



**Massin
Funérailles**

Organisation complète de funérailles
Funérarium à Visé - Liège (Robermont)

Tél. 24h/24

04 379 13 61 - 0474 64 19 33

www.funeraillsmassin.be



Recette : Bavarois

BAVAROIS NEUTRE, CHOCOLAT OU FRAISE

Ingrédients

200g poudre de *Bavarois*, 200g d'eau et 1 litre de crème fouettée.

- Dissoudre le *Bavarois* dans l'eau tiède
- Y ajouter la crème fraîche fouettée.

MIX-SAVOIE VANILLE & CHOCOLAT

Ingrédients (par 100g de *mix-Savoie*).

1 œuf entier et 1 cuillère à soupe d'eau ; fouetter bien le tout pendant 10'.

Ø24cm = 300g de farine de *Savoie*, 3 cuillères à soupe d'eau et 3 œufs entiers ; cuire 30 à 35' à 170°.

Montage

1. Commencer par un fond en pâte grasse, suivi d'une couche de biscuit chocolat ;
2. Le bavarois chocolat est suivi d'une couche de ;
3. Du Bavarois fraise puis une couche du biscuit vanille.

Nous finissons avec du *Bavarois* neutre, éventuellement de la crème fraîche et des copeaux de chocolat.

Simple, aéré et délicieusement frais

