



## Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit  
[www.Damamme.com](http://www.Damamme.com) for  
more delicious recipes

# BAVAROIS MANGUES COCO

11 / 04 / 2020



**Préparation :** 2 heures  
**Cuisson :** 15 mn à 180°C  
**Ingrédients pour :** 1500 gr = 10 x 150 gr

- 260 gr de pâte à Gênoise Chocolat ([voir recette sur le site](#), c'est 1/3 dose)
- 150 gr de Fonds Croquant Speculoos Chocolat ([voir recette sur le site](#), c'est 1/2 dose)
- 660 gr de Mousse aux Fruits pour Pâtisserie, à la mangue ([voir recette sur le site](#))
- 300 gr de mangue en dés (fraîche, surgelée ou en boîte)
- 10 gr de sucre
- 200 gr de Nappage Miroir Coloré pour Entremets (jaune, [voir recette sur le site](#))

1. Poser un cadre à pâtisserie rond de 24 à 26 cm de diamètre ou carré de 20 à 24 cm de côté sur une plaque à four recouverte d'une feuille silicone ou papier cuisson, et y verser la pâte à génoise chocolat, puis cuire au four 15 mn à 180°. Vous obtenez une génoise de 1 cm d'épaisseur environ.
2. Laisser refroidir la génoise 10 mn, passer une lame de couteau sur le contour pour pouvoir récupérer le cadre à pâtisserie. Laisser à nouveau refroidir la génoise sur son papier cuisson ou feuille silicone et passer à la suite
3. Poser le cadre directement sur le plat de service recouvert de papier cuisson ou d'une feuille silicone à la taille adaptée. Question d'esthétique, cette feuille doit avoir la forme du cadre et à peine dépasser
4. Y réaliser le fonds croquant et le mettre au frigo 30 mn comme indiqué sur la recette
5. Une fois durci, en laissant le cadre, y déposer la génoise préalablement décollée de sa feuille
6. Mettre dans une grande poêle les mangues en dés et le sucre puis laisser mijoter 10 minutes (si mangue fraîche) ou 5 minutes (si mangue surgelée ou en boîte) ; les dés vont caraméliser et s'attendrir
7. Démouler la génoise, remettre le cadre à pâtisserie autour du fonds croquant, et y déposer la génoise
8. Réaliser la mousse aux fruits pour pâtisserie version mangue
9. Verser la moitié de cette mousse sur la génoise dans le moule (sur le plat de service, donc)
10. Étaler les dés de mangue caramélisés sur la mousse dans le moule, puis ajouter la 2<sup>e</sup> moitié de mousse. Laisser figer 1 heure au frigo
11. Réaliser le nappage miroir coloré pour entremets et le laisser refroidir 10 minutes comme indiqué sur la recette
12. Le Verser sur le bavarois et l'étaler rapidement, puis remettre au frigo 1 heure

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm<sup>2</sup> (ex. surface moule rond de 24 cm = 12\*12\*3,14 = 452 cm<sup>2</sup>= 8 \* 56 cm<sup>2</sup>).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes