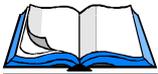


**Chapitre 1.5 – Les techniques de base pâtisserie**

**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	
<b>BAVAROIS VANILLE</b>	<u>Crème anglaise</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>- Blanchir les jaunes et le sucre.</li> <li>- Détendre avec 1/3 du lait</li> <li>- Cuire la crème à la nappe en vannant</li> <li>- Incorporer la gélatine réhydratée.</li> <li>- Passer au chinois étamine.</li> <li>- Refroidir l'appareil (vanter).</li> <li>- Monter la crème fouettée.</li> <li>- Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil.</li> <li>- Mettre en moule, réserver au froid.</li> </ul>	
	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	
<b>BAVAROIS AUX FRAISES</b>	<u>Crème anglaise</u>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre à bouillir le lait et la vanille.</li> <li>- Blanchir les jaunes et le sucre.</li> <li>- Détendre avec 1/3 du lait</li> <li>- Cuire la crème à la nappe en vannant</li> <li>- Incorporer la gélatine réhydratée.</li> <li>- Passer au chinois étamine.</li> <li>- Aromatiser fraises.</li> <li>- Refroidir l'appareil (vanter).</li> <li>- Monter la crème fouettée.</li> <li>- Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil.</li> <li>- Mettre en moule en incorporant les fruits.</li> <li>- réserver au froid.</li> <li>- Décorer fraises et coulis.</li> </ul>	
	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
<b>BAVAROIS AUX FRUITS</b>	<u>Sirop à 30° B</u>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Confectionner le sirop .</li> <li>- Ajouter la gélatine réhydratée.</li> <li>- Incorporer la pulpe de fruits.</li> <li>- Passer au chinois étamine.</li> <li>- Refroidir l'appareil (vanner).</li> <li>- Monter la crème fouettée.</li> <li>- Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil.</li> <li>- Mettre en moule, réserver au froid.</li> </ul>
	Eau	Kg	0,250	
	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
<b>BAVAROIS AU CITRON</b>	Jus de citron	cl	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre à bouillir le jus de citron et le sucre 1 à 2 minutes</li> <li>- Incorporer la gélatine réhydratée.</li> <li>- Passer au chinois étamine.</li> <li>- Aromatiser fraises.</li> <li>- Refroidir l'appareil (vanner).</li> <li>- Monter la crème fouettée.</li> <li>- Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil.</li> <li>- Mettre en moule.</li> <li>- réserver au froid.</li> <li>- Décorer .</li> </ul>
	Zestes de citron	Pm		
	Sucre	Kg	0,300	
	Vanille	Pm		
	Gélatine	P	8	
	<u>Crème fouettée</u>			
Crème fleurette	L	0,250		