

# LA MOUSSE BAVAROISE MASCARPONE DE SANDRINE BAUMANN

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/bavaroise-mascarpone/>

Une Mousse Bavaroise générique, à laquelle on peut ajouter un parfum, et montée avec du Mascarpone pour une mousse délicieuse

Chef : Sandrine Baumann

Parts : 1350 grammes

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 5 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Mousse, Mousse À Entremets, Mousse Bavaroise, Mousse Bavaroise De Base

## Ingrédients

### **Pour 1,35 kg de mousse**

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

\*La crème anglaise

90 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,5 Oeufs

80 grammes de Sucre

450 grammes de Crème Liquide Entière 40,91 Centilitres/409,09 Millilitres

450 grammes de Mascarpone

\*Optionnel : Un parfum

10 grammes de Liqueur 1 Centilitre/10 Millilitres

\*La Crème fouettée

300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres

### **Pour 600 g de mousse**

4,4 grammes de Gélatine ou 1,7 Feuilles de Gélatine

\*La crème anglaise

40 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2 Oeufs

35,5 grammes de Sucre

200 grammes de Crème Liquide Entière 18,18 Centilitres/181,82 Millilitres

## LA MOUSSE BAVAROISE MASCARPONE DE SANDRINE BAUMANN

200 grammes de Mascarpone

\*Optionnel : Un parfum

4,4 grammes de Liqueur 0,44 Centilitre/4,4 Millilitres

\*La Crème fouettée

133,3 grammes de Crème Liquide 35% 13,33 Centilitres/133,3 Millilitres

### **Pour 900 g de mousse**

6,6 grammes de Gélatine ou 2,6 Feuilles de Gélatine

\*La crème anglaise

60 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3 Oeufs

53,3 grammes de Sucre

300 grammes de Crème Liquide Entière 27,27 Centilitres/272,73 Millilitres

300 grammes de Mascarpone

\*Optionnel : Un parfum

6,6 grammes de Liqueur 0,66 Centilitre/6,6 Millilitres

\*La Crème fouettée

200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres

### **Pour 1,8 kg de mousse**

13,3 grammes de Gélatine ou 5,3 Feuilles de Gélatine

\*La crème anglaise

120 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 6 Oeufs

106,6 grammes de Sucre

600 grammes de Crème Liquide Entière 54,55 Centilitres/545,45 Millilitres

600 grammes de Mascarpone

\*Optionnel : Un parfum

13,3 grammes de Liqueur 1,33 Centilitre/13,3 Millilitres

\*La Crème fouettée

400 grammes de Crème Liquide 35% 40 Centilitres/400 Millilitres

### **Pour 2,7 kg de mousse**

20 grammes de Gélatine ou 8 Feuilles de Gélatine

\*La crème anglaise

180 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 9 Oeufs

160 grammes de Sucre

900 grammes de Crème Liquide Entière 81,82 Centilitres/818,18 Millilitres

900 grammes de Mascarpone

\*Optionnel : Un parfum

20 grammes de Liqueur 2 Centilitres/20 Millilitres

\*La Crème fouettée

600 grammes de Crème Liquide 35% 60 Centilitres/600 Millilitres

# LA MOUSSE BAVAROISE MASCARPONE DE SANDRINE BAUMANN

## Instructions

1. Commencer par hydrater la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine), dans de l'eau froide (avec des glaçons)

### La crème anglaise

2. Comme toute mousse bavaroise digne de ce nom, le principe est de faire une crème anglaise que l'on mélangera à de la crème fouettée
3. Blanchir au fouet à main les Jaunes d'Oeuf (90 g pris de 4,5 Oeufs) et le Sucre (80 g)
4. Cuire la Crème Liquide Entière (450 g ou 40,91 Centilitres/409,09 Millilitres) et porter à ébullition
5. Verser sur les oeufs et mélanger aussitôt au fouet à main
6. Reverser dans la casserole
7. Refaire cuire à feu doux tout en vannant le fond de la casserole avec une maryse ou un fouet à main
8. Retirer dès que la température atteint 85 C

### Finition et chute en température

9. Transférer dans un bol propre et sec
10. Ajouter la Gélatine (10 g ou 4 Feuilles de Gélatine) ramollie et mélanger afin de dissoudre
11. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
12. Laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes
13. Placer au frais pendant 1 heure

### En option, un parfum

14. En option, vous pouvez alors rajouter un parfum, par exemple, de la Liqueur : Une liqueur de Litchi par exemple, ou un Rhum, ou du Grand Marnier, etc...
15. Vous pouvez ajouter un autre type de parfum : Au lieu de liqueur, vous pouvez ajouter un sirop parfumé (sirop de fraise), ou une poudre (vanille en poudre), ou un liquide (extrait d'amandes, extrait de vanille), ou un concentré : Fleur d'oranger, Extrait de Rose, etc...

### 1er Fouet

16. En premier fouet, monter la préparation : Sortir le bol du frais
17. Ajouter dans le bol le Mascarpone (450 g)
18. Afin de fouetter : On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique
19. Fouetter à Vitesse Maximale
20. On obtient une masse déjà légère : réserver au frais

### 2ème Fouet : la crème

21. Placer la cuve où vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : Un secret pour réussir une crème fouettée réside dans l'utilisation d'un bol et d'un fouet très froids

## LA MOUSSE BAVAROISE MASCARPONE DE SANDRINE BAUMANN

22. En 2ème fouet, monter la Crème Liquide 35% (300 g ou 30 Centilitres/300 Millilitres), dans un autre bol propre et sec, à Vitesse Maximale
23. On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique
24. Fouetter à Vitesse Maximale
25. Le danger, est de trop fouetter la crème ! On ne veut pas de chantilly, car une crème trop serrée serait difficile à incorporer. On cherche à obtenir une crème fouettée "aérée", mais pas ferme !

### **Incorporation des 2 masses**

26. On a maintenant deux bols de préparation, qu'il faut à présent mélanger délicatement : c'est la seule technicité de cette recette
27. Ne pas fouetter ! Cela endommagerait la structure de la crème fouettée

### **1ère solution**

28. 1ère solution : mélanger avec une maryse, délicatement en raclant les bords et en retournant la masse sur elle-même

### **2ème solution**

29. 2ème solution : mélanger avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), pendant seulement quelques secondes