

Bavarois à la pêche

Ingredients
Biscuit
180g de palets breton
60g de beurre
Coulis de pêche
500g de pêches
100g de sucre
100g d'eau
Mousse à la pêche
300g de coulis de pêche
350g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Miroir à la pêche
200g de coulis de pêche
2feuilles de gélatine

Biscuit

Mettre tous les ingrdients dans le bol 20s/vitesse 4

Etaler au fond du cercle en tassant bien et placer au frais.

Coulis à la pêche

Mettre tous les ingrdients dans le bol 6min/95C/vitesse 1.5

Puis 20s/vitesse 9

Mousse à la pêche

Mettre tremper les feuilles de glatine. Faire chauffer le coulis de pche 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 pche refroidit.

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

Miroir à la pêche

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

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