

Bavarois batna

Ingredients
Biscuit
200g de broyés du poitou
80g de beurre
Mousse batna
4 jaunes d'oeuf
300g de lait
150g de batna
300g de crème liquide entière
1,5feuille de gélatine
Nappage batna
160g de crème liquide entière
120g de batna
1feuille de gélatine

Biscuit

- Pour un cercle de 20cm -

Mettre le beurre 2 minutes/70C/vitesse 2

Ajouter les broys du poitou dans le bol 25s/vitesse 4

Étaler en tassant bien l'intrieur d'un cercle avec rhodoïd et mettre au frais 30 minutes

Mousse batna

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et les batnas 6min/80C/vitesse 2,5

Passer la prparation l'aide d'une passoire pour enlever les ventuels bouts de bonbons rcalcitrants

Remettre la prparation dans le bol

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Verser la prparation dans le cercle sur le biscuit

Mettre 1h au conglateur

Nappage batna

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Dans le bol mettre la crme et les batnas 5 minutes/80C/vitesse 2,5

Passer la prparation l'aide d'une passoire pour enlever les ventuels bouts de bonbons rcalcitrants

Remettre la prparation dans le bol

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.et verser sur la mousse dans le cercle

Mettre au frais 5h