

BAVAROIS A LA CERISE

Cours du 10 octobre 2018 - Intervenante Yana De Haes

Ingrédients (8-10 pers)

500 g de cerises dénoyautées
75 g +75 g de sucre
5 jaunes d'œufs
400 ml de crème liquide
5 feuilles de gélatine (9,5 g)

Préparation

1. Faire un biscuit, une génoise, une dacquoise, ... pour le bas du bavarois
2. Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 5 à 10 mn
3. Bouillir les cerises avec les 75 g de sucre
4. Batta les jaunes d'œufs avec les 75 g de sucre jusqu'à obtenir un ruban
5. Mélanger les cerises avec les œufs puis ajouter la gélatine essorée dedans
6. Laisser refroidir un peu
7. Batta la crème en chantilly et mélanger avec le mélange cerises-œuf
8. Mettre dans le moule au dessus du biscuit
9. Laisser refroidir au réfrigérateur ou congélateur



Dacquoise

Ingrédients pour 2 dacquoises (environ 8-10 personnes)

14 blancs d'œufs • 120 g de sucre en poudre • 110 g de poudre d'amandes • 220 g de coco râpé • 330 g de sucre glace •

Préparation

1. Commencer à battre en neige les blancs d'œufs ; ajouter le sucre en poudre et continuer de battre jusqu'à obtenir des blancs meringués fermes, lisses et brillants
2. Mélanger la poudre d'amandes, le coco râpé et le sucre glace
3. Incorporer délicatement à l'aide de la maryse ce mélange aux blancs montés en neige
4. Etaler la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et lisser
5. Enfourner pour 25 mn à 175°C
6. Laisser refroidir ; démouler le biscuit sur une planche ; le découper en rectangles, cercles ou carrés, selon la forme de votre gâteau