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




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

## Recipe variants:

- **Bavarese fondente 76%**
- **Bavarese fondente 64%**
- **Bavarese fondente 56%**
- **Bavarese latte 38%**
- **Bavarese latte 33,6%**
- **Bavarese cioccolato bianco 31,5%**
- **Bavarese gianduia fondente **
- **Bavarese nocciolato bianco **
- **Bavarese fondente 68%**
- **Bavarese fondente 58%**
- **Bavarese fondente 54,5%**
- **Bavarese latte 34%**
- **Bavarese cioccolato bianco 33%**
- **Bavarese cioccolato bianco 28%**
- **Bavarese gianduia latte **
- **Bavarese lactee caramel**

irca GROUP
Extraordinary made simple.

- **Bavarese cioccolato caramel oro**
- **Bavarese cioccolato pistacchio**

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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% | 290g |
| 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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% | 320g |
| 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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% | 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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% | 450g |
| 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 altte 34% | 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 altte 33,6% | 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# BAVARESE CIOCCOLATO BIANCO 33%

Livello avanzato

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

## BAVARESE CIOCCOLATO BINACO 33%

| | |
|---|---|
| Sinfonia cioccolato bianco 33% | 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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% | 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 | 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 | 450g |
| Tuorlo | 40g |
| Zucchero semolato | 25g |
| Latte intero | 130g |
| Panna 35% m.g. - 1 | 150g |
| Panna 35%m.g. - 2 | 450g |
| Lilly neutro | 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# BAVARESE LACTEE CARAMEL

Livello avanzato

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

## BAVARESE CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL

| | |
|---|---|
| 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# BAVARESE CIOCCOLATO CARAMEL ORO

Livello avanzato

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

## BAVARESE CIOCCOLATO CARAMEL ORO

| | |
|---|---|
| Aurea cioccolato caramel oro | 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 aggiungerma 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)

Variant **BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (ricette di base)**

# 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 | 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 aggiungerma 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)