



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

 Livello avanzato

Bavarese al cioccolato per la farcitura di svariati dolci, ideale con abbinamenti di frutta.

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 76%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76%
tuorli d'uovo
zucchero semolato
latte intero
panna 35% m.g. - 1
panna 35% m.g. - 2

PREPARAZIONE

290g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 76%.
40g Vedi sotto il processo di preparazione.
25g
130g
150g
450g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%
tuorli d'uovo
zucchero semolato
latte intero
panna 35% m.g. - 1
panna 35% m.g. - 2

PREPARAZIONE

320g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 68%.
40g Vedi sotto il processo di preparazione.
25g
130g
150g
450g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 58%

in alternativa

RENO CONCERTO FONDENTE 64%

tuorli d'uovo

zucchero semolato

latte intero

panna 35% m.g. - 1

panna 35% m.g. - 2

PREPARAZIONE

350g Formulazione bilanciata con cioccolato fondente al 56-58-64%.

Vedi sotto il processo di preparazione.

40g

25g

130g

150g

450g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%

tuorli d'uovo

zucchero semolato

latte intero

panna 35% m.g. - 1

panna 35% m.g. - 2

PREPARAZIONE

450g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 38%.

40g Vedi sotto il processo di preparazione.

25g

130g

150g

450g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL

tuorli d'uovo

zucchero semolato

latte intero

panna 35% m.g. - 1

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

450g Formulazione bilanciata con cioccolato al latte 34% e Lactee Camel.

Vedi sotto il processo di preparazione.

40g

25g

130g

150g

450g

15g

UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

tuorli d'uovo
zucchero semolato
latte intero
panna 35% m.g. - 1
panna 35% m.g. - 2
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

450g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduiia fondente
40g Vedi sotto il processo di preparazione.
25g
130g
150g
450g
15g

UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

INGREDIENTI

RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27%

tuorli d'uovo
zucchero semolato
latte intero
panna 35% m.g. - 1
panna 35% m.g. - 2
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

450g Formulazione bilanciata con cioccolato gianduiia al latte
40g Vedi sotto il processo di preparazione.
25g
130g
150g
450g
40g

UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

tuorli d'uovo
zucchero semolato
latte intero
panna 35% m.g. - 1
panna 35% m.g. - 2
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

450g Formulazione bilanciata con nocciolato bianco
40g Vedi sotto il processo di preparazione.
25g
130g
150g
450g
65g

UTILIZZANDO CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO BIANCO 31,50%

in alternativa

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

tuorli d'uovo

zucchero semolato

latte intero

panna 35% m.g. - 1

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

450g Formulazione bilanciata con cioccolato bianco
Vedi sotto il processo di preparazione.

40g

25g

130g

150g

450g

65g

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 aggiungerla 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 DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE