

LA MOUSSE BAVAROISE VANILLE DE M.O.F

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/mousse-bavaroise-vanille/>

La Mousse Bavaroise de base, académique, et parfaite

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

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

Ingrédients

Pour 1,01 kg de mousse

10 grammes de Gélatine ou 4 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

210 grammes de Crème Liquide Entière 19,09 Centilitres/190,91 Millilitres

210 grammes de Lait Entier 21 Centilitres/210 Millilitres

80 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4 Oeufs

125 grammes de Sucre

10 grammes d'Extrait de vanille

*La Crème fouettée

375 grammes de Crème Liquide 35% 37,5 Centilitres/375 Millilitres

Pour 1,41 kg de mousse

14 grammes de Gélatine ou 5,6 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

294 grammes de Crème Liquide Entière 26,73 Centilitres/267,27 Millilitres

294 grammes de Lait Entier 29,4 Centilitres/294 Millilitres

112 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5,6 Oeufs

175 grammes de Sucre

14 grammes d'Extrait de vanille

*La Crème fouettée

525 grammes de Crème Liquide 35% 52,5 Centilitres/525 Millilitres

Pour 808 g de mousse

8 grammes de Gélatine ou 3,2 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

168 grammes de Crème Liquide Entière 15,27 Centilitres/152,73 Millilitres

LA MOUSSE BAVAROISE VANILLE DE M.O.F

168 grammes de Lait Entier 16,8 Centilitres/168 Millilitres

64 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,2 Oeufs

100 grammes de Sucre

8 grammes d'Extrait de vanille

*La Crème fouettée

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

Pour 606 g de mousse

6 grammes de Gélatine ou 2,4 Feuilles de Gélatine

*La crème anglaise

126 grammes de Crème Liquide Entière 11,45 Centilitres/114,55 Millilitres

126 grammes de Lait Entier 12,6 Centilitres/126 Millilitres

48 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 2,4 Oeufs

75 grammes de Sucre

6 grammes d'Extrait de vanille

*La Crème fouettée

225 grammes de Crème Liquide 35% 22,5 Centilitres/225 Millilitres

Instructions

1. On commence par hydrater les 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 (80 g pris de 4 Oeufs) et le Sucre (125 g), dans un bol

4. Cuire le Lait Entier (210 g ou 21 Centilitres/210 Millilitres) et la Crème Liquide Entière (210 g ou 19,09 Centilitres/190,91 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 les Gélatine (10 g ou 4 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

LA MOUSSE BAVAROISE VANILLE DE M.O.F

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 accélérer le refroidissement, vous pouvez verser dans des grandes plaques à rebord (et filmer au contact)
17. La crème anglaise peut être utilisée quand sa température passe au dessous des 30 C (sinon elle fera fondre la crème montée)
18. Verser alors l'Extrait de vanille (10 g) et mélanger

Crème montée

19. 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
20. Verser dans le bol la Crème Liquide 35% (375 g ou 37,5 Centilitres/375 Millilitres)
21. Afin de fouetter : On peut utiliser soit un fouet à main, ou un robot, ou également un batteur électrique
22. Fouetter à Vitesse Maximale

Incorporation des 2 masses

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

1ère solution

25. 1ère solution : mélanger avec une maryse, délicatement en raclant les bords et en retournant la masse sur elle-même

2ème solution

26. 2ème solution : mélanger avec le robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K'), pendant seulement quelques secondes