Ma recette gâteau bavarois moule coussin silikomart

Bavarois mousse chocolat, mousse poires , insert poires, génoise et croustillant praliné

Etape 1 : insert poire ( faire la veille du montage et au moins 2/3 jours avant de manger le bavarois)

Etape 2 : génoise

Etape 3 : mousse chocolat

Etape 4 : mousse poire

Etape 5 : croustillant (à faire la veille de manger le bavarois)

 **Ingrédients:**

Pour la génoise:

2 œufs

90g de sucre

90g de farine

une pincée de sel

la génoise:

1. Fouetter pendant 5 minutes les œufs entier et le sucre. Poser votre récipient sur un bain marie, et fouetter tout en cuisant jusqu'à ce que le mélange ai doublé de volume, il doit blanchir et être mousseux.
2. Retirer du bain marie et fouetter encore jusqu'à refroidissement. Ajouter ensuite la pincée de sel et la farine tamisée en pluie tout en mélangeant avec une spatule.
3. Verser la préparation dans le cercle de 20cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson puis enfourner 10 à 15 minutes dans un four préalablement préchauffé a 180°C *(la génoise est cuite quand elle est blonde, souple au centre et que les bords se rétractent légèrement)*. Laisser refroidir sur une grille.

*Ma génoise ayant bien pris en volume pendant la cuisson, j'ai pu la couper en deux dans l'épaisseur afin d'obtenir 2 disques. J'ai congelé le second pour un futur gâteau :-)*

*Moi mis toute entière, pas coupé en deux*

Faite le 8/12/2017

 Avec 3 petits œufs et 110 gr sucre et 110 gr farine

Pas fouetter 5 min complet avant

Je la trouve un peu trop compacte et un peu trop épaisse mais pas assez pour la couper en 2 (pas lourde à la dégustation)

Commençons par l'insert qu'il va falloir mettre congelé sur la mousse.

**Les ingrédients pour l'insert à la poire :**

- 200 gr de poires au sirop

- 50 gr de sucre glace

- 2 feuilles de gélatine

Mixer et rendre vos poires en purées. Prenez en une partie que vous chauffez avec votre sucre dans une petite casserole. Incorporez votre gélatine essorée. (auparavant la tremper dans de l'eau froide afin de la ramollir), ajouter le reste de purée froide. Verser dans votre moule chemisé de papier cellofrais ou cellophane si vous préférez et mettre au congélateur pour que l'insert durcisse.

Une fois durci, laisser l'insert au congélateur mais le retirer du moule de la bûche. En effet vous aurez besoin du moule pour pouvoir y déposer votre gâteau.

***insert prêt à être congelé***

Faite le 8/12/2017 tout multiplier par 2

Une boite poires sirop 455 gr 90 sucre glace 3 feuilles gelatine

J’ai laissé quelques morceaux de poires ,pas une purée bien lisse pour avoir un peu de morceaux

préparer la mousse au chocolat :

pour 10 personnes :
pour la mousse au chocolat :
3 feuilles de gélatine (6 g)
20 cl de crème liquide
3 oeufs (blanc et jaune séparés)
200 g de chocolat
Réhydrater la gélatine dans un récipient d’eau froide.
Faire bouillir la crème dans une petite casserole. La verser sur le chocolat concassé dans un saladier. Bien mélanger pour rendre le mélange homogène.
Ajouter la gélatine ramollie et essorée, bien mélanger.
Séparer les blancs des jaunes d’oeufs.
Ajouter les jaunes d’oeufs et remuer.
Monter les blancs en neige avec une pincée de sel.
Incorporer les blancs au chocolat en soulevant délicatement la masse.

J’ai tout fait pareil mais pas assez de mousse, il m’en manquait un peu ( pour mon moule), j’ai complété avec la mousse poires faite en plus

**Ingrédients pour la mousse aux poires :**

- 250 gr de poires moi 233 gr poire fraiche mure

- 20 cl de crème 25 cl créme

- 3 feuilles de gélatine ok

- 60 gr de sucre glace ok

Mixer les poires. Monter la crème en chantilly en incorporant du sucre glace à la fin et la réserver au frigidaire. Faire chauffer deux cuillères à soupe de purée de poire et hors du feu ajouter la gélatine que vous aurez fait ramollir dans de l'eau froide. Ajouter ensuite le restant de purée de poires froide. Incorporer délicatement la chantilly en mélangeant doucement comme si c'était des blancs en neige.

Mettre une feuille de papier cellofrais et poser dessus votre mousse aux poires.

Pas assez gout de poires à mon gout et beaucoup trop pour mon gâteau (le reste mangé en dessert !!)

Etape 1 : mettre la mousse chocolat dans le moule

Etape 2 : poser insert poire congelé en enfonçant un peu, rajouter de la mousse chocolat

Etape 3 : compléter avec la mousse poire

Etape 4 : poser la génoise et ferler avec un film alimentaire et mettre au congélateur sans tarder

Etape 5 : poser le croustillant sur le plat de service (juste avant de le manger) et poser le bavarois dessus et déguster !!!

croustillant praliné :

100 g de pralinoise (chocolat au praliné) (moi 110 gr)
5 paquets de crêpes dentelle (gavottes) soit 10 crêpes dentelle

faire fondre la pralinoise au bain marie. (moi casserole directement tout doucement c’est rapide)
Dans un petit saladier écraser les gavottes (les laisser dans le papier d’emballage, les écraser et vider ensuite les paquets dans le saladier)
Verser le chocolat fondu tiédi dans le saladier et bien mélanger.
Répartir une couche de chocolat croustillant sur le biscuit (moi dans un cercle avec film alimentaire ) et mettre au frais juqu’au montage final

et au moment de servir mettre la couche croquant sous le gâteau

j’ai sorti la veille le bavarois vers 16h00 pour le manger le lendemain midi

j’ai mis le velours à la bombe aussitôt sorti du congélateur et les perles dessus

et laisser le bavarois au frigo jusqu’au moment de servir et de poser le croustillant dessous

 Création : carol desert