# Bavarois aux framboises et au chocolat blanc

écrit par Karim



Le bavarois est un entremet froid composé d'une crème bavaroise. La crème bavaroise est une crème anglaise collée à la gélatine, à laquelle on incorpore de la crème fouettée. Pour la parfumer, on y ajoute de la purée de fruits ou du chocolat.

Autrefois (il faut remonter au XII siècle), l'entremet n'était pas considéré comme un gâteau à part entière mais juste comme un entre deux plats. Aujourd'hui, on l'a remplacé par le trou Normand (non, je crois que je dis une bêtise). Au fil des siècles, il devient de plus en plus sucré et se place en tant que véritable dessert.

Pour la base, vous pouvez choisir de faire une simple génoise légère ou si vous recherchez quelque chose d'un peu plus croquant, je vous recommande de faire une dacquoise. Pour ma part, j'aime bien réaliser cet entremet avec un pain de gêne. Ce n'est pas la base la plus légère pour un entremet, mais je trouve que l'association de la mousse aux framboises et du bavarois au chocolat blanc s'unie à merveille. Et ce n'est pas mon fils qui vous dira le contraire …

Je trouve que ce dessert est le compagnon idéal des repas de fête car vous pouvez vous permettre de dépasser les limites sans culpabiliser. Et contrairement à la bûche, il est très difficile d'en retrouver le lendemain (surtout si vous avez invité mon fils).

Ce dessert ne nécessite aucune technique culinaire, il faut néanmoins être

rigoureux et suivre attentivement les étapes. Il est composé de quatre étapes, sachant qu'elles peuvent être réalisées sur 2 jours. Un temps de repos entre chaque couche de crème est obligatoire, sauf si vous voulez créer un gloubi-boulga et convier Casimir.

La recette peut paraître longue mais rassurez-vous, chaque étape ne dépasse guère 30 minutes. Il est toujours préférable de le préparer la veille. Vous pouvez le commencer en début d'après-midi et finir par le miroir aux framboises le soir.

→ **La première étape** concerne la base pour entremet, j'ai choisi de faire un pain de gêne – 20 minutes de préparation et 20 minutes de cuisson
→ **La seconde étape** concerne la bavaroise au chocolat blanc – 30 minutes de préparation
→ **La troisième étape** concerne une mousse aux framboises – 25 minutes de préparation
→ **La dernière étape** concerne le miroir aux framboises – 10 minutes de préparation

**Ustensiles nécessaires pour l'ensemble de la recette :**
**Pour la pâte d'amande :**
→ 1 petit bol pâtissier et 1 spatule en bois
**Pour le pain de gêne :**
→ 1 robot coupe
→ 1 tourtière de 24 cm + 1 paire de ciseaux + du papier de cuisson ou une plaque à génoise – (voir Ustensiles)
→ 1 maryse
→ Cercle réglable de 8,5 cm de hauteur – (voir Ustensiles)
→ Rhodoïd de 8cm de hauteur – (voir Ustensiles)
**Pour la bavaroise au chocolat blanc :**
→ 1 robot pâtissier avec le fouet
→ 1 petite casserole à fond épais
→ 1 fouet
→ 1 thermomètre culinaire – (voir Ustensiles)
→ 1 bol pâtissier moyen
→ 1 verre (pour la gélatine)
**Pour la mousse aux framboises :**
→ 1 petite casserole à fond épais
→ 1 spatule en bois

→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 verre (pour la gélatine)

### Pour le miroir framboises :

→ 1 petite casserole à fond épais
→ 1 spatule en bois
→ 1 verre (pour la gélatine)

## Ingrédients pour 12 personnes :

<table>
<tr>
<td rowspan="2">230 gr de pâte d’amande :<br>→ 100 gr de sucre glace<br>→ 100 gr de poudre d’amande filtrée<br>→ 30 gr de blanc d’œufs</td>
<td>Le pain de gêne (Christophe Michalak) :<br>→ 180gr de pâte d’amande<br>→ 180 gr d’œufs (environ 3 gros œufs)<br>→ 55 gr de beurre fondu<br>→ 80 gr de sucre semoule<br>→ 55 gr de farine tamisée<br>→ 2 gr de levure chimique<br>→ 9 gr de lait demi-écrémé<br>→ Colorant en poudre rouge framboise</td>
<td>Le bavarois au chocolat blanc :<br>→ 200 gr de lait demi-écrémé<br>→ 180 g de chocolat blanc<br>→ 1 gousse de vanille<br>→ 3 jaunes d’œufs<br>→ 40 gr de sucre semoule<br>→ 200 gr de crème liquide entière 30% MG<br>→ 6 gr de gélatine</td>
</tr>
<tr>
<td>La mousse aux framboises :<br>→ 400 gr de coulis de framboises (Made in Picard)<br>→ 125 gr de sucre semoule<br>→ 300 gr de crème fleurette 30% MG<br>→ Le jus d’un demi citron<br>→ 8 gr de gélatine</td>
<td>Le miroir framboises :<br>→ 200gr de coulis de framboises (Made in Picard)<br>→ 80gr de sucre semoule<br>→ Le jus d’un quart de citron<br>→ 4gr de gélatine</td>
</tr>
</table>

## Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

### Commencer par préparer la pâte d’amande pour le pain de gêne (10 minutes) :

Vous pouvez la faire la veille et la laisser reposer au frais enveloppée dans du film alimentaire.
Dans un bol pâtissier, verser **le sucre glace** (100gr), **la poudre d’amande** (100 gr) et **les blanc d’œufs** (30gr). Avec une spatule en bois, amalgamer le tout jusqu’à obtenir une boule d’amande.
Filmer la pâte d’amande obtenue et la mettre au frais.



**Préparation du pain de gêne :**

Préchauffer le four à **160°C**.

Chemiser la tourtière (28cm) ou une plaque à génoise (40x30cm) de papier cuisson.

Faire fondre **le beurre** (55gr) au micro-ondes à **540°C** pendant 1 minute.

Au robocoupe, mixer **la pâte d'amande** (180gr) avec **les œufs** (3) pendant 3 minutes.

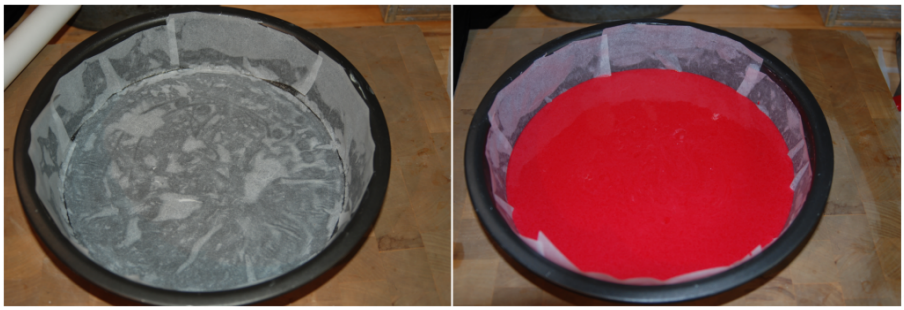
Ajouter **le sucre** (80gr), **le lait** (9gr) puis **la demie cuillère à café de colorant rouge framboise**. Continuer de mixer pendant 1 minute.

Ajouter **le beurre fondu** (55gr), mixer pendant 10 secondes.

Ajouter **la farine tamisée** (55gr) et **la levure chimique** (2gr) préalablement ajouter à la farine, mixer pendant 20 secondes.



Verser la préparation dans la tourtière ou la plaque à génoise. Pour faciliter le démoulage, je préfère également chemiser les bords.


Enfourner pour 20 minutes.
Démouler et réserver sur une grille de refroidissement pendant 10 minutes.
Avec le cercle réglable, découper la pain de gêne à la taille de 22cm.
Pour le dressage, encercler le pain de gêne puis mettre un ruban rhodoïd tout autour des parois intérieures du cercle. Normalement, le rhodoïd se coince légèrement derrière le pain de gêne sur 2 à 3 mm.
Il faut impérativement faire adhérer le rhodoïd à la limite du bord supérieur du cercle. En respectant les quantités, vous arriverez pile-poil en haut du cercle et vous pourrez démouler le gâteau sans vous prendre la tête.
Dès le début de la préparation, je vous recommande d'utiliser votre plat de présentation car après, cela risque d'être légèrement périlleux .
Réserver au frais en attendant de préparer la crème bavaroise au chocolat.



## Préparation de la crème bavaroise au chocolat blanc :

Dans un verre, préparer **la gélatine** (6gr) puis réserver. Il faut toujours ajouter cinq fois le poids en eau, soit **30 gr d'eau froide**.
Dans une casserole à fond épais, faire chauffer à frémissement **le lait** (200gr) avec les grains d'une **gousse de vanille fendue**. Arrêter avant l'ébullition et laisser infuser 15 minutes à couvert.




Dans un bol pâtissier, blanchir les **3 jaunes d'œufs** avec **le sucre** (40gr).
Verser la moitié du lait sur le mélange en fouettant puis verser le mélange obtenu dans la casserole avec le reste du lait chaud.
Mélanger (vanner) avec une maryse thermomètre jusqu'à obtenir 82°C maximum.
Je retire toujours la casserole aux alentours de 80°C pour être assuré de ne pas faire coaguler les jaunes d'œufs.
Si vous ne possédez pas de thermomètre, l'astuce est d'arrêter la cuisson lorsque vous pouvez tracer une ligne nette avec le doigt sur la maryse.
Hors du feu, ajouter **la gélatine** et mélanger délicatement pour l'incorporer.



Verser aussitôt **la crème anglaise** sur **le chocolat blanc** (180gr). Laisser reposer 1 minute puis mélanger délicatement avec un fouet.
Laisser la température descendre à **25°C**. Mélanger de temps en temps pour accélérer le refroidissement. Il faut compter environ 10 minutes.



Pendant que la crème anglaise refroidit, fouetter **la crème liquide entière** (200gr) et l’incorporer délicatement à la maryse. Ne cherchez pas à faire une crème fouettée très ferme, c’est inutile.



Sortir le pain de gêne du réfrigérateur puis verser la totalité de la crème bavaroise au chocolat blanc dessus.
Tapoter légèrement pour aplanir la crème ou utiliser une corne de boulanger.
Laisser reposer minimum 2 heures au frais avant de verser la mousse aux framboises dessus. Vous pouvez aller vous reposer  .



**Préparation de la mousse aux framboises :**

Dans un verre, préparer **la gélatine** (8gr) puis réserver. Il faut toujours ajouter cinq fois le poids en eau, soit **40 gr d'eau froide**.

Dans une petite casserole à fond épais, faire légèrement chauffer **300 gr de coulis de framboises** avec **le sucre** (125gr) et **le jus d'un demi citron jaune**.

Hors du feu, incorporer **la gélatine**, mélanger puis ajouter **les 100gr de coulis de framboises** restant. Cela permet de faire redescendre plus rapidement la température du coulis.



Pendant que le coulis refroidit, fouetter **la crème liquide entière** (300gr) et l'incorporer délicatement à la maryse. Ne cherchez pas à faire une crème fouettée très ferme.



Sortir le gâteau du réfrigérateur puis verser la préparation dessus. Lisser le dessus de la mousse aux framboises avec une corne de boulanger.
Il vous reste juste la place nécessaire pour ajouter le miroir aux framboises.
Remettre au frais pendant minimum 2 heures avant d'y verser le miroir aux framboises.



**Préparation du miroir aux framboises :**
Dans un verre, préparer **la gélatine** (4gr) puis réserver. Vous avez compris qu'il faut toujours ajouter cinq fois le poids en eau, soit **20 gr d'eau froide**.

Dans une petite casserole à fond épais, faire légèrement chauffer **150 gr de coulis de framboises** avec **le sucre** (80gr) et **le jus d'un quart de citron jaune**.
Hors du feu, incorporer **la gélatine**, mélanger puis ajouter **les 50gr de coulis de framboises** restant. Cela permet de faire redescendre plus rapidement la température du coulis.
Verser le coulis refroidit sur le gâteau puis le remettre au frais pour une nuit entière.



Pour le démoulage, retirer délicatement le cercle puis le film rhodoïd.
Pour la décoration, ajouter par exemple des framboises fraîches et des copeaux de chocolat blanc.



**Informations utiles :**
→ En utilisant une plaque à génoise, la préparation s'étale mieux et la hauteur du

pain de gêne est moins importante. L'idéal, étant d'avoir un pain de gêne entre 0,6 et 0,8cm de haut.
→ Vous pouvez ajouter quelques gouttes d'arôme d'amande amère lors de la préparation du pain de gêne.
→ Pour varier les plaisirs, vous pouvez choisir de faire une dacquoise ou tout simplement une génoise pour la base du gâteau.
→ Pour les sachets de coulis de framboises surgelés, faites-les décongeler au frais toute une nuit.
→ Vous pouvez utiliser des framboises surgelées. Si c'est le cas, passer au chinois la préparation avant de l'utiliser.
→ Si vous n'avez pas de rhodoïd, vous pouvez utiliser du papier cuisson. Cela marche très bien également. Par contre, il faut utiliser une bombe de graissage pour faire adhérer correctement le papier cuisson sur les parois intérieurs du cercle.
→ La crème bavaroise et la mousse de framboises sont collées à la gélatine, n'attendez pas trop longtemps avant de les verser.
→ Si vous avez oublié de vanner la crème anglaise, n'hésitez pas à lui donner un petit coup de fouet.
→ Pour conserver une mousse légère, ne corsez par la crème fouettée. Si elle est trop ferme, il sera difficile de l'incorporer à la crème anglaise et le résultat en bouche sera moins léger.
→ Pour un plus bel effet, je pense que vous pouvez congeler le bavarois et utiliser un glaçage aux framboises. Je n'ai pas encore essayé mais je ne vais pas tarder à le faire. Si l'idée vous intéresse, pensez à réduire la taille de la base en pain de gêne pour que la mousse recouvre la totalité du bavarois. Préférez un moule en silicone adapté, le démoulage devrait être plus facile.
→ Pour la découpe, vous pouvez, outre la présentation en triangle standard, opter pour des parts à l'image d'un mille-feuilles.
→ La crème bavaroise peut être parfumée aux fruits (citron, mangue-passion, fraise,..), à la pistache, au chocolat. Les idées ne manquent pas, choisissez le parfum qui vous fait plaisir.
→ Le gâteau se maintient très bien et se garde 3 jours au frais.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …