

TECHNIQUE DE BASE	BAVAROIS ET MOUSSES SALES		Page 264-266 Kujawa Katia
<b>DEFINITION</b>	Un bavarois est une préparation gélifiée allégée avec une crème fouettée. Il peut également prendre le nom de mousse si on y incorpore des blancs montés. L'incorporation de blancs montés ou de crème permet de rendre la préparation plus souple, moins élastique.		
Quantités	unité	poids	<b>Progression : bavarois de langoustines</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concasser les coques de langoustine et les faire colorer dans l'huile.</li> <li>• Ajouter les carottes et les échalotes et faire suer.</li> <li>• Ajouter le concentré de tomate et le faire suer. Transvaser ces éléments dans une russe contenant 1,5 L d'eau.</li> <li>• Ajouter l'ail et le bouquet garni.</li> <li>• Porter à ébullition, écumer et cuire à frémissement durant 30min. Laisser infuser et chinoiser délicatement.</li> <li>• Refroidir le fumet de langoustine.</li> <li>• Réhydrater la gélatine, l'essorer. La faire fondre puis verser délicatement 1L du fumet de langoustine froid sur la gélatine fondue.</li> <li>• Refroidir en vannant et assaisonner.</li> <li>• Monter la crème et l'incorporer en deux temps à la gelée de langoustine avant sa prise complète.</li> <li>• Mouler immédiatement.</li> </ul>
<b>Bavarois de langoustine (Pour 2,5L) :</b>			
Huile d'olive	L	0,05	
Langoustine	Kg	0,750	
Echalote ciselée	Kg	0,080	
Carotte (paysanne)	Kg	0,080	
Tomate concentrée	Kg	0,020	
Eau froide	L	1,5	
Gousse d'ail	Pièce	4	
Bouquet garni	Pièce	1	
Fumet de langoustine	L	1,0	
Feuille de gélatine	Kg	0,022	
Crème fouettée	Kg	0,700	
Commentaires	Ce bavarois doit être bien assaisonné et relevé.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
<b>INCORPORER LA GELATINE</b>	«Grumeaux » de la gélatine	Pour éviter les chocs thermiques, il faut verser le liquide froid sur la gélatine fondue et non l'inverse.
<b>ASPECT DE LA GELEE</b>	Gelée trop ferme ou trop liquide	Attention aux dosages, il est possible de rajouter de la gélatine en la faisant fondre au préalable.
<b>INCORPORER LA CREME FOUETTEE</b>	Gelée prise	Faire tiédir la gelée pour la ramollir. Impossible à faire après incorporation de la crème.
	Moment de l'incorporation	La crème doit être incorporée quand la base gélifiée prend l'aspect d'une crème Mont-Blanc
	Appareil non homogène	Incorporer une partie de la crème au fouet, le reste délicatement à la spatule.
	Appareil liquide	Ne pas incorporer trop longuement la crème fouettée de manière à conserver ses bulles d'air.

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT
<p align="center"><b>Logique de construction des bavarois et mousses :</b></p> <p align="center"><b>Liquide de base + texturant (gélatine) = liquide texturé (gelée ferme) + allégent (crème fouettée) = mousse</b></p> <p>Le texturant en refroidissant apporte de la fermeté au liquide de base qui se transforme en gel. Ce gel peut être allégé avec de la crème fouettée qui incorpore des bulles d'air et de la matière grasse. sans gélatine, il n'y aucune tenue</p> <p>Une fois de bavarois terminé, il faut le laisser refroidir lentement pour que la gélatine forme un réseau solide. E</p> <p><b>Variation autour des mousses et bavarois :</b></p> <p>Pulpe de saumon fumé + gélatine fondue + crème fouettée → bavarois de saumon fumé.</p> <p>Pulpe de saumon remplaçable par de la pulpe de légumes, du jus de légumes, de la crème anglaise salée...</p> <p>La confection d'un bavarois nécessite une gelée goûteuse. La gelée est une préparation fine + un gélifiant.</p> <p>Ces bavarois ou mousses peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Moulés pour être démoulés</b> (moule en silicone, terrine)</li> <li>✓ <b>Glacés avec une gelée</b> (neutre ou aromatisé)</li> <li>✓ <b>Moulés en verre ou verrine</b> (non démoulés)</li> <li>✓ <b>Enveloppés</b> (escalope de poisson fumé, feuille de laitue blanchie)</li> </ul> <p><b>Méthode inversée pour incorporer la crème:</b></p> <p>la base gélifiée est incorporée en filet sur la crème fouettée délicatement au fouet. La température de la préparation gélifiée doit être entre 20 et 25°. Une température trop élevée fera fondre la crème. Une température trop basse ne permettra pas un mélange homogène.</p> <p><b>Quantité de gélatine et crème fouettée</b></p> <p>Gélatine : 20 à 24 g au litre pour un démoulage – 15 g pour une verrine. Toujours vérifier le poids de la feuille de gélatine (1,5/2 / 3 g)</p> <p>Crème fouettée : entre 0,500 et 0,700 kg de crème pour un litre de préparation gélifiée</p>

<p>CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – <i>cuisine expliquée</i> – Charles Gilles – Ed BPI</p> <p>Gelées salées T 311 Gelées sucrées T 312 Bavarois et mousses sucrées</p>
--