



## Eric Damamme, a Vegan Cook

Please visit  
[www.Damamme.com](http://www.Damamme.com) for  
more delicious recipes

# BAVAROIS MANGUES COCO

11 / 04 / 2020



**Préparation :** 2 heures  
**Cuisson :** 15 mn à 180°C  
**Ingrédients pour :** 1500 gr = 10 x 150 gr

- 260 gr de pâte à Gênoise Chocolat ([voir recette sur le site](#), c'est 1/3 dose)
- 150 gr de Fonds Croquant Speculoos Chocolat ([voir recette sur le site](#), c'est 1/2 dose)
- 660 gr de Mousse aux Fruits pour Pâtisserie, à la mangue ([voir recette sur le site](#))
- 300 gr de mangue en dés (fraîche, surgelée ou en boîte)
- 10 gr de sucre
- 200 gr de Nappage Miroir Coloré pour Entremets (jaune, [voir recette sur le site](#))

1. Poser un [cadre à pâtisserie rond](#) de 24 à 26 cm de diamètre ou [carré](#) de 20 à 24 cm de côté sur une [plaque à four](#) recouverte d'une [feuille silicone](#) ou [papier cuisson](#), et y verser la [pâte à génoise chocolat](#), puis cuire au four 15 mn à 180°. Vous obtenez une génoise de 1 cm d'épaisseur environ.
2. Laisser refroidir la [génoise](#) 10 mn, passer une [lame de couteau](#) sur le [contour](#) pour pouvoir récupérer le cadre à pâtisserie. Laisser à nouveau refroidir la génoise sur son papier cuisson ou feuille silicone et [passer à la suite](#)
3. Poser le cadre directement sur le [plat de service](#) recouvert de [papier cuisson](#) ou d'une [feuille silicone à la taille adaptée](#). Question d'esthétique, cette feuille doit avoir la forme du cadre et à peine dépasser
4. Y réaliser le [fonds croquant](#) et le mettre au frigo 30 mn comme indiqué sur la [recette](#)
5. Une fois durci, en laissant le cadre, y déposer la génoise préalablement décollée de sa feuille
6. Mettre dans une grande poêle les [mangues en dés](#) et le [sucre](#) puis laisser mijoter 10 minutes (si [mangue fraîche](#)) ou 5 minutes (si [mangue surgelée ou en boîte](#)) ; les dés vont caraméliser et s'attendrir
7. Démouler la [génoise](#), remettre le cadre à pâtisserie autour du [fonds croquant](#), et y déposer la [génoise](#)
8. Réaliser la [mousse aux fruits pour pâtisserie](#) version mangue
9. Verser la [moitié](#) de cette [mousse](#) sur la [génoise](#) dans le moule (sur le [plat de service](#), donc)
10. Étaler les [dés de mangue](#) caramélisés sur la [mousse](#) dans le moule, puis ajouter la 2<sup>e</sup> moitié de mousse. Laisser figer 1 heure au frigo
11. Réaliser le [nappage miroir coloré pour entremets](#) et le laisser refroidir 10 minutes comme indiqué sur la [recette](#)
12. Le Verser sur le bavaois et l'étaler rapidement, puis remettre au frigo 1 heure

Doses : cac = cuillère à café rase = 5 ml // caS = cuillère à soupe rase = 15 ml = 3 cac

Pâtisserie : en terme de volume sont équivalents : Moule rond de 22 cm Ø x 5cm de haut = Moule carré de 20 cm de côté x 5cm de haut = Moule rectangle (cake) de 10cm x 20cm x 10cm de haut (cuisson +50%). 1 part de gâteau = 150 gr = 50 à 70 cm<sup>2</sup> (ex. surface moule rond de 24 cm = 12\*12\*3,14 = 452 cm<sup>2</sup>= 8 \* 56 cm<sup>2</sup>).

8 parts = moule rond de 24 à 26 cm de Ø ou carré de 20 à 24 cm // 6 parts = 20 à 24 cm de Ø ou carré de 18 à 20 cm // 4 parts = 16 à 20 cm de Ø ou carré de 14 à 18 cm

Plat : compter 400 gr par personne comprenant 100 gr de viande végétale (steak, falafels, etc.), 150 gr de féculents (pâtes, riz, purée) et 150 gr de légumes