

- **Bavarese nocciolato bianco**
- **Bavarese cioccolato caramel oro**
- **Bavarese lactee caramel**
- **Bavarese cioccolato pistacchio**



**Extraordinary
made simple.**

BAVARESE FONDENTE 76%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE FONDENTE 76%

Sinfonia cioccolato fondente 76%
Tuorlo
Zucchero semolato
Latte intero
Panna 35% m.g. - 1
Panna 35% m.g. - 2

290g
40g
25g
130g
150g
450g

- **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)

BAVARESE FONDENTE 68%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE FONDENTE 68%

Sinfonia cioccolato fondente 68%
Tuorlo
Zucchero semolato
Latte intero
Panna 35% m.g. - 1
Panna 35% m.g. - 2

320g
40g
25g
130g
150g
450g

- **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)

BAVARESE FONDENTE 64%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE FONDENTE 64%

Reno concerto cioccolato fondente 64%	350g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	130g
Panna 35% m.g. - 1	150g
Panna 35% m.g. - 2	450g

- **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)

BAVARESE FONDENTE 58%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE FONDENTE 58%

Reno concerto cioccolato fondente 58%	350g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	130g
Panna 35% m.g. - 1	150g
Panna 35% m.g. - 2	450g

- **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)

BAVARESE FONDENTE 56%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE FONDENTE 56%

Sinfonia cioccolato fondente 56%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g. - 1

Panna 35% m.g. - 2

350g

40g

25g

130g

150g

450g

- **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)

BAVARESE FONDENTE 54,5%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE FONDENTE 54,5%

Reno X cioccolato fondente 54,5%	350g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	130g
Panna 35% m.g. - 1	150g
Panna 35% m.g. - 2	450g

- **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)

BAVARESE LATTE 38%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE LATTE 38%

Sinfonia cioccolato al latte 38%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g. - 1

Panna 35% m.g. - 2

450g

40g

25g

130g

150g

450g

- **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)

BAVARESE LATTE 34%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE LATTE 34%

Reno concerto cioccolato al latte 34%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g. - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

450g

40g

25g

130g

150g

450g

15g

- **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)

BAVARESE LATTE 33,6%

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE LATTE 33,6%

Reno concerto cioccolato al latte 33,6%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g. - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

450g

40g

25g

130g

150g

450g

15g

- **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)

BAVARESE CIOCCOLATO BIANCO

33%

🏠 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO BIANCO 33%

Sinfonia cioccolato bianco 33%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g. - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

450g

40g

25g

130g

150g

450g

65g

- **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)

BAVARESE CIOCCOLATO BIANCO

31,5%

🏠 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO BIANCO 31,5%

Reno concerto cioccolato bianco 31,5%

Tuorlo

Zucchero semolato

Latte intero

Panna 35% m.g. - 1

Panna 35% m.g. - 2

[Lilly neutro](#)

450g

40g

25g

130g

150g

450g

65g

- **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)

BAVARESE CIOCCOLATO BIANCO

28%

🏠 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO BIANCO 28%

Reno X cioccolato bianco 28%	450g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	130g
Panna 35% m.g. - 1	150g
Panna 35% m.g. - 2	450g
Lilly neutro	65g

- **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)

BAVARESE GIANDUIA FONDENTE

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE

Sinfonia cioccolato gianduia fondente

Tuorlo	450g
Zucchero semolato	40g
Latte intero	25g
Panna 35% m.g. - 1	130g
Panna 35% m.g. - 2	150g
<u>Lilly neutro</u>	450g
	15g

- **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)

BAVARESE GIANDUIA LATTE

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE

Sinfonia cioccolato gianduia latte

Tuorlo	450g
Zucchero semolato	40g
Latte intero	25g
Panna 35% m.g. - 1	130g
Panna 35% m.g. - 2	150g
<u>Lilly neutro</u>	450g
	40g

- **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)

BAVARESE NOCCIOLATO BIANCO

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

Sinfonia cioccolato nocciolato bianco	450g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	130g
Panna 35% m.g. - 1	150g
Panna 35% m.g. - 2	450g
Lilly neutro	65g

- **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)

BAVARESE LACTEE CAMEL

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO LACTEE CAMEL

Reno concerto cioccolato lactee caramel	450g
Tuorlo	40g
Zucchero semolato	25g
Latte intero	130g
Panna 35% m.g. - 1	150g
Panna 35% m.g. - 2	450g
Lilly neutro	15g

- **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)

BAVARESE CIOCCOLATO CAMEL

ORO

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO CAMEL ORO

Aurea cioccolato caramel oro

Tuorlo
Zucchero semolato
Latte intero
Panna 35% m.g. - 1
Panna 35% m.g. - 2

Lilly neutro

450g
40g
25g
130g
150g
450g
65g

- **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)

BAVARESE CIOCCOLATO

PISTACCHIO

👤 Livello avanzato

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

BAVARESE CIOCCOLATO PISTACCHIO

Aurea cioccolato pistacchio

Tuorlo
Zucchero semolato
Latte intero
Panna 35% m.g. - 1
Panna 35% m.g. - 2

Lilly neutro

450g
40g
25g
130g
150g
450g
65g

- **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)