

Bavarese

Latte fresco intero 500gr
Zucchero semolato 80gr
Gelatina oro 20gr
Cioccolato bianco 600gr
Tuorli d'uovo 200gr
The al lampone ed Echinacea 10gr
Panna semimontata 35% 1300gr

PROCEDIMENTO:

Bollire il latte e lasciare in infusione il the per 30 minuti per poi filtrare. Unire i tuorli con lo zucchero e portare alla temperatura di 85 C°.



Aggiungere la gelatina ammorbidita in acqua fredda ed infine il cioccolato tritato. Raffreddare il composto ed unire alla panna semimontata.

Croccantino al sale affumicato

Cioccolato fondente 55% 200gr
Lamponi disidratati 100gr
Sale affumicato 2 gr
Cereali 150gr
Grue di cacao 50gr

PROCEDIMENTO:

Mescolare il cioccolato temperato con i restanti ingredienti e versare il composto nello stampo in silicone Pavoflex.

Cremoso alle fragoline di Nemi e latte Jade

Panna 35% 200gr
Cioccolato al latte Jade 550gr
Purea di fragoline 180gr
Liquore alle fragoline 50gr
Glucosio 60gr

PROCEDIMENTO:

Scaldare la panna con il glucosio e la purea di fragoline, aggiungere il cioccolato tritato e creare un'emulsione far freddare e unire il liquore.

Nello stampo in silicone Pavoflex colare per metà la bavarese al cioccolato, di seguito versare il cremoso di fragoline, il croccantino e completare con la restante bavarese fino al livello dello stampo. Completare la monoporzione con un tappo di biscuit al cioccolato.