

# BAVAROIS À LA VANILLE ET AUX FRUITS ROUGES

Vanilla and red berry bavaois

Recette réalisée par Sébastien FARÉ, Responsable Culinaire Elle & Vire Professionnel France  
Recipe developed by Sébastien FARÉ, Culinary Manager, Elle & Vire Professionnel France



*Casual Dining*



The Essential Collection

## Bavarois à la vanille et aux fruits rouges

Portion: 12 - 15

Bavarois

1 L de Dessert Base Crème Anglaise Elle & Vire  
 10 feuilles de gélatine (30 g)  
 800 g de Crème Excellence Elle & Vire  
 12 fonds de biscuits cuillères  
 1 gousse de vanille

Finition

500 g de fruits rouges ou fraises

Bavarois

Trempier les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Chauffer la Dessert Base (ne pas porter à ébullition), ajouter les feuilles de gélatine et la vanille, réserver au froid. Monter la crème, puis incorporer-la doucement dans la crème anglaise froide mais non gélifiée.

Finition

Monter les entremets aussitôt, laisser prendre la bavaroise, puis garnir de fraises ou de fruits rouges.

## Vanilla and red berry bavarois

Portion: 12 - 15

Bavarois

1 L Elle & Vire Vanilla Sauce Dessert Base  
 10 gelatine leaves (30 g)  
 800 g Elle & Vire Excellence Whipping Cream  
 12 sponge finger biscuit bases  
 1 vanilla pod

Finition

500 g red berries or strawberries

Bavarois

Soak the gelatine leaves in cold water. Heat the Dessert Base (do not boil), add the gelatine leaves and vanilla, refrigerate. Whip the cream, then fold gently into the cooled but not solidified vanilla sauce.

Finition

Assemble the dessert immediately, allow the bavaroise to set, then decorate with strawberries or red berries.



PROFESSIONAL

Site web : [www.thechefsweb.com](http://www.thechefsweb.com)E-mail : [contactthechefs@elvir.fr](mailto:contactthechefs@elvir.fr)