

Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie

Sous chapitre 1.5.2.1

Les bavarois





LES BAVAROIS

DEFINITION:

➤ Entremets froid composé de crème anglaise ou de pulpe de fruits collé à la gélatine, additionné de crème fouettée et moulée. Ne pas confondre le bavarois et le moscovite (mousse).



LES BAVAROIS

A BASE DE CREME ANGLAISE

Pour 16 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | TECHNIQUE DE REALISATION | |
|-----------------------------|-----------------------|--|----------|
| BAVAROIS VANILLE | <u>Crème anglaise</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Détendre avec 1/3 du lait - Cuire la crème à la nappe en vannant - Incorporer la gélatine réhydratée. - Passer au chinois étamine. - Refroidir l'appareil (vaner). - Monter la crème fouettée. - Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. - Mettre en moule, réserver au froid. | |
| | Lait | | L 1 |
| | Sucre | | Kg 0,400 |
| | Jaune | | P 10 |
| | Vanille | | Pm |
| | Gélatine | | P 12 |
| | <u>Crème fouettée</u> | | |
| Crème fleurette | L 0,5 | | |

Utilisation :

Bavarois aux Fraises
Bavarois aux Ananas
Bavarois aux Framboises
Bavarois aux Pêches
Bavarois aux Kiwis

Bavarois aux Fruits

Bavarois

Utilisation :

Bavarois au Café
Bavarois au Chocolat
Bavarois Praliné
Bavarois Rubané

AUX FRUITS A BASE DE CREME ANGLAISE

Pour 16 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | TECHNIQUE DE REALISATION | |
|-------------------------------------|-----------------------|--|----------|
| BAVAROIS AUX FRAISES | <u>Crème anglaise</u> | <ul style="list-style-type: none"> - Mettre à bouillir le lait et la vanille. - Blanchir les jaunes et le sucre. - Détendre avec 1/3 du lait - Cuire la crème à la nappe en vannant - Incorporer la gélatine réhydratée. - Passer au chinois étamine. - Aromatiser fraises. - Refroidir l'appareil (vaner). - Monter la crème fouettée. - Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. - Mettre en moule en incorporant les fruits. - réserver au froid. - Décorer fraises et coulis. | |
| | Lait | | L 1 |
| | Sucre | | Kg 0,400 |
| | Jaune | | P 10 |
| | Vanille | | Pm |
| | Gélatine | | P 12 |
| | <u>Crème fouettée</u> | | |
| | Crème fleurette | | L 0,5 |
| | Arôme fraises | | cl 3 |
| Fraises | Kg 0,500 | | |



LES BAVAROIS

AUX FRUITS A BASE DE SIROP

Pour 12 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | TECHNIQUE DE REALISATION | |
|------------------------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| BAVAROIS AUX FRUITS | <u>Sirop à 30° B</u> | | |
| | Eau | Kg 0,250 | <ul style="list-style-type: none"> - Confectionner le sirop . - Ajouter la gélatine réhydratée. - Incorporer la pulpe de fruits. - Passer au chinois étamine. - Refroidir l'appareil (vanner). - Monter la crème fouettée. - Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. - Mettre en moule, réserver au froid. |
| | Sucre | Kg 0,375 | |
| | Pulpe de fruits | Kg 0,500 | |
| | Gélatine | P 12 | |
| | <u>Crème fouettée</u> | | |
| Crème fleurette | L 0,5 | | |

Utilisation :

Bavarois Pamplemousses
Bavarois à la passion
Bavarois aux Framboises
Bavarois aux Fraises
Bavarois à l'Orange

Bavarois aux Fruits

Bavarois aux Fruits

Utilisation :

Bavarois aux Ananas
Bavarois aux Cassis
Bavarois aux Citrons
Bavarois à l'Orange
Bavarois aux Poires

AUX FRUITS A BASE DE SUCRE

Pour 12 personnes

| APPELLATION | PROPORTIONS | TECHNIQUE DE REALISATION | |
|-----------------------------------|-----------------------|--------------------------|---|
| BAVAROIS AU CITRON | Jus de citron | cl 50 | <ul style="list-style-type: none"> - Mettre à bouillir le jus de citron et le sucre 1 à 2 minutes - Incorporer la gélatine réhydratée. - Passer au chinois étamine. - Aromatiser fraises. - Refroidir l'appareil (vanner). - Monter la crème fouettée. - Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. - Mettre en moule. - réserver au froid. - Décorer . |
| | Zestes de citron | Pm | |
| | Sucre | Kg 0,300 | |
| | Vanille | Pm | |
| | Gélatine | P 8 | |
| | <u>Crème fouettée</u> | | |
| Crème fleurette | L 0,250 | | |