



Cheesecake Fleur de Sureau, Rhubarbe & Hibiscus

(1 cercle de 14, 16 et 18cm)
Chef pâtissier Pierre-Henry Lecompte

SABLÉ RECONSTITUÉ CHARBON/COCO

Ingrédients

150 g chocolat blanc
150 g beurre noisette
5 g charbon en poudre
50 g noix de coco râpée
375 g pâte sucrée charbon cuite

Préparation

- 1 Broyer la pâte sucrée.
- 2 Faire fondre la couverture blanche avec le beurre noisette à 35/40°C.
- 3 Dans la cuve du batteur à l'aide de la feuille, mélanger tous les ingrédients. Débarrasser.
- 4 Puis abaisser entre deux feuilles guitare, puis détailler les fonds (en prévoyant 1cm de moins que la taille de votre cercle à entremet). Réserver au froid positif.

INSERT RHUBARBE HIBISCUS

Ingrédients

40 g sucre
600 g rhubarbe
585 g jus de rhubarbe
90 g eau d'hydratation
20 g fécule de pomme de terre
2 g arôme Hibiscus La Fabrique
15 g gélatine poudre 200 bloom La Fabrique

Préparation

- 1 Mettre les tiges de rhubarbe sous vide, en retirant le haut et le bas de la tige.
- 2 Cuire 20min à 70°C, en four vapeur ou basse température au thermoplongeur. Placer en glaçante.
- 3 Égoutter en conservant le jus de cuisson pour le gel.
- 4 Tailler en morceaux de 1 à 2cm. Chauffer le jus de rhubarbe.
- 5 Verser le sucre et la maïzena préalablement mélangés ensemble. Cuire jusqu'à ébullition et maintenir 2min à petit bouillon.
- 6 Hors du feu, ajouter et dissoudre la gélatine préalablement réhydratée. Incorporer les morceaux de rhubarbe cuite et l'arôme hibiscus. Laisser légèrement gélifier.
- 7 Couler en cadre, cercle ou empreinte, afin d'obtenir une épaisseur de 2cm. Bloquer au grand froid avant utilisation.

GEL RHUBARBE/HIBISCUS

Ingrédients

25 g sucre
150 g jus de cuisson de rhubarbe
1 g kappa La Fabrique (ITA022533)
2 g agar agar La Fabrique (ITA503856)
1 g arôme naturel hibiscus La Fabrique
QS colorant pourpre naturel en poudre (facultatif) La Fabrique (ICP101344)

Préparation

- 1** Chauffer le jus de rhubarbe légèrement. Puis incorporer sucre, agar agar et kappa préalablement mélangés ensemble.
- 2**
- 3** Porter à ébullition, maintenir 1min à petit bouillon.
- 4** Hors du feu ajouter l'arôme hibiscus. Débarrasser au froid positif.
- 5** Une fois la masse figée, mixer au mixeur plongeant, afin d'obtenir une texture gel (colorez si besoin en fonction de vos attentes). Mettre en poche jusqu'à utilisation.

CHEESECAKE À LA FLEUR DE SUREAU

Ingrédients

140 g sucre
350 g crème liquide
440 g cream cheese
350 g fromage blanc
84 g eau d'hydratation
22 g jus de citron jaune

14 g gélatine poudre 200 bloom La Fabrique
7 g arôme naturel de fleur de sureau La Fabrique

Préparation

- 1** Au batteur, à l'aide d'un fouet, travailler ensemble, la cream cheese, le sucre et le fromage blanc, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous.
- 2** Ajouter ensuite la crème liquide en laissant le batteur en marche, le mélange doit laisser des dessins de fouet comme une crème montée souple.
- 3** Faire fondre la gélatine préalablement réhydratée à 50°.
- 4** Verser dans la cuve toujours en laissant le batteur en marche.
- 5** Hors du batteur dans un grand cul de poule, ajouter et mélanger au fouet à la main, le jus de citron et arôme fleur de sureau.

MONTAGE

- 1** Détailler l'insert de rhubarbe, pour avoir un cercle de 12, 14 et 16cm de diamètre.
- 2** Dans les moules à entremet (14, 16 et 18cm) sur feuille guitare et en plaçant un tour de rhodoïd.
- 3** Placer au centre les inserts de rhubarbe, face lisse contre la feuille guitare, maintenir si besoin avec un point de nappage neutre.
- 4** Couler la mousse cheese cake fleur de sureau à l'aide d'une poche sans douille en prenant soin d'éviter les bulles d'air.
- 5** Mouler à hauteur, déposer les fonds de sablé reconstitué charbon/coco préalablement détaillés à 13, 15 et 17cm.
- 6** Lisser à l'aide d'une palette, afin d'être à hauteur du cercle. Bloquer au froid négatif.

FINITION

- 1** Pulvériser vos entremets avec un glaçage neutre détendu au jus de cuisson de rhubarbe.
- 2** Déposer quelques points de gel rhubarbe/hibiscus.
- 3** Décorer avec des beaux morceaux de rhubarbe crue/cuite, taillés en biseau.
- 4** Déposer quelques feuilles d'argent et des têtes d'oxalys pourpre.

