Bavarois au café

Ingredients
Génoise au cacao
4 oeufs
110g de sucre
15g de cacao non sucré
105g de farine
Croustillant au café
20g de chocolat au lait
20g de crêpes dentelles
40g de pâte praliné
1/2cuillère à café d'arôme café
Mousse au café
3 jaunes d'oeuf
40g de sucre
3feuilles de gélatine
225g de lait
225g de crème liquide entière
30g de café en poudre
Nappage au café
50g de lait
1feuille de gélatine
1cuillère à café de café en poudre
100g de crème liquide entière
85g de chocolat au lait

Génoise au cacao

Prchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouettez nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine et le cacao puis 20s/vitesse 2, finir de mlanger la maryse si besoin ;

Etaler sur une plaque gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir et dcouper l'aide d'un cercle de 20cm

Mettre un rhodoïd autour du cercle et dposer la gnoise dans le fond

Croustillant au café

Faire fondre le chocolat avec l'arme caf au bain marie

Ajouter le pralin, puis les crêpes dentelles pralablement miettes et mlanger

Etaler la prparation sur la gnoise et mettre au conglateur pour 1h

Mousse au café

Mettre la glatine tremper dans l'eau .

Insrer le fouet, mettre les jaunes d'oeufs, le sucre, le lait et le caf 6min/80C/vitesse 2.

Ajouter la glatine essore et mettre 20s/vitesse 3.

Laisser refroidir.

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente en 3 fois.

Verser la mousse l'intrieur du cercle et mettre 3h au conglateur

---

Nappage au café

Mettre la glatine tremper dans de l'eau

Dans le bol mettre le lait, le caf et le chocolat 3 minutes/90C/vitesse 1.

Verser la crme 30s/vitesse 3

Ajouter la glatine essore 8s/vitesse 3

Verser la prparation l'intrieur du cercle, sur la mousse

Mettre 2h au conglateur

Dcorer selon vos envies

ASTUCE

Le goût du bavarois dépendra biensûr de la qualité de votre café

Utilisez le café que vous aimez, plus ou moins fort suivant les personnes
/>

Pour les gens du nord friands de la chicorée vous pouvez remplacer le café par de la chicorée et ainsi obtenir un bavarois à lachicorée
src="https://tout-gourmand.fr/bundles/fosckeditor/plugins/smiley/images/regular_smile.png" style="height:23px; width:23px" title="smiley"
/>