BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (RICETTE DI BASE)

BAVARESE AL CIOCCOLATO PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI, IDEALE CON ABBINAMENTI DI FRUTTA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

INGREDIENTI

MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%	g 290
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA	
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 320
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA	
MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA	
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 56%	g 350
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA	
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

INGREDIENTI

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%	g 450
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38% - IN ALTERNATIVA	
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO FINISSIMO AL LATTE 34%	g 450
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA	
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450
LILLY NEUTRO	g 15

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 450
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450
LILLY NEUTRO	g 15

UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE	g 450
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450
LILLY NEUTRO	g 40

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 450
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450
LILLY NEUTRO	g 65

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4%	g 450
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - IN ALTERNATIVA	
TUORLI D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - 1	g 150
PANNA 35% M.G. - 2	g 450
LILLY NEUTRO	g 65

COMPOSIZIONE FINALE

Per realizzare questa ricetta è indispensabile l'utilizzo di un mixer ad immersione

-Fondere il cioccolato.

-Preparare la crema inglese: mescolare tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna (1), cuocere portando il composto tra gli 82-84°C

-Aggiungere il cioccolato e mixare con il mixer ad immersione e far raffreddare a una temperatura di circa 35°C

-Montare la panna (2) (con eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)

-Aggiungere la panna ben montata alla crema inglese al cioccolato, si consiglia di aggiungerma in tre riprese, miscelando delicatamente

AVVERTENZE:

-è possibile realizzare la crema inglese il giorno precedente lasciandola raffreddare completamente in frigorifero e successivamente formare la ganache unendo il cioccolato fuso a 45-50°C

-se non si avesse a disposizione il mixer ad immersione è consigliabile di l'aggiunta di 20 grammi di acqua durante la preparazione della ganache (crema inglese + cioccolato)

RICETTA CREATA PER TE DA **MARCO DE GRADA**

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE