



---

## Bavarois aux fruits exotiques

*Exotic fruits bavarois*

**Benoit Blin MCA**

*Chef Pâtissier du Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons, Oxfordshire UK*

*Juré émission «Back off Crème de la Crème» BBC TV*

*Pastry Chef of Belmond Le Manoir aux Quat'Saisons, Oxfordshire UK*

*Juror of « Back off Crème de la Crème » BBC TV show*



---

*La gamme signature*

**PONTHIER**

LE FRUIT DEPUIS 1946

# Bavarois aux fruits exotiques

## Exotic fruits bavarois

### DACQUOISE NOIX DE COCO

Blancs d'œufs	75g	Sucre glace	65g
Sucre semoule	25g	Noix de coco déshydratée	50g
Amandes en poudre	13g		

Tamiser les amandes en poudre et le sucre glace ensemble, puis mélanger avec la noix de coco déshydratée. Fouetter les blancs d'œufs jusqu'au ruban et ajouter progressivement le sucre semoule, fouetter jusqu'à rendre la préparation ferme. Ajouter le mélange amandes et sucre glace lentement dans les blancs d'œufs avec une spatule en silicone. A l'aide d'une poche à douille lisse de 10mm de diamètre, réaliser 4 disques de 14cm de diamètre sur du papier siliconé. Cuire dans un four ventilé à 180°C pendant 8-10 minutes sur un seul plateau.

### INSERT ANANAS

Purée d'ananas Victoria PONTHER	360g	Eau	10g
Pectine X58	3,6g	Rhum brun	10g
Sucre semoule	36g	Ananas frais	215g
Fécule de pomme de terre	14g		

Découper l'ananas frais en brunoise. Décongeler et réchauffer la purée d'ananas PONTHER. Ajouter le sucre semoule pré-mêlé à la pectine X58 et porter à ébullition. Ajouter la fécule de pomme de terre pré-mêlée avec le rhum et l'eau. Fouetter jusqu'à épaissir la préparation et maintenir à ébullition pendant 1 minute. Mélanger le tout avec la brunoise d'ananas. Verser 140g de préparation dans 4 moules de 14cm de diamètre et placer le disque de dacquoise à la noix de coco sur le dessus. Réserver au froid.

### MOUSSE BAVAROISE BANANE PASSION

Gélatine en poudre	5,5g	Sucre	65g
Eau froide	30g	Jaunes d'œufs	95g
Purée de banane PONTHER	160g	Crème UHT fouettée	560g
Purée de fruit de la passion PONTHER	280g		

Réhydrater la gélatine en poudre avec l'eau froide. Cuire les purées fruit PONTHER avec le sucre et les jaunes d'œufs comme une crème anglaise à 83°C. Ajouter la gélatine et refroidir à 35°C. Incorporer avec un fouet la crème fouettée. Verser dans les 4 moules doublés d'un film plastique de 16cm de diamètre (280g par moule). Placer sur le dessus de chacun et appuyer vers le bas pour niveler la mousse avec l'insert à l'ananas surgelé et la dacquoise à la noix de coco. Réserver au congélateur.

### GLAÇAGE CHOCOLAT JAUNE

Eau	105g	Mélange de gélatine (15g de poudre de gélatine et 85g d'eau)	100g
Sucre semoule	215g	Chocolat blanc	215g
Glucose	215g	Coloration alimentaire jaune d'œuf	7g
Lait concentré	140g		

Cuire ensemble l'eau, le sucre semoule et le glucose à 103°C. Verser immédiatement sur le reste des ingrédients dans un bol verseur de taille moyenne et mixer à la girafe pendant 2 minutes pour homogénéiser. Réserver au réfrigérateur sous un film étirable au contact de la préparation pour cristalliser pendant la nuit.

### GELÉE MANGUE PASSION

Purée de fruit de la passion PONTHER	240g	Gélatine en poudre	10g
Purée de mangue PONTHER	90g	Eau froide	50g
Graines de fruit de la passion	40g		

Réhydrater la gélatine en poudre avec l'eau froide. Ajouter la purée de fruit de la passion PONTHER à ébullition et dissoudre le mélange de gélatine. Fouetter les graines de fruit de la passion et la purée de mangue PONTHER froide. Verser le tout dans 4 moules en silicone de 12cm de diamètre. Réserver au froid.

### SABLÉ NOIX DE COCO

Sucre semoule	150g	Noix de coco desséchée	75g
Beurre	165g	Sel de Mer de Coarnouailles	0,75g
Amandes effilées	125g	Farine MB T55	40g

Mélanger le beurre et le sucre semoule au mixeur. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger à faible vitesse pendant environ 2 à 3 minutes. Étaler la préparation jusqu'à 3mm d'épaisseur et couper des cercles de 16cm de diamètre. Cuire l'intérieur des anneaux, au four ventilé à 175°C pendant 7 à 8 minutes jusqu'à ce que la couleur devienne brun clair.

### DRESSAGE

Faire fondre le glaçage chocolat jaune à 34°C et mixer à la girafe pour éliminer toutes les bulles d'air. Glacer les disques congelés de mousse Bavaroise à la banane et à la passion et placer sur le sablé froid à la noix de coco. Démouler et décongeler partiellement les disques de gelée de fruit de la passion au réfrigérateur et les pulvériser légèrement avec un peu de glaçage neutre. Placer les délicatement sur le dessus des entremets.

### COCONUT DACQUOISE

Egg whites	75g	Icing sugar	65g
Caster sugar	25g	Desiccated coconut	50g
Almond powder	13g		

Sieve the almond powder and icing sugar together, then mix with the desiccated coconut. Whip the egg whites to ribbon stage then gradually add the caster sugar, whisk until firm. Add the almond powder and icing sugar mix slowly into the whites with a rubber spatula. Pipe onto silicone paper with nozzle 10mm diameter 4x14cm diameter discs. Cook in a fan oven at 180°C for 8-10 minutes on a single tray.

### PINEAPPLE INSERT

PONTHER Victoria pineapple puree	360g	Water	10g
Pectin X58	3,6g	Dark rum	10g
Caster sugar	36g	Fresh pineapple	215g
Potato fecule flour	14g		

Dice the fresh pineapple into Brunoise. Melt and warm the PONTHER pineapple puree. Add the pre-mixed sugar and pectin X58 and bring to boil. Add pre-mixed flour, rum and water, whisk until thick and boil for 1 minute. Mix in the pineapple Brunoise. Pour 140g in 4 inserts of 14cm diameter and place coconut Dacquoise disc on the top. Freeze.

### PASSION FRUIT AND BANANA BAVAROISE MOUSSE

Gelatine powder	5,5g	Sugar	65g
Cold water	30g	Yolks	95g
PONTHER banana puree	160g	UHT Cream, Whipped, Medium Peak	560g
PONTHER passion fruit puree	280g		

Rehydrate the gelatine powder with the water. Cook PONTHER fruit purees with the sugar and egg yolks like a crème anglaise to 83°C. Add the gelatine and cool down to 35°C. Fold in with a whisk the whipped cream. Pour and divide into the 4 x 16cm diameter rings lined with acetate, 280g per ring. Place on the top of each and press down to level the mousse with the frozen pineapple and Dacquoise inserts. Freeze.

### YELLOW CHOCOLATE ICING

Water	105g	Gelatine mix (15g gelatine powder and 85g water)	100g
Caster sugar	215g	White chocolate	215g
Glucose liquid	215g	Egg yolk yellow food colouring	7g
Condensed milk	140g		

Cook the first batch of water, sugar and glucose to 103°C. Pour straight away over the rest of the ingredients in a medium jug and blitz for 2 minutes to combine completely. Reserve in the fridge cling filmed to contact to crystallize overnight.

### PASSIONFRUIT & MANGO JELLY

PONTHER passion fruit puree	240g	Gelatine powder	10g
PONTHER mango puree	90g	Cold water	50g
Fresh passion fruit seeds	40g		

Rehydrate the gelatine powder with the cold water. Bring the PONTHER passion fruit puree to the boil and dissolve the gelatine mix in. Whisk in the fresh passion fruit seeds and the cold mango puree. Divide and set in 4 x 12cm diameter insert rubber moulds and freeze.

### COCONUT SABLE

Caster sugar	150g	Desiccated coconut	75g
Butter	165g	Cornish sea salt	0,75g
Flaked almonds	125g	Flour MB T55	40g

With a paddle attachment combine the butter and sugar in the mixer. Add the rest of the ingredients and mix, on low speed for about 2 to 3 minutes. Roll down to 3mm thick and cut in 16cm diameter. Bake inside the rings, in the fan oven set at 175°C for about 7 to 8mm until light brown colour.

### ASSEMBLY

Melt the glaze down to 34°C and blitz to remove all air bubbles. Glaze the frozen discs of passion fruit Bavaroise mousse and place on the cold coconut sable. Demould and defrost the passion fruit gelee in the fridge. Lightly spray with neutral glaze and place on the top of the entremets.

