

BAVARESE ALLO CHAMPAGNE

La leggerezza di una bavarese che sposa la leggerissima acidità dello Champagne! Un gusto che saprà conquistarti!



Ingredienti per circa 450/470 gr:

80 gr di champagne
60 gr di zucchero
45 gr di tuorlo
250 gr di panna semimontata
½ bacca di vaniglia
7 gr di gelatina 160 bloom
35 gr di acqua

Strumenti:

Ciotole varie
Cucchiari vari
Pentolino
Frusta
Marisa/Leccapentole
Termometro

Tempo Totale:

Creazione della Bavarese: 20 minuti
Riposo della bavarese: A seconda del suo utilizzo. In frigorifero 5/6 ore. Congelamento da oltre 15 ore.

Metodo di cottura:

Fiamma o induzione

Livello: 2

Procedimento:

Idratate la gelatina con la propria acqua. In un pentolino inserite lo champagne e scaldatelo leggermente.

In una ciotola mescolate i tuorli con lo zucchero e la vaniglia, versatevi lo champagne e portate a cottura la crema inglese (83/84 °C).

In seguito aggiungete la gelatina idratata, mescolate il tutto e attendete che il composto arrivi a circa 35°C. Infine unite la panna in 2/3 volte. Fate riposare in frigorifero o utilizzatela a piacere.

Conservazione:

Congelamento: Sì, oltre un mese
Frigorifero: Sì, 3/4 giorni