

Bavarois rubané

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Ce dessert est un entremets froid composé de crème anglaise collée et allégée à la crème fouettée... Idéal pour une fin de repas un peu copieux ! Ce bavarois rubané se compose de trois couches successives : chocolat, vanille et café.

Pour 6 personnes : Préparation : 1 heure - Repos : une nuit - Cuisson : 15 minutes (crème anglaise)

Ingrédients

Appareil à bavarois	Parfums
Crème anglaise (50 cl) <ul style="list-style-type: none">• 50 cl de lait• 1 gousse de vanille• 125 g de sucre semoule• 4 jaunes d'oeufs• 10 g de gélatine (5 feuilles)	Extrait de vanille
Crème fouettée <ul style="list-style-type: none">• 40 cl de crème liquide entière (crème fleurette)	50 g de chocolat noir 1/2 tasse de café fort

Réalisation

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans l'eau froide.

Crème anglaise collée

Faire bouillir le lait et la crème liquide avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur. Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre avec le fouet pendant deux minutes. Verser par partie le lait bouillant sur les jaunes blanchis en remuant avec le fouet. Remettre à cuire la crème sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à disparition de la fine pellicule mousseuse (Ne pas dépasser 85°C). Contrôler la consistance de la crème: un trait tiré avec le doigt sur la spatule recouverte de crème doit laisser des bords nets. Passer la crème au chinois au-dessus d'un récipient baignant dans la glace pilée pour la refroidir rapidement. Quand la crème est chaude et non brûlante, ajouter les feuilles de gélatine bien essorées et incorporer à la crème.



Crème fouettée

Monter la crème fleurette au batteur à petite vitesse puis accélérer au fur et à mesure que la crème s'épaissit. Le volume doit doubler et doit atteindre une consistance suffisante.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage

J'utilise ici 6 cercles à entremets individuels de 7.5 cm de diamètre et de 4 cm de haut (ce qui représente un volume de 180 ml par personne). Vous pourriez très bien prendre un seul cercle à pâtisserie de 18 cm de diamètre sur 4 cm de hauteur pour obtenir un seul bavarois.



Diviser l'appareil à bavarois en 3 parties. Dans la première, ajouter le chocolat fondu. Dans la deuxième, quelques gouttes d'extrait de vanille. Dans la troisième, la ½ tasse de café.



Incorporer délicatement la crème fouettée dans chacune des crèmes anglaises collées et parfumées à intervalle de 10 minutes en commençant par le chocolat, puis la vanille pour terminer par le café.

Dès que la crème fouettée est incorporée à la crème anglaise "chocolat", verser la crème dans le cercle jusqu'au tiers de la hauteur.



Le cercle peut être directement posé sur l'assiette de service ou sur



une plaque en verre lisse pouvant aller au réfrigérateur. Faire prendre la première couche sur la glace ou dans le congélateur 10 minutes. Répéter l'opération précédente avec la crème "vanille"



Couvrir d'un film plastique. Placer les bavarois au réfrigérateur toute la nuit. Démouler soigneusement les bavarois sur les assiettes de service en passant par dessous une spatule fine et large.

