


# F i c h e   t e c h n i q u e   d e   f a b r i c a t i o n

<b>Bavarois rubané</b>	
<b>Descriptif :</b> Entremets froid composé de crème anglaise collée et allégée de crème fouettée. Le bavarois est présenté en couches successives parfumées à la vanille, au café et au chocolat.	
Phases techniques	Denrées pour 10 couverts
<b>1. Faire tremper la gélatine à l'eau froide - 2 min</b>	- gélatine (10 feuilles) ou 0,020 kg
<b>2. Confectionner la crème anglaise collée - 15 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire bouillir le lait avec une demi-gousse de vanille.</li> <li>• Clarifier les œufs et blanchir les jaunes avec le sucre dans une calotte en acier inoxydable.</li> <li>• Verser progressivement le lait bouillant tout en remuant à l'aide d'une spatule.</li> <li>• Verser l'appareil dans la russe ayant servi à faire bouillir le lait.</li> <li>• Placer la russe sur un feu doux et remuer sans discontinuer.</li> <li>• Retirer la crème du feu lorsqu'elle a atteint une consistance nappante.</li> <li>• Égoutter et éponger soigneusement la gélatine et l'incorporer à la crème anglaise.</li> <li>• Passer la crème au chinois étamine dans une calotte.</li> <li>• Refroidir la crème très rapidement en cellule de refroidissement.</li> </ul>	- lait 1 l - oeufs (8 jaunes) ou 0,160 kg - sucre semoule 0,200 kg - vanille 1 gousse
<b>3. Parfumer la crème - 5 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diviser l'appareil à bavarois en 3 parties égales.</li> <li>• Parfumer le 1er tiers avec la couverture fondue ou avec le cacao.</li> <li>• Parfumer le 2ème tiers avec de l'extrait de café.</li> <li>• Renforcer le 3ème tiers avec quelques gouttes d'extrait de vanille liquide.</li> </ul>	<b>Parfums :</b> - vanille extrait liquide PM - cacao ou couverture 0,040 kg - extrait de café PM
<b>4. Monter la crème fouettée - 8 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La monter dès que la crème anglaise collée commence à prendre, ne pas trop la serrer (au 9/10ème), elle doit rester lisse.</li> </ul>	- crème liquide 1 l
<b>5. Terminer l'appareil à bavarois - 15 min</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Incorporer délicatement la crème fouettée aux crèmes anglaises collées et parfumées.</li> <li>• Dans le cas de l'utilisation de moules à charlotte, commencer par l'appareil au café. Le verser dans le moule sans dépasser le tiers de sa hauteur.</li> <li>• Faire prendre rapidement en cellule de refroidissement.</li> <li>• Verser l'appareil à la vanille.</li> <li>• Faire prendre à nouveau en cellule de refroidissement.</li> <li>• Terminer par l'appareil au chocolat.</li> <li>• Couvrir d'un film plastique alimentaire et réserver les bavarois en cellule de refroidissement durant 1 heure au minimum.</li> </ul>	<b>Finition : (facultatif)</b> - crème liquide 0,10 l - sucre glace 0,020 kg - grains de café liqueur PM  
<b>Finition, platerie, règles de dressage</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tremper rapidement le moule dans l'eau chaude.</li> <li>• Démouler soigneusement le bavarois sur le plat de service.</li> <li>• Décorer éventuellement et très sobrement les bavarois avec de la crème Chantilly, des grains de café liqueur ou des copeaux de chocolat.</li> <li>• Servir avec des petits fours secs.</li> </ul>	
<b><u>Mes notes sur la recette :</u></b>	

# F i c h e   t e c h n i q u e   d e   f a b r i c a t i o n