LA MOUSSE BAVAROISE PARFUMéE DE M.O.F STéPHANE TRéAND

La Recette

https://www.cuisinedaubery.com/recipe/mousse-bavaroise-parfumee/

Une mousse bavaroise aérienne, a parfumer, ma recette de Bavaroise préférée !

Chef : Stéphane Tréand
Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Base, Base Sucrée, Mousse, Mousse À Entremets, Mousse Bavaroise, Mousse Bavaroise De Base,

Ingrédients

Pour 1,08 kg de mousse
12 grammes de Gélatine ou 4,8 Feuilles de Gélatine
*La crème anglaise
250 grammes de Crème Liquide Entière 22,73 Centilitres/227,27 Millilitres
250 grammes de Lait Entier 25 Centilitres/250 Millilitres
100 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5 Oeufs
125 grammes de Sucre
*Saveur
Un sirop (consistence gél) ou une pâte (pistache, amande, oranges confites mixées, etc...)
*La Crème fouettée
350 grammes de Crème Liquide 35% 35 Centilitres/350 Millilitres

Pour 1,44 kg de mousse
16 grammes de Gélatine ou 6,4 Feuilles de Gélatine
*La crème anglaise
333,3 grammes de Crème Liquide Entière 30,3 Centilitres/303 Millilitres
333,3 grammes de Lait Entier 33,33 Centilitres/333,3 Millilitres
133,3 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 6,6 Oeufs
166,6 grammes de Sucre
*Saveur
Un sirop (consistence gél) ou une pâte (pistache, amande, oranges confites mixées, etc...)
*La Crème fouettée
466,6 grammes de Crème Liquide 35% 46,66 Centilitres/466,6 Millilitres

LA MOUSSE BAVAROISE PARFUMéE DE M.O.F STéPHANE TRéAND

Pour 1,81 kg de mousse
20 grammes de Gélatine ou 8 Feuilles de Gélatine
*La crème anglaise
416,6 grammes de Crème Liquide Entière 37,87 Centilitres/378,73 Millilitres
416,6 grammes de Lait Entier 41,66 Centilitres/416,6 Millilitres
166,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 8,3 Oeufs
208,3 grammes de Sucre
*Saveur
Un sirop (consistence gél) ou une pâte (pistache, amande, oranges confites mixées, etc...)
*La Crème fouettée
583,3 grammes de Crème Liquide 35% 58,33 Centilitres/583,3 Millilitres

Pour 725 g de mousse
8 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine
*La crème anglaise
166,6 grammes de Crème Liquide Entière 15,15 Centilitres/151,45 Millilitres
166,6 grammes de Lait Entier 16,66 Centilitres/166,6 Millilitres
66,6 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,3 Oeufs
83,3 grammes de Sucre
*Saveur
Un sirop (consistence gél) ou une pâte (pistache, amande, oranges confites mixées, etc...)
*La Crème fouettée
233,3 grammes de Crème Liquide 35% 23,33 Centilitres/233,3 Millilitres

Pour 543 g de mousse
6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine
*La crème anglaise
125 grammes de Crème Liquide Entière 11,36 Centilitres/113,64 Millilitres
125 grammes de Lait Entier 12,5 Centilitres/125 Millilitres
50 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,5 Oeufs
62,5 grammes de Sucre
*Saveur
Un sirop (consistence gél) ou une pâte (pistache, amande, oranges confites mixées, etc...)
*La Crème fouettée
175 grammes de Crème Liquide 35% 17,5 Centilitres/175 Millilitres

Instructions

1. On commence par hydrater la Gélatine (12 g ou 4,8 Feuilles de Gélatine), dans de l'eau froide (avec des glaçons)

LA MOUSSE BAVAROISE PARFUMéE DE M.O.F STéPHANE TRéAND

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 (100 g pris de 5 Oeufs) et le Sucre (125 g), dans un bol
4. Cuire le Lait Entier (250 g ou 25 Centilitres/250 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (250 g ou 22,73 Centilitres/227,27 Millilitres) et porter à ébullition
5. Verser sur les oeufs
6. Mélanger aussitôt au fouet à main
7. Reverser dans la casserole
8. Refaire cuire à feu doux tout en vannant le fond de la casserole avec une maryse ou un fouet à main (la maryse est mieux afin d'éviter de former une mousse)
9. Retirer dès que la température atteint 85 C

Finition et chute en température

10. Retirer du feu
11. Presser la Gélatine (12 g ou 4,8 Feuilles de Gélatine) ramollie (afin de chasser l'eau) et ajouter à la casserole puis mélanger afin de dissoudre
12. Verser dans un bol propre
13. Je vous conseille de "lisser" la crème anglaise au mixeur plongeant
14. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
15. Laisser refroidir à température ambiante pendant 30 minutes
16. Si vous voulez accelerer le refroidissement, vous pouvez verser dans des grandes plaques à rebord (et filmer au contact)

La saveur

Il faut attendre que la température passe au dessous des 30 C (sinon elle fera fondre la crème montée)
A partir de cette température, il faut ajouter votre saveur
Attention : Il faut faire attention que votre saveur soit sous forme assez épaisse, sirupeuse, et non pas liquide, sinon la mousse finale retombera
Voila les textures que vous pouvez utiliser:

- Un sirop assez épais, comme sur la photo, le sirop parfumé "MONIN"
- Un gel à pâtisserie, comme sur la photo, le gel "RAVEL"
- Une pâte épaisse comme une pâte de pistache ou d'amandes
- Des élements non liquides, comme les graines d'une gousse de vanille

17. Ajouter alors la saveur choisie à la crème anglaise et mélanger (on peut mixer au mixeur plongeant si nécessaire)

Crème montée

18. Placer la cuve ou vous fouetterez la Crème Liquide 35% au congélateur pendant 10 minutes, ainsi que le fouet : La réussite d'une bonne crème fouettée est liée à une cuve et un fouet très

LA MOUSSE BAVAROISE PARFUMéE DE M.O.F STéPHANE TRéAND

froids !
19. Verser dans le bol la Crème Liquide 35% (350 g ou 35 Centilitres/350 Millilitres)
20. Afin de fouetter : On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique
21. Fouetter à Vitesse Maximale

Incorporation des 2 masses

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

1ère solution

24. 1ère solution : mélanger avec une maryse, délicatement en raclant les bords et en retournant la masse sur elle-même

2ème solution

25. 2ème solution : mélanger avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), pendant seulement quelques secondes