



Bavarois au café

Ingredients

Génoise au cacao

4 oeufs
110g de sucre
15g de cacao non sucré
105g de farine

Croustillant au café

20g de chocolat au lait
20g de crêpes dentelles
40g de pâte praliné
1/2 cuillère à café d'arôme café

Mousse au café

3 jaunes d'oeuf
40g de sucre
3 feuilles de gélatine
225g de lait
225g de crème liquide entière
30g de café en poudre

Nappage au café

50g de lait
1 feuille de gélatine
1 cuillère à café de café en poudre
100g de crème liquide entière
85g de chocolat au lait

Génoise au cacao

Préchauffer le four à 180°C.

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

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacao puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin ;

Etaler sur une plaque à génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et découper à l'aide d'un cercle de 20cm

Mettre un rhodoïd autour du cercle et déposer la génoise dans le fond

Croustillant au café

Faire fondre le chocolat avec l'arôme café au bain marie

Ajouter le praliné, puis les crêpes dentelles préalablement émiettées et mélanger

Etaler la préparation sur la génoise et mettre au congélateur pour 1h

Mousse au café

Mettre la gélatine à tremper dans l'eau .

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

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 mousse à l'intérieur du cercle et mettre 3h au congélateur

Nappage au café

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre le lait, le café et le chocolat 3 minutes/90°C/vitesse 1.

Verser la crème 30s/vitesse 3

Ajouter la gélatine essorée 8s/vitesse 3

Verser la préparation à l'intérieur du cercle, sur la mousse

Mettre 2h au congélateur

Décorer selon vos envies

ASTUCE

Le goût du bavaois d'pendra biens de la qualité de votre café;

Utilisez le café que vous aimez, plus ou moins fort suivant les personnes

/>

Pour les gens du nord friands de la chicorée vous pouvez remplacer le café par de la chicorée et ainsi obtenir un bavaois à la chicorée

src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley" />
