



Bavaoise à la pêche

Ingredients

Biscuit

180g de palets breton

60g de beurre

Coulis de pêche

500g de pêches

100g de sucre

100g d'eau

Mousse à la pêche

300g de coulis de pêche

350g de crème liquide entière

4feuilles de gélatine

Miroir à la pêche

200g de coulis de pêche

2feuilles de gélatine

Biscuit

Mettre tous les ingrédients dans le bol 20s/vitesse 4

Etaler au fond du cercle en tassant bien et placer au frais.

Coulis à la pêche

Mettre tous les ingrédients dans le bol 6min/95C/vitesse 1.5

Puis 20s/vitesse 9

Mousse à la pêche

Mettre tremper les feuilles de gelatine. Faire chauffer le coulis de pêche 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de pêche refroidi.

Verser dans le cercle sur le biscuit et mettre 1h au congélateur.

Miroir à la pêche

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gelatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h