

Bavarois à la framboise avec glaçage miroir

Ingrédients

pour la génoise

4 oeufs

130 gr de farine

1 cc bombée de levure chimique

120 gr de sucre

3 cs de lait

pour le bavarois

600 gr de coulis de framboises

100 gr de sucre

20 gr de gélatine

600 ml de crème liquide entière bien froide

pour le glaçage miroir

75 ml d'eau

150 gr de glucose

150 gr de sucre

11 gr de gélatine

150 gr de chocolat blanc

100 gr de lait concentré

colorant

Préparation de la génoise

Mélanger tous les ingrédients secs

Ajouter les œufs et le lait

Verser la pâte dans le grand flexipan plat ou une plaque à pâtisserie

Cuire four chaud 180° environ 15 mn

Laisser refroidir avant de démouler puis couper la génoise à l'aide d'un cercle de 18 cm et réserver

Préparation du bavarois

Faire ramollir dans de l'eau froide la gélatine

Mettre sur le feu le coulis, le sucre et la gélatine essorée

Faire chauffer sans cesser de remuer jusqu'à dissolution de la gélatine

Laisser refroidir

Monter la crème en chantilly

Ajouter cette dernière au coulis

Mettre le moule demi-sphère sur une plaque perforée ou autre support pouvant aller au congélateur

Verser le bavarois puis mettre au congélateur

Quand le bavarois est un peu pris mettre en appuyant légèrement la génoise réservée

Laisser au congélateur jusqu'à ce que le tout soit bien congelé (le mieux jusqu'au lendemain)

Le lendemain préparer le glaçage miroir

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide

Porter à ébullition l'eau, le sucre et le glucose

Ajouter la gélatine et bien mélanger

Hors du feu ajouter le chocolat blanc et bien mélanger puis mettre le colorant

Verser dans un mixeur et bien mixer

Ajouter le lait concentré sucré et éventuellement du colorant

Laisser tiédir jusqu'à une température de 32°

Une fois la température atteinte sortir le bavarois et le démouler sur une grille déposée sur un plat creux qui permettra de récupérer le glaçage

Verser le glaçage et le laisser couler

A l'aide de spatules déposer le bavarois sur un plat de service (j'avoue partie un peu périlleuse 🤪)

Mettre au frais jusqu'à décongélation

J'ai fait un peu de camouflage pour le pourtour en "collant" des spéculoos concassés

Il restera du glaçage Il suffit de le mettre dans un bocal au frais où l'on peut le conserver quelques jours A la prochaine utilisation il faudra simplement le chauffer jusqu'à 32° avant utilisation et

toujours sur un entremets congelé

