



CAMEL ORO BAVAROISE DE CHOCOLATE

👤 Advanced level

Chocolate Cremoso Caramelo Oro ideal para rellenar diversos postres que deben almacenarse y consumirse a temperatura de la nevera (+5 °C)



RICETTA CREATA DA:

Marco De Grada
Pastry chef

COMPOSICIÓN FINAL

Para esta preparación es imprescindible utilizar una batidora de inmersión

- Funde el chocolate
- Para preparar la crema inglesa, mezcla la yema y la crema líquida (1), y cocina llevando la mezcla a 82-84 °C
- Añade el chocolate, mezcla con la batidora de inmersión y deja enfriar a una temperatura de unos 35 °C
- Bate la crema (2) (con el posible agregado de LILLY NEUTRO)
- Añade la crema batida a la crema de chocolate inglesa

Instrucciones:

- Se puede hacer la crema el día anterior, dejarla enfriar completamente en la nevera y luego agregar el chocolate derretido a 45-50°C para conformar el ganache
- Si no tienes una batidora de inmersión, se recomienda añadir 20 gramos de agua durante la preparación del ganache (crema inglesa + chocolate)