

# BAVAROIS POIRE CHOCOLAT

## LA GENOISE

### Ingrédients :

3 oeufs

120 g de sucre

130 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

## PREPARATION

PRECHAUFFER LE FOUR THERMOSTAT 180 °

METTRE le fouet dans le bol du thermomix les oeufs et le sucre, et MIXER 10 minutes/37°/vitesse 3

ENLEVER le fouet et ajoutez la farine tamisée 1 minute/Vitesse 2

METTRE à cuire 10 à 15 minutes thermostat 180°

LAISSER REFROIDIR, déposer un torchon dessus pour éviter qu'elle ne sèche.

POUR la découpe j'utilise le découpoir de mon moule, un coup de main à prendre.

Mais ensuite top pour avoir un biscuit sur mesure.

## LA MOUSSE DE POIRE

### Ingrédients de la mousse de poire :

250 G de pulpe de fruits (si fait maison FAIRE cuire fruits + 10 % de leur poids en sucre)

Ou des poires au sirop bien égouttées une grosse boîte.

80 g de jaunes d'œufs (soit équivalent de 4 jaunes d'œufs de taille moyenne)

100 g de sucre en poudre

10 g de gélatine en feuilles (soit 5 feuilles de 2 g type vahiné)

400 g de crème fraîche liquide à 30%

## PREPARATION DE LA MOUSSE DE POIRE

Bien EGOUTTER les poires au sirop en prenant soin de garder du sirop, qui vous permettra l'imbibage de votre biscuit.

TREMPER les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les réhydrater.

METTRE les poires dans le bol, et les MIXER 20 à 30 Secondes/ vitesse 5 en augmentant progressivement.

PESER 250 G de fruits et réserver

MELANGER les jaunes d'œufs et le sucre vigoureusement afin que le mélange blanchisse.

METTRE la purée de fruits obtenue dans une casserole, PORTER à ébullition.

LAISSER refroidir la purée de fruits à 20 ° au frigo (le mélange est quasiment froid, la texture est plus épaisse, déjà un peu prise.

Pour la chantilly, le bol et le fouet auront été mis au congélateur, l'ensemble doit être bien froid.

FOUETTER énergiquement la crème vitesse moyenne (vitesse 4 au kitchen aid) jusqu'à ce que la crème prenne de la consistance d'une chantilly

Une fois que la mousse aux poires est un peu prise (environ 2 heures + tard), homogénéisez la avec éventuellement un alcool de fruits à l'aide d'un fouet.

INCORPOREZ progressivement et délicatement la crème fouettée avec la MARYSE, puis au FOUET.

METTRE au congélateur pour que la première couche prenne.

PASSONS à la préparation du bavarois chocolat.

## **POUR LE BAVAROIS CHOCOLAT**

### **Ingrédients**

150 g de chocolat (50 g de chocolat noir +100 g de chocolat au lait)

3 oeufs de calibre mayen

40 g de sucre en poudre

50 g de crème fraîche liquide entière à 30% de MG

1 Feuille de gélatine (2 g)

### **PREPARATION DE LA MOUSSE CHOCOLAT**

METTRE la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans le bol du robot, PLACER le chocolat noir, le chocolat au lait, et le sucre.

MIXER 5 secondes/vitesse 9. (Et voilà Bree fait une boulette et oublie le mixage pas grave)

METTRE la crème fraîche entière liquide et programmez 5 minutes/50°/vitesse 1.

AJOUTER la feuille de gélatine et mixez 10 secondes/vitesse 4.

AJOUTER les jaunes d'œufs et mixez de nouveau 15 secondes/vitesse 4.

VERSER la préparation dans un saladier.

Dans le bol du kitchen-aid pour moi, METTRE les blancs ajouter une pincée de sel, et MONTER les blancs en neige.

INCORPORER délicatement les blancs dans la préparation au chocolat. (On prends un peu de blancs en neige et on détend avec le mélange chocolat fondu, il faut éviter que le mélange ne graine)

VERSER la mousse sur la mousse poire Réservez au réfrigérateur ou 30 minutes au congélateur.

AJOUTER le biscuit découpé et insérer sur la mousse chocolat en appuyant.

PLACER au congélateur jusqu'au lendemain.

## **LE GLACAGE MIROIR**

### **Ingrédients :**

150 g de glucose

150g de sucre semoule

7.5 cl d'eau

150 g de chocolat blanc

100 g de lait concentré Sucré

8 g de gélatine feuilles ou 10 g de gélatine en poudre (et 60 g d'eau pour réhydrater)

La pointe d'un couteau de colorant en poudre pour moi

### **PREPARATION DU GLACAGE**

PREPARER Le chocolat blanc, le lait concentré et la gélatine préalablement trempée dans un récipient d'eau très froide (si vous utilisez de la gélatine en poudre la réhydratez 10 g de gélatine en poudre dans 60 g d'eau)

VERSER le glucose dans une casserole (mouillez votre cuillère sa évite que sa colle

AJOUTER le sucre

PUIS l'eau

PORTER à ébullition jusqu'à 103/104°

METTRE le lait concentré sur le chocolat blanc

INCORPORER la gélatine essorée

VERSER un peu de sirop chaud

MELANGER avec une maryse AJOUTEZ le reste du sirop

MELANGER alors à l'aide d'un mixeur plongeant (sans faire de remous pour éviter les bulles d'air) vous devez obtenir un glaçage parfaitement lisse.

AJOUTEZ votre colorant en poudre tout en continuant de mixer.

METTRE dans un récipient et FILMEZ AU CONTACT

RESERVER au moins 6 heures au frais c'est impératif pour la réussite d'un beau glaçage. (Vous pouvez préparer ce glaçage avant et le conservé facilement au frigo trois à quatre semaines, et même le congeler)

### LE JOUR J

#### **IL FAUT RECHAUFFER LE GLACAGE**

C'est la partie la plus délicate mais réalisable rassurez-vous.

RECHAUFFER à 40° au bain marie, puis sortir votre entremet du congélateur, POSER le sur une grille ou un support qui permette au glaçage de s'égoutter une fois verser.

GLACER à 35° Si vous avez utilisé la gélatine en feuille.

GLACER à 30 ° si vous avez utilisé de la gélatine en poudre dans votre préparation.

ENSUITE laissez votre gâteau décongeler tranquillement environ 6 h au réfrigérateur.