



Bavarois Chocolat – Framboise Aérienne

- Les ingrédients en italique et entre parenthèses sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 bavarois de 2100 gr soit 12 parts de 175 gr

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 20 minutes à 180°

Ingrédients :

- 1 **généoise chocolat** ([voir recette sur le site](#)) de 790 gr et 27/30 cm de diamètre non coupée en deux (donc de 3 cm d'épaisseur)

MOUSSE AÉRIENNE :

- 400 gr de **tofu soyeux** ([voir recette sur le site](#))
- 100 gr de **sucre**
- 200 gr de **crème de soja**
- 6 gr d'**agar-agar** (2 cac rases)
- 150 gr de **framboises**
- 135 gr de **jus de boîte de pois chiches froid**

MIROIR :

- 100 gr de **framboises**
- 40 gr de **sucre**
- 200 gr d'**eau**
- 5 gr d'**agar-agar** (1,6 cac rase)

Préparation :

1. Pendant la cuisson de la **généoise**, **préparer** la mousse aérienne : **mixer** ensemble **tofu soyeux**, **sucre**, **crème de soja**, **agar-agar**, et les **framboises** (donc tout sauf le jus de pois chiches) puis faire **bouillir** 1 minute et **laisser** refroidir 10 minutes, jusqu'à fin de cuisson de la généoise par exemple
2. **Couper** dans la **généoise cuite** un cercle de 26 cm et la **mettre** dans un moule à manqué à charnière de 26 cm préalablement couvert de **papier sulfurisé** sur le fond, et avec une bande sur la paroi (haute de 7 cm ou plus). **Laver** le moule à tarte de la généoise qui resservira
3. **Monter** le **jus de pois chiche froid** en neige (comme des blancs d'œufs) et **l'incorporer** DÉLICATEMENT à la **mousse** légèrement refroidie, puis **verser** cette **mousse** sur la **généoise** dans le moule, et **laisser** refroidir 1 heure au frigo
4. Pendant ce temps **préparer** le **miroir** en **mixant** les **4 ingrédients**, en **filtrant** au travers d'une passoire fine, puis en laissant **bouillir** 1 minute
5. Dans le moule à tarte de 27/30 cm, **déposer** sur le fond un **cercle de papier sulfurisé**, y **verser** le **miroir chaud** et laisser **refroidir** 20 minutes au frigo
6. **Poser** une assiette à l'envers sur le moule à tarte et **retourner** le tout, pour que le miroir se retrouve à l'envers sur l'assiette
7. **Sortir** le moule à manqué du frigo, **enlever** le cerclage pour libérer le gâteau, et **tirer** sur le papier sulfurisé pour faire glisser le bavarois sur le plat final. **Découper** le papier en trop
8. **Retourner** rapidement l'assiette dessus pour que le miroir s'y pose à l'endroit
9. Avec un couteau bien aiguisé, **couper** tout le tour du bavarois

