

# Bavarois aux fruits rouges

## Denrées et proportions:

- 200 g de fraises
- 5cl d'eau
- 100 g de sucre
- 2 feuilles de gélatine (ou 1à 2g d'agar)
- 20cl de crème fleurette pour la **crème fouettée**

## Préparation de la recette

- 1 - Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans l'eau froide et bien les essorer.
- 2 - Réaliser le sirop et cuire jusqu'à ce qu'il soit translucide puis ajouter la gélatine essorée et laisser fondre.
- 3 - Préparer votre purée de fruits rouges (fruits mixés frais ou surgelés).
- 4 - Préparer la **crème fouettée**.
- 5 - Incorporer le sirop refroidi mais non figé dans la purée de fruits filtrée.
- 6 - Mélanger au fouet de manière homogène.
- 7 - Ensuite incorporer la crème fouettée à la spatule ou au fouet mais cette fois délicatement en soulevant la masse afin d'éviter que les bulles ne crèvent...
- 11 - Remplir le cercle avec l'appareil encore souple puis placer au réfrigérateur. **Napper** avec une gelée de fruits rouges ou un sirop gélifié. Pour le démoulage, passez une lame de couteau trempée dans l'eau chaude tout le tour du bavarois.

## Quelques mots sur la recette

Un grand classique de la "grande cuisine". Une base de sirop collé à la gélatine mélangée à une purée de fruits rouges puis additionnée de crème fouettée. C'est un exercice parfois périlleux car les forces chimiques et physiques en scène peuvent parfois décevoir. La crème notamment est aujourd'hui stabilisée avec des texturants et la matière grasse moins importante que dans la crème "originelle" aussi sa fragilité à l'acidité est elle augmentée.

Pour enlever un peu d'acidité aux fruits et éviter de faire **tourner** la crème fouettée, il est possible de cuire légèrement la purée de fruits.

Vous pouvez aussi garnir les cercles individuels d'un fond de biscuit spéculoos comme pour le **bavarois rhubarbe**. L'acidité des fruits et la douceur très légèrement salée du spéculoos se marient à merveille.

## Utilisation de l'agar

Si vous voulez remplacer la gélatine par de l'agar dans cette recette, il vous faudra intégrer l'agar pendant la réalisation du sirop qui servira de base au bavarois. le plus simple étant de le

mélanger au sucre pour une meilleure dispersion. Au final vous n'aurez pas tout à fait la même texture qu'avec un bavarois à la gélatine mais quelque chose d'approchant.

**NB** : L'appellation **bavarois** est utilisée lorsque l'appareil est versé "brut" dans le moule. Si le moule est au préalable chemisé de biscuits alors il devient "charlotte".

Sachez également que la plupart des bavarois que vous achetez dans les commerces sont réalisés à partir de "mix" tout prêts vendus dans les magasins destinés aux professionnels et que par conséquent il est absolument inutile et vain d'espérer retrouver exactement le même goût ou la même texture.

Le biscuit choisi est traditionnellement imbibé, car il arrive que celui ci soit sec, ou issu de l'industrie agro alimentaire. C'est une technique pour apporter des pointes de saveurs entre différentes couches d'appareil.

On peut aussi s'en servir comme "éponge" lorsqu'on place au milieu d'un entremet une couche de fruits frais (framboises- fraises), le biscuit absorbe alors l'exsudat naturel et limite les risques de détérioration de l'appareil.