



FICHE TECHNIQUE DE REALISATION

Bavarois au chocolat (diamètre 20cm)

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit joconde :</u> Œufs entiers 125g Sucre glace 100g Poudre d'amandes 100g Beurre fondu 20g Farine 25g Blancs d'œufs 125g Sucre semoule 40g</p> <p><u>Bavaroise chocolat :</u> Lait 200g Sucre 50g Jaunes d'œufs 60g Chocolat noir 150g Crème fouettée 300g Gélatine (200 bloom) 4g</p> <p><u>Garniture :</u> Sirop à punch QS Cerises griottes 250g</p> <p><u>Finition et décor au choix :</u> Glaçage neutre QS Cacao poudre QS Sucre semoule, sucre glace QS Blanc d'œufs, vinaigre blanc QS Glucose QS Chocolat de couverture (ivoire, lacté, noir) QS Pâte d'amande décor 100g Miroir chocolat 150g Colorants divers QS</p>		<p><u>REALISER</u> : le biscuit joconde</p> <p><u>DRESSER</u> : le biscuit sur une demi-plaque 60 x 20 cm sur un papier sulfurisé beurré</p> <p><u>CUIRE</u> :</p> <p><u>PREPARER</u> : la bavaroise au chocolat</p> <p><u>MONTER</u> : l'entremets en cercle chemisé au ¾ avec le biscuit</p> <p><u>GARNIR</u> : avec la bavaroise au chocolat et les cerises</p> <p><u>RESERVER</u> : au froid</p> <p><u>FINITION & DECOR</u> : libres sur le thème imposé. A partir des denrées à votre disposition et du thème, valorisez votre entremets par une finition et un décor.</p> <p><u>Exemples</u> : un décor simple à base de sucre cuit ou de chocolat ou de fruits ou une nougatine, ou glace royale ou une plaquette avec inscription au cornet.</p>
<p><u>Croquis</u></p>		