

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 (vanter). - 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 (vanter). - 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		