

FICHE TECHNIQUE

Bavaroise vanille ou aux fruits

Classe de
T BEP

Matériels

- 1 casserole
- 2 bassines
- 1 fouet
- 1 spatule
- 1 chinois
- 1 thermomètre

DENREES UTILISEES	UNITE	QUANTITE	TECHNIQUES DE REALISATION
Crème bavaroise			<ul style="list-style-type: none"> ✚ Mousse onctueuse souvent utilisée pour la réalisation des entremets. ✚ Crème anglaise gélatinée (base) ✚ Pour cette recette / pulpe de melon sélectionnée pour sa fraîcheur et son goût.
Lait ou purée de fruits	kg	1	
Parfum ou (gousse vanille 2)	Kg	qs	
Jaunes d'oeufs	Kg	0.200	
sucre	Kg	0.325	
Gélatine	kg	0.020 à 0.030	
Crème montée	kg	1	

	<p>PREPARER le matériel et les pesées. Mettre la gélatine à tremper</p>		<p>RATTER la vanille pour infuser dans le lait ou la pulpe de fruits</p>
	<p>CHAUFFER jusqu'à ébullition le lait, le parfum et une petite partie du sucre.</p>		<p>BLANCHIR les jaunes d'œufs avec le sucre</p>
	<p>REFROIDIR Montée votre crème fraîche pas trop ferme</p>		<p>ELAYER l'appareil en prenant une petite partie du lait. ERSER, hors du feu, l'appareil dans le lait chaud et mélanger sans faire de bulles. UIRE, à la spatule, sur feu moyen jusqu'à la nappe soit vers 84° / 86° C maximum, pendant 2 à 3 minutes.</p>
	<p>INCORPORER (au fouet) en plusieurs fois la crème fouettée dans la crème anglaise et dresser aussitôt</p>		<p>AJUSTER la consistance de la crème anglaise gélatinée ; Elle doit être froide mais non figée (20 à 25°C), réchauffer légèrement si besoin</p>
			

-POINTS IMPORTANTS

- préparation à risque, prendre toutes les précautions d'hygiène nécessaire.
- cuire doucement pour ne pas être surpris par la cuisson.
- retirer la casserole du feu pour vérifier la cuisson.

Moyens de contrôle de la cuisson : thermomètre digital température de 85°C

PHOTO/ TP PERSONNEL LIBRE DE DROIT

