

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
Aqua 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 guitarra.
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	Calentar los purés con el agua.
Puré de frambuesa	50 g	Mezclar todos los ingredientes en polvo.
Puré de limón	3,75 g	Luego, verter los polvos en forma de lluvia sobre el líquido caliente.
Agua	37,5 g	Dejar hervir durante dos minutos.
Azúcar de caña	40 g	Retirar del fuego, dejar enfriar a 50 °C y añadir la mantequilla.
Pectina NH	3 g	Mezclar con una batidora de mano.
Almidón de maíz	7,5 g	Verter en las cavidades del molde «TRUFFLE 5» de Silikomart.
Mantequilla sin sal DOP	22,5 g	Congelar.

MERENGUE FRANCÉS

Claras de huevo	75 g	Montar las claras.
Azúcar de dátiles	75 g	Añadir un poco azúcar de dátiles hasta que queden firmes.
Azúcar glas	75 g	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	Calentar el agua.
Puré de frambuesa	200 g	Mezclar el estabilizante con 10 veces su peso en azúcar.
Azúcar en polvo	224 g	A los 25 °C, añadir el resto del azúcar, la glucosa y la dextrosa.
Dextrosa	30 g	A los 40 °C, añadir el estabilizante mezclado con el azúcar.
Glucosa	40 g	Pasteurizar a una temperatura de entre 83 y 85 °C durante 2 minutos.
Estabilizante	2 g	Enfriar la mezcla lo más rápidamente posible.
Agua mineral	104 g	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