



Bavaois 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/70°C/vitesse 2

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

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

Mousse batna

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

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

Passer la préparation à l'aide d'une passoire pour enlever les éventuels bouts de bonbons récalcitrants

Remettre la préparation dans le bol

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente en 3 fois.

Verser la préparation dans le cercle sur le biscuit

Mettre 1h au congélateur

Nappage batna

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

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

Passer la préparation à l'aide d'une passoire pour enlever les éventuels bouts de bonbons récalcitrants

Remettre la préparation dans le bol

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.et verser sur la mousse dans le cercle

Mettre au frais 5h
