



shutterstock.com - 479533197

Service de fruitologie

Pr Pomme

Dr Pêche

Dr Abricot

Dr Poire

Alexander Betty	Né le 09/11/1990	
IPP	12856116	

Compte de rendu de consultation du 26/10/2018

1. Pour la dacquoise

Préchauffer le four à 240 °C (th. 8).

Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre semoule. Laisser le fouet du robot tourner pendant 3 min afin d'obtenir une meringue dense.

Tamiser la farine avec la poudre d'amande et le sucre glace, puis les incorporer délicatement aux blancs en neige.

Sur une plaque garnie de papier cuisson, étaler ensuite la dacquoise sur 1 cm d'épaisseur, puis enfourner à 240 °C pendant 5 min.

Une fois la dacquoise sortie du four, poser le cercle à entremets sur la pâte et la couper aux dimensions du cercle.

2. Pour la mousse bavaroise

Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide. Mixer les fruits rouges dans un mixeur blender, puis les filtrer finement avec une passette.

Dans une casserole, mettre à chauffer 1/3 du coulis de fruits et incorporer les feuilles de gélatines égouttées. Porter à ébullition et mélanger avec le reste de coulis froid. Réserver à température ambiante.

Monter la crème en chantilly et ajouter le sucre glace. Mélanger ensuite délicatement les 2 préparations à l'aide d'une spatule ou d'une maryse.

Verser la mousse bavaroise dans le cercle sur le biscuit. Lisser la préparation à l'aide d'une spatule coudée si nécessaire.

Réserver ensuite au frais pendant au moins 2 h.

3. Pour la gelée

Mettre la feuille de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Mixer les fruits rouges puis les filtrer finement à l'aide d'une passette.

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre et ajouter la gélatine égouttée. Verser le sirop gélifié sur le coulis de fruits et bien mélanger.

4 Pour le dressage

Verser la gelée tiédie sur le bavarois puis réserver au frais pendant au moins 1 h.

Passer la pointe d'un couteau sous l'eau tiède, puis la passer tout autour du cercle pour démouler le bavarois.

Décorer de quelques fruits rouges frais.

Dr. Abricot