

BAVAROIS VANILLE ET FRAMBOISE

La cuisine de Laëty

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

5 étapes de réalisation :

- Insert à la framboise : Réalisé 2 jours avant et réserver au congélateur
- Fond du gâteau Spéculoos : réalisé la veille et réserver au réfrigérateur > Peut être fait en même temps que l'insert à la framboise 2 jours avant
- Bavaroise à la vanille : Réalisé la veille
- Montage : Réalisé la veille pour une prise au froid au congélateur
- Coulis framboise : peut être fait plusieurs jours avant
Se conserve une semaine au réfrigérateur

> Insert Framboise :

- 600g de Framboises fraîches ou décongelées
- 120g de sucre (+ ou - selon ses goûts)
- 4 feuilles de gélatine

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots :

- > Mettre les framboises dans le bol du robot
- > Mixer 15 Sec / Vitesse 10
- > Racler les bords + le couvercle
- > Passer la préparation mixée au Chinois
- > Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide

- > Mettre le sucre et le coulis de framboises dans le bol
- > Mixer 30 Sec / Vitesse 6
- > Racler les parois
- > Programmer 2 Min / 80°C / Vitesse 2
- > Ajouter la gélatine égoutée
- > Mixer 30 Sec / Vitesse 3
- > Mettre la préparation dans un moule, filmer et placer le moule au congélateur jusqu'au lendemain

> Fond du gâteau au Spéculoos :

Ingrédients :

- 200g de biscuits Spéculoos
- 80g Beurre
- 80g Cassonade

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots :

- > Mettre tous les ingrédients dans le bol
- > Programmer 20 Sec / Vitesse 5
- > Verser la préparation dans le fond du Moule Carré sans la toile Décor
- > Etaler uniformément avec une spatule la préparation et appuyer pour tasser
- > Réserver au réfrigérateur pour que celle-ci prenne au froid et qu'on puisse le démouler sans le casser pour réserver pour plus tard
- > Démouler le fond du gâteau lorsque celui-ci est bien pris au froid
- > Réserver pour le montage

Bavaroise à la vanille :

Ingrédients :

- 450g de lait entier
- 6 jaunes d'oeufs
- 180g de sucre
- 1 CS d'Arôme vanille
- 5 feuilles de gélatine
- 400g de crème liquide entière

Recette réalisée au Thermomix, MCC ou Autres Robots en deux étapes :

> La crème anglaise > La Chantilly

La crème anglaise :

- > Faire tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide
- > Séparer les jaunes des blancs d'oeufs
- > Mettre le lait, le sucre, l'arôme vanille et les jaunes d'oeufs dans le bol du robot
- > Programmer 6 Min / 80°C / Vitesse 4
- > Ajouter les feuilles de gélatine égoutées
- > Mixer 20 sec / Vitesse 4
- > Verser la préparation dans un pichet et laisser complètement refroidir
- > Réserver au réfrigérateur

La Chantilly :

- > Installer le fouet dans le bol du robot

- > Mettre la crème liquide
- > Placer le bol complet dans le congélateur 15/20 Min
- > Replacer le bol sur le robot
- > Fouetter 4 Min / Vitesse 4
- > Mélanger la chantilly et la crème anglaise à l'aide d'une spatule

Le Montage :

- > Prendre le moule de votre choix

J'ai utilisé le Moule Carré de chez Guy Demarle avec la toile

Décor Palmette

- > Verser la moitié de la bavaroise vanille dans le Moule
- > Placer le Moule dans le congélateur environ 1h
- > Réserver le reste de la bavaroise au réfrigérateur
- > Une fois la mousse prise au froid, sortir le moule avec la bavaroise vanille et l'insert à la framboise du congélateur
- > Déposer sur la bavaroise l'insert framboise
- > Verser sur l'insert le reste de la bavaroise vanille
- > Replacer le moule au congélateur pendant quelques heures

J'ai laissé une nuit entière

- > Sortir la bavaroise du congélateur au moins 8h avant de la servir
- > Placer le fond du gâteau au spéculoos sur la bavaroise
- > Retourner le moule sur un plat à dessert et Démouler la congeler
- > Décorer si vous le souhaitez avant de la servir
- > Déguster