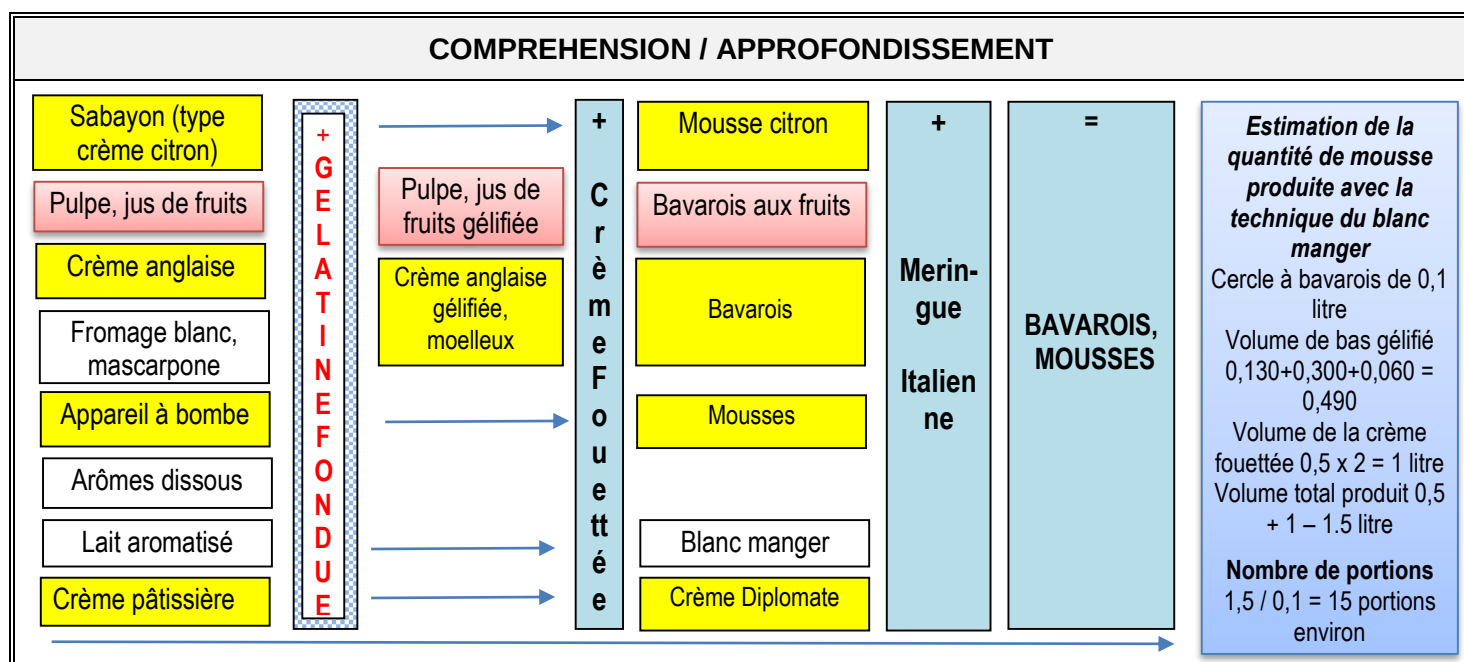


TECHNIQUE (S) DE BASE		BAVAROIS ET MOUSSES SUCRES		Page : 578 /580 MARTIN B
DEFINITION		Les bavares sont des préparations froides composées d'une base gélifiée allégée avec une crème fouettée. Les mousses comprennent en plus une meringue italienne qui les rend plus légères. Ces préparations sont la base de tous les entremets ou petites pièces entremets		
quantités	unité	poids	<u>Progression : Blanc-manger coco</u> 1. Tremper la gélatine dans le l'eau glacée, essorer. 2. Tiédir le lait et faire fondre 3. Ajouter le lait de coco et laisser refroidir jusqu'au seuil de prise 4. Incorporer alors la crème fouettée baveuse. 5. Mouler immédiatement	
Lait	Litre	0,130		
Lait de coco	Litre	0,300		
Sucre semoule	Kg	0,060		
Gélatine	g	7		
Crème fouettée	Litre	0,500		
Commentaires	Cette préparation est fabriquée à partir d'une gelée et non d'une crème anglaise. Pour consulter la technique de fabrication d'un bavarois en images (T 312)			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
REHYDRATATION DE LA GELATINE	Fonte de la gélatine	Réhydrater la gélatine dans une eau glacée pour limiter sa fonte
	Feuilles collées	
	Mauvaise utilisation de la poudre de gélatine	Bien séparer les feuilles avant de les plonger dans l'eau
INCORPORATION		Bien presser la gélatine réhydratée avant de la faire fondre lentement
	Formation de « grumeaux » de gélatine	Ne pas incorporer la gélatine fondue dans un liquide froid, mais l'inverse
	Texture inadaptée	Compter la gélatine en grammes et non en feuille. Adapter la quantité de gélatine à l'utilisation
	Gelée mousseuse	Incorporer le liquide sur la gélatine en remuant sans fouetter pour ne pas incorporer d'air.
ALLEGEMENT	« grumeaux de crème fouettée	Incorporer un peu de crème fouettée au fouet et le reste à la spatule délicatement
	Prise trop rapide du bavarois	Avant de fabriquer le bavarois, il faut prévoir le contenant dans lequel le mouler.
	Seuil de prise difficile à percevoir	Incorporer la crème fouettée avant que la gelée de prenne. Pour un bavarois, la crème anglaise gélifiée prend l'aspect d'une crème « Mont Blanc »



CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI
Gelées sucrées T 621 – Crèmes texturées à la gélatine T 622 – Bavares et mousses salés T 312