

Bavarois à la fraise 2.0

Ingredients
Biscuit
220g de palets breton
70g de beurre mou
Mousse à la fraise
300g de coulis de fraise
350g de crème liquide entière
3feuilles de gélatine
Gelée transparente
250g de fraises
500g d'eau
100g de sucre
2cuillère à soupe d'arôme fraise
5feuilles de gélatine

Biscuit

Mixer ensemble les palets bretons et le beurre.

Etaler au fond du cercle muni d'un rhodod en tassant bien et placer au frais.

Mousse à la fraise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crme entire mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fraise refroidit.

Verser dans le cercle sur la gnoise et mettre 1h au conglateur.

Gelée transparent

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Faire chauffer les 500g d'eau avec le sucre et l'arme de fraise.

Lorsque a bout, retirer du feu et ajouter la glatine essore, bien mlanger .

Laisser refroidir.

Couper les fraises en 2 dans la longueur.

Sur votre mousse disposer les fraises et verser la gele transparente.

Laisser prendre au rfrigrateur pendant au moins 6h.

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr