

# Entremets « Bavaoise miroir »



| Recettes             | Quantités | Progression  |
|----------------------|-----------|--|
| Blancs d'œufs        | 0.125     | <u>Biscuit à la cuillère :</u>   |
| Sucre                | 0.100     | Monter les blancs et les serrer avec le sucre.   |
| Jaunes d'œufs        | 0.055     | Incorporer les jaunes brisés (2 ou 3 tours au batteur).  |
| Farine tamisée       | 0.052     | Incorporer délicatement à l'écumoire ou à la Maryse, le mélange tamisé de farine et de fécule.   |
| Fécule               | 0.052     | Dresser à la poche 2 bandes de 6cm de largeur, une couronne de 18cm de diamètre et le reste en disques plus petits que la taille de l'entremets. |
| Sucre glace          | 0.020     | Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10mn à 190°.  |
|                      |           | Couper les bandes et les disposer autour de l'entremet.  |
| Sucre cristal        | 0.075     | <u>Sirop à 30° :</u>   |
| Eau                  | 0.065     | Porter à ébullition le sucre et l'eau  |
|                      |           | Conserver au frais et couvert  |
| Lait entier          | 0.250     | <u>Bavaoise à l'anglaise</u>   |
| Sucre                | 0.050     | Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Blanchir les jaunes avec le sucre.   |
| Jaunes d'œufs        | 0.060     | Faire bouillir le lait. Incorporer les jaunes blanchis.  |
| Gélatine feuille     | 0.006     | Cuire à la nappe. Faire fondre la gélatine.  |
| Vanille gousse       | ½         | Chinoiser et mettre au froid.  |
| Crème UHT            | 0.250     | Monter la crème et incorporer délicatement dans l'appareil à 35°C.   |
| Nappage neutre       | 0.060     | <u>Glaçage framboise:</u>  |
| Glucose              | 0.040     | Chauffer le nappage avec le glucose, ajouter la purée et porter à ébullition.  |
| Purée de framboise   | 0.100     | Verser sur la couverture hachée, incorporer la gélatine puis glacer l'entremet sans retirer le cercle.   |
| Couverture ivoire    | 0.025     | Mettre au froid  |
| Pâte à glacer ivoire | 0.025     | Décercler et décorer avec les fruits rouges  |
| Feuilles de gélatine | 3         |  |
| Fruits rouges        | 0.080     |  |
| Framboises surgelées | 0.150     | <u>Montage de l'entremets :</u>  |
| Glaçage neutre       | 0.150     | Disposer une bande de rhodoïd autour du cercle.  |
|                      |           | Couper et disposer la bande de biscuits à la cuillère (la moitié de la hauteur).   |
|                      |           | Mettre le premier disque au fond et l'imbiber de sirop, préparer le second disque.   |
|                      |           | Incérer quelques framboises dans l'entremets, sur la bavaoise et le biscuit.   |
|                      |           | Incorporer délicatement la bavaoise à hauteur du cercle, faire prendre en cellule.   |
|                      |           | Couler le glaçage avant de retirer le cercle.  |