

Bavarois à la fraise

Ingredients
Génoise
4 oeufs
100g de sucre
120g de farine
Mousse à la fraise
300g de coulis de fraise
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Miroir à la fraise
200g de coulis de fraise
2feuilles de gélatine

Génoise

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin .

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et dcouper l'aide du cercle de 20cm muni d'un rhodod.

Mousse à la fraise

Mettre tremper les feuilles de glatine. Faire chauffer le coulis de fraise 3min/80C/vitesse 2. Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

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.

Miroir à la fraise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h