

Bavarois 3 couleurs

Ingrédients pour le bavarois :

- Kinovy : 18g
- Sucre : 60g
- Lait demi écrémé : 250 ml
- Crème 30-35% : 250 ml
- Pâte à pistache
- Coulis d'abricot
- Beurre : 60g

Ingrédients pour le biscuit

- Œufs : 6
- Sucre : 126g
- Farine : 42g
- Féculé de pomme de terre : 42g
- 1 pincée de sel
- Citron : 1

Ingrédients pour la gelée de framboises :

- Coulis de framboises : 250g
- Kinovy : 10g

Mode opératoire :

1. **Préparer le biscuit** : séparer les blancs des jaunes d'œufs. Travailler les jaunes avec le sel et le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la féculé de pomme de terre. Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation afin d'obtenir une pâte légère et ferme. Verser la préparation dans un moule et mettre au four préalablement chauffé à 190 C durant 40 minutes. Une fois refroidie faire des découpes à l'emporte-pièce.
2. **Préparation de la crème bavarois au 3 couleurs** : Peser le lait et Knovy, mixer au mix soupe durant 1 minute puis rajouter le sucre et continuer de mixer 1 minute. Peser la crème 30-35% et l'ajouter à la préparation précédente. Continuer à mixer 30 secondes. Divisez la crème en 3. Dans l'une mettre le coulis d'abricots, dans une autre mettre la pâte de pistaches (ajouter éventuellement des colorants pour donner les couleurs souhaitées) et laisser la troisième nature.
3. **Préparation de la gelée de framboises** : dissoudre Kinovy dans 50 ml d'eau tiède au mixe soupe durant 1 minute, puis rajouter le coulis de framboise, remixer 30 secondes.
4. **Montage du bavarois** : Dans un emporte-pièce mettre le biscuit au fond. Y ajouter la crème bavarois à la pistache, mettre au frais 15 minutes pour que la crème se gélifie puis ajouter la crème bavarois nature et mettre au réfrigérateur 15 minutes. Ensuite ajouter la crème bavarois à l'abricot et remettre au frais 15 minutes. Et enfin, mettre la gelée de framboise. Mettre le tout au réfrigérateur 1 heure.
5. Une fois le bavarois pris en masse, le démouler délicatement. Servez et déguster frais.

Tps: 30 min cuisson/repos frigo: 2H cout: économique difficulté: facile





*La gélatine
des pâtisseries
malins*



Découvrez d'autres délicieuses recettes sur
www.kinovy.com