



BAVAROIS

Définition:

■ Les bavarois ou moscovites sont des entremets froids composés de crème anglaise ou de pulpe de fruits collés à la gélatine, additionnés de crème fouettée et moulée.



CLASSIFICATION:

- À BASE DE CRÈME ANGLAISE

Exemples : Bavarois à la vanille, au chocolat, au café, au praliné, rubané

- AUX FRUITS À BASE DE CRÈME ANGLAISE

Exemples: Bavarois aux fraises, aux poires, aux pêches, aux framboises, etc.

- AUX FRUITS À BASE DE SIROP

Exemples: Bavarois aux cassis, aux poires, aux ananas, aux fraises, etc.

- AUX FRUITS À BASE DE SUCRE

Exemples: Bavarois aux fraises, aux ananas, aux framboises, etc.





- BAVAROIS À BASE DE CRÈME ANGLAISE -



- BAVAROIS **VANILLE**



PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
<u>Crème</u> <u>anglaise</u> Lait	1	L	Mettre à bouillir le lait et la vanille.Blanchir les jaunes et le sucre.	
Sucre Jaune Vanille Gélatine	0,400 10 - 12	kg P Pm P	 Détendre avec 1/3 du lait. Cuire la crème à la nappe en vannant Incorporer la gélatine réhydratée. Passer au chinois étamine. 	Bavaroisau CaféBavaroisau Chocolat
<u>Crème</u> fouettée	12	'	 Refroidir l'appareil (vanner). Monter la crème fouettée. Incorporer à l'écumoire la crème à l'appareil. 	Bavarois PralinéBavarois Rubané
Crème fleurette	0,5	L	Mettre en moule, réserver au froid.	

- BAVAROIS AUX FRAISES



2, .,,				
PROPORTIONS			TECHNIQUE DE RÉALISATION	UTILISATION
Crème anglaise Lait Sucre Jaune Vanille Gélatine Crème fouettée Crème fleurette Arôme fraises Fraises	1 0,400 10 - 12 0,5	L kg P Pm P	 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 (vanner). 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. 	 Bavarois aux Fraises Bavarois aux Ananas Bavarois aux Framboises Bavarois aux Pêches Bavarois aux Kiwis

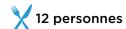




- BAVAROIS AUX FRUITS -



— BAVAROIS AUX FRUITS À BASE DE SIROP X 12 personnes



PROPORTIONS

Sirop à 30° B Eau 0,250 Sucre 0,375 kg Pulpe de fruits 0,500

Gélatine

Crème <u>fouettée</u>

Crème 0.5 fleurette

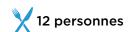
TECHNIQUE DE RÉALISATION

- 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.

UTILISATION

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

BAVAROIS AU CITRON À BASE DE SUCRE



PROPORTIONS

Jus de citron Zestes 0,5 L de citron Pm Sucre 0,300 kg Vanille Pm Gélatine

Crème <u>fouettée</u>

0,250 Crème fleurette

TECHNIQUE DE RÉALISATION

- · 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.

UTILISATION

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