré de limón.....	3,75 g
Agua.....	37,5 g
Azúcar de caña.....	40 g
Pectina NH.....	3 g
Almidón de maíz.....	7,5 g
Mantequilla sin sal DOP.....	22,5 g

Calentar los purés con el agua.
Mezclar todos los ingredientes en polvo.
Luego, verter los polvos en forma de lluvia sobre el líquido caliente.
Dejar hervir durante dos minutos.
Retirar del fuego, dejar enfriar a 50 °C y añadir la mantequilla.
Mezclar con una batidora de mano.
Verter en las cavidades del molde «TRUFFLE 5» de Silikomart.
Congelar.

MERENGUE FRANCÉS

Claras de huevo.....	75 g
Azúcar de dátiles.....	75 g
Azúcar glas.....	75 g

Montar las claras.
Añadir un poco azúcar de dátiles hasta que queden firmes.
Incorporar delicadamente el azúcar glas.
Extender con una paleta utilizando las plantillas de flores.
Dejar secar durante 24 horas en un deshidratador.

SORBETE DE RUIBARBO ROJO Y FRAMBUESA

Puré de ruibarbo rojo.....	400 g
Puré de frambuesa.....	200 g
Azúcar en polvo.....	224 g
Dextrosa.....	30 g
Glucosa.....	40 g
Estabilizante.....	2 g
Agua mineral.....	104 g

Calentar el agua.
Mezclar el estabilizante con 10 veces su peso en azúcar.
A los 25 °C, añadir el resto del azúcar, la glucosa y la dextrosa.
A los 40 °C, añadir el estabilizante mezclado con el azúcar.
Pasteurizar a una temperatura de entre 83 y 85 °C durante 2 minutos.
Enfriar la mezcla lo más rápidamente posible.
Cuando está frío, incorporar el o los purés.
Proteger la preparación con un film transparente y dejar madurar en un lugar fresco durante 4 a 24 horas.
Batir la preparación antes de dejar solidificar en la heladera.



Montaje

Colocar un disco de gelatina de rosas en el fondo del plato.
Colocar una galleta sablé.
Colocar dos esferas de cremoso de ruibarbo rojo.
Añadir con una manga la nata montada de rosa.
Luego, añadir con una manga el confit.
Colocar las flores de merengue.
Decorar con flores frescas.
Terminar añadiendo una quenelle de sorbete de ruibarbo rojo.

Cultivemos la excelencia en la fruta



www.les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
Francia

LES VERGERS BOIRON AMÉRICA

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
Nueva York 11101 EE. UU.

LES VERGERS BOIRON REINO UNIDO

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
Londres, SE1 7EU
Inglaterra

LES VERGERS BOIRON ASIA

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