BAVARESE AL CIOCCOLATO CARAMEL ORO

BAVARESE AL CIOCCOLATO PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI, IDEALE CON ABBINAMENTI DI FRUTTA.
CONSERVAZIONE E SERVIZIO (+5°C)

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

REALIZZAZIONE BAVARESE

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 450
TUORLO D'UOVO	g 40
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25
LATTE INTERO	g 130
PANNA 35% M.G. - (1)	g 150
PANNA 35% M.G.	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

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.
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