

# Mousse de fromage blanc, fraises & rhubarbe

## Ingrédients pour 50 portions:

<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b><u>mousse</u></b></li><li>• 24 blancs d'œuf ou 0.750 kg Meringue Française</li><li>• 0.500 g de sucre</li><li>• 2.5 kg de fromage blanc</li><li>• 2.50 l crème Chantilly</li><li>• 24 feuilles de Gélatine</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b><u>Garnitures fruits</u></b></li><li>• 6 kg Fraises</li><li>• 3 jus Jus de citron</li><li>• 2 kg de rhubarbe</li><li>• 0.200 beurre</li><li>• Cannelle poudre</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b><u>Streusel</u></b></li><li>• 0,420 kg Farine T55</li><li>• 0,450 kg Poudre d'amande (ou noisette)</li><li>• 0,450 kg Beurre doux froid</li><li>• 0,450 kg Sucre semoule (ou cassonade)</li><li>• Zeste de un citron</li><li>• 0,010 kg Fleur de sel</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b><u>Finition décors</u></b></li><li>➤ 0.200 kg de brisures de pistaches</li></ul>

## Préparation: Contrôler vérifier les denrées

### 1. ETAPE :

Réserver 1 fraise par verrine (Fraises pour la finition). Les tailler en quartiers (1kg)

### 2. ETAPE : STREUSSE

- A. REALISER LES PESEES
- B. TAMISER LA FARINE
- C. COUPER EN CUBES LE BEURRE
- D. ZESTER LE CITRON
- E. DANS VOTRE CALOTTE MELANGER LA FARINE, POUDRE, CACAO, SUCRE ET LA FLEUR DE SEL
- F. AJOUTER LE BEURRE EN DES FROID ET SABLER
- G. REPARTIR LE STREUSEL SUR UNE PLAQUE MUNIE D'UN PAPIER CUISSON, CUIRE AU FOUR A 170°C DURANT 15 MINUTES.
- H. LAISSER REFROIDIR A TEMPERATURE AMBIANTE, SUR PAPIER, SUR GRILLE

### 3. ETAPE : (fruits)

- A. Rincer et équeuter le reste de fraises
- B. Tailler en morceaux 2.5 kg
- C. Mixer 2 kg avec 10 % de sucre et du jus de citron pour le coulis , réserver
- D. Laver, épucher la rhubarbe, couper les bouts , tailler en dés , sucrer au sucre roux laisser macérer 1 h
- E. Egoutter, sauter au beurre et parsemer de cannelle légèrement, refroidir en cellule.

### 4. ETAPE : Mousse au fromage blanc

- A. Réhydrater la gélatine, fondre dans 0.50 l de crème chaude portée à 60°, ajouter au fromage blanc
- B. Monter 2 l la crème chantilly, sucrée à 10 %, réservé au frais.
- C. Puis incorporer La crème fouettée.
- D. Monter les blancs d'œuf 24 pièces de blancs d'œuf ou (0,750 kg en poids) pour les monter en neige ferme au batteur mélangeur, petite vitesse au départ, puis augmenter progressivement la vitesse, ajouter le sucre en pluie 0.250 kg.
- E. Mélanger le fromage blanc avec 0.250 kg de sucre, puis incorporer délicatement les blancs en neige.
- F. Incorporer la crème fouettée

### 5. ETAPE: Montage et Finition

Dans des verrines « **Le parfait** », mettre du coulis de fraises,, de morceaux , et de dés de rhubarbe puis de la mousse de fromage blanc, puis du coulis de fraises..., jusqu'à épuisement.

Décorer de fraises, réserver au réfrigérateur jusqu'au service.

Placer « **streusel** » au centre de la verrine, parsemer autour de brisures de pistaches.

Réserver au frais à 3°C- 1 Heure Minimum.

Dressage : Envoyer sur assiette avec papier dentelle.

---

