



BAVARESE AL CIOCCOLATO CAMEL ORO

👤 Livello avanzato

Bavarese al cioccolato per la farcitura di svariati dolci, ideale con abbinamenti di frutta.
Conservazione e servizio (+5°C)

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
- 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 DA:

MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE