

Bavaroise au chocolat

KG	KG		
		Ingrédients	Préparation
12	6	Œufs	Monter comme un sabayon longuement
0.350	0.175	Sucre	
		Sel	
0.750	0.375	Couverture	Fondre à 50° et verser sur sabayon
1	0.5	Crème	Fouettée et incorporer
0			
Mise en place		Avec 6 œufs = 4 moules triangulaires.	
Difficulté		Ne jamais trop chauffer le chocolat ou la mousse sera compact.	