

## BAVAROIS AUX TROIS CHOCOLATS



*Temps de préparation: 30mn - Temps de cuisson: 15mn - Nombre de portions: 12*

### Ingrédients:

- 100g Sucre
- 100g Farine
- 30g Beurre fondu
- 6 Feuilles de gélatine
- 450g Lait entier
- 450g Crème entière
- 125g Chocolat noir
- 170g Chocolat blanc
- 160g Chocola au lait
- 3 Oeufs entier
- 6 Jaunes d'oeuf

### Préparation:

- Génoise: Préchauffer le four à 180°C. Tapisser une plaque de four de papier cuisson et poser dessus un cadre à pâtisserie rectangulaire (30 x 26 cm). Réserver.
  - Insérer le fouet. Mettre 3 œufs et 100g sucre dans le bol, fouetter 12 min/65°C/vitesse 3.5, puis de nouveau 5 min/vitesse 3.5.
  - Ajouter 100g farine et mélanger 10 sec/vitesse 1. Finir d'incorporer délicatement à l'aide de la spatule si nécessaire.
  - Ajouter 30g beurre fondu et mélanger avec la spatule. Transvaser dans le cadre rectangulaire, puis enfourner et cuire 15 minutes à 180°C. Laisser refroidir complètement avant de découper un disque de génoise à l'aide d'un cercle à pâtisserie à bords hauts (Ø 20-22 cm). Le poser sur un plat de service, avec le cercle à pâtisserie.
  - Bavaoise au chocolat Blanc: Mettre 2 feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
  - Mettre 150g de lait, 150g de crème liquide et 2 jaunes d'œufs dans le bol, puis cuire 8 min/85°C/vitesse 2.
  - Ajouter la gélatine égouttée et 170g chocolat blanc, puis mélanger 30 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et laisser tiédir 30 minutes. Napper ensuite la génoise de bavaoise et réserver 1 heure au congélateur.
  - Bavaoise au chocolat au lait: Mettre 2 feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
  - Mettre 150g lait, 150g crème liquide et 2 jaunes d'œufs dans le bol, puis cuire 8 min/85°C/vitesse 3.
  - Ajouter la gélatine égouttée et 160g de chocolat au lait, puis mélanger 30 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et laisser tiédir 30 minutes. Verser ensuite sur la bavaoise au chocolat blanc et réserver 1 heure au congélateur.
  - Bavaoise au chocolat noir: Mettre 2 feuilles de gélatine à tremper dans un récipient d'eau froide.
  - Mettre 150g de lait, 150g de crème liquide et 2 jaunes d'œufs dans le bol, puis cuire 8 min/85°C/vitesse 2.
  - Ajouter la gélatine égouttée et 125g chocolat noir, puis mélanger 30 sec/vitesse 5. Transvaser dans un récipient et laisser tiédir 30 minutes. Verser ensuite sur la bavaoise au chocolat au lait et réserver 12 heures au réfrigérateur.
- Démouler en passant une lame de couteau sur les bords du cercle. Servir frais.