



Crème Bavaroise

Ingrédients pour 1 litre de préparation :

LAIT ENTIER	1 L	GÉLATINE	20 G
SUCRE BLANC	250 G	CRÈME FOUETTÉE	800 G
JAUNES D'ŒUFS	200 G		
VANILLE GOUSSE	1		



Ingrédients	Poids	Action	Réglage de Chauffe	Vitesse	Temps	Orifice couvercle	Remarques
1 Sucre blanc Jaunes d'œufs Vanille gousse	250 g 200 g 1	Fondre la gousse et incorporer les grains dans la cuve avec le sucre et les jaunes d'œufs.	 85°C	600 tr/min	3 à 4 min	Ouvert	
2 Lait entier	1 L	Verser	 85°C	600 tr/min	12 min	Ouvert	
3 Gélatine	20 g	Tremper et incorporer dans l'appareil. Refroidir rapidement à +20°C.	–				
4 Crème fouettée	800 g	Incorporer la crème manuellement dans la préparation refroidie.	–				



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez aromatiser votre crème bavaroise de base avec du café, des sirops, des zestes d'agrumes, de la pistache, de la purée de fruits, du praliné.