



# 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 CARAMEL

---

### INGREDIENTI

#### RENO CONCERTO LATTE 34%

in alternativa

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL

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 Caramel.

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 gianduia 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 gianduia 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