

# LA BAVAROISE DE FRUITS

Fruits rouges, mangue, passion, etc.

RECETTE POUR 4 OU 16 PERSONNES

## ÉLÉMENTS DE BASE

Ingrédients	Unité	Pour 4	Pour 16
Purée de fruits	Kg	0,250	1
Sucre semoule	Kg	0,030	120
Jaune d'œuf	Pièce ou g	2/0,040	8/0,160
Feuille de gélatine	Gramme	8	32
Crème liquide	Kg	0,150	600

## FINITION

Fruits frais PM  
Biscuit divers PM  
Coulis de fruits PM



## PROGRESSION

- 1. Préparer et peser les ingrédients de la recette.** Préparer le matériel. Hydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide.
- 2. Porter à ébullition la purée de fruits** dans une casserole. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre dans un cul de poule.
- 3. Ajouter le mélange jaune d'œufs et sucre à la purée de fruits chaude et cuire à la nappe.** Chinoiser le mélange et le débarrasser dans un cul de poule à l'aide d'une corne.
- 4. Ajouter la gélatine bien essorée.** Mélanger au fouet et laisser refroidir à 23°C.
- 5. Monter au fouet** dans un cul de poule ou au batteur-mélangeur muni d'un fouet la crème liquide bien froide jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse.
- 6. Quand la purée de fruits collée est à la bonne température, ajouter la crème mousseuse à la maryse.** La bavaroise de fruits est prête à être utilisée.

*Elle peut être utilisée en garniture dans un entremets, en bavarois individuel, etc. Elle peut être également garnie de fruits frais en salpicon, d'inserts, de fruits, etc.*

## Notes :

Le matériel nécessaire : Balance, culs de poule, spatule, casserole, fouet ou batteur mélangeur, corne, chinois, maryse, sonde ou thermomètre.

---

---

---

---