

Bavarois framboise passion



Ingrédient :

Génoise :

- 4 œufs
- 120g sucre
- 120g farine tamisée
- 1 pincée de sel
- 1/4 de càc levure chimique

Bavarois aux framboises :

- 20 cl coulis framboises
- 25 cl crème fraîche
- 60g sucre glace
- 4 feuilles de gélatine

Bavarois fruits de la passion :

- 20 cl coulis fruits de la passion
- 25 cl crème fraîche
- 60g sucre glace
- 4 feuilles de gélatine

Miroir fruits de la passion :

- 10 cl coulis framboises
- 30g sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine
- Framboises pour la décoration

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C

Préparer la génoise :

Battez les oeufs et le sucre environ 10 min, jusqu'à ce que le mélange ait triplé de volume et soit très mousseux. Incorporez délicatement à l'aide d'un chinois la farine et la levure. Mélanger délicatement avec une maryse en soulevant la masse. Beurrez et farinez un moule à manqué et versez la préparation. Enfourné à 180°C jusqu'à ce que la génoise soit cuite et laissez refroidir.

Démoulez sur un plat de service et laissez refroidir.

Ma génoise étant épaisse je l'ai découpée en deux dans le sens de l'épaisseur. Encerclez votre génoise à l'aide d'un cercle de 22cm de diamètre (si vous ne possédez pas un cercle ajustable, découpez la base au bon diamètre). Chemisez le cercle de rhodoïd.

Préparer le bavarois aux framboises :

Montez la crème en chantilly et lorsqu'elle commence à être ferme, rajoutez le sucre et mettez au réfrigérateur.

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Faites légèrement chauffer le coulis de framboise au bain-marie et ajoutez les feuilles de gélatine essorées pour les dissoudre. Disposez ensuite votre cul de poule dans un bac d'eau froide et laissez refroidir.

Incorporez ensuite délicatement le mélange dans la chantilly à l'aide d'une maryse. Versez le tout sur la génoise et placez au réfrigérateur environ 2 heures.

Préparer le bavarois aux fruits de la passion :

Montez la crème en chantilly et lorsqu'elle commence à être ferme, rajoutez le sucre et mettez au réfrigérateur.

Ramollir la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 minutes. Faites légèrement chauffer le coulis de fruits de la passion au bain-marie et ajoutez les feuilles de gélatine essorées pour les dissoudre. Disposez ensuite votre cul de poule dans un bac d'eau froide et laissez refroidir.

Incorporez ensuite délicatement le mélange dans la chantilly à l'aide d'une maryse.

Versez sur la mousse aux framboises qui sera devenue plus ferme et remettez au réfrigérateur pendant 2 heures environ.

Préparer le miroir aux fruits de la passion :

Faites légèrement chauffer le coulis de fruits de la passion au bain-marie avec le sucre et ajoutez les feuilles de gélatine essorées pour les dissoudre.

Disposez ensuite votre cul de poule dans un bac d'eau froide et laissez refroidir. Versez délicatement le coulis sur le bavarois aux fruits de la passion. Coupez un fruit de la passion en deux et parsemez le miroir de petites graines, puis placez le tout au réfrigérateur pendant 2heures environ.

Présentation :

Ce bavarois peut se préparer la veille et passer une nuit complète au réfrigérateur.

Enlevez le cercle, déroulez avec précaution le rhodoïd, décorez d'un fruit de la passion coupé en deux et de quelques framboises fraîches.