

INGREDIENTI bavarese al cioccolato al latte

gr 125 latte intero
gr 40 zucchero semolato
gr 50 tuorli pastorizzati
gr 5 gelatina in fogli tipo oro
gr 250 panna semimontata

PROCEDIMENTO:

Scaldare il latte e versarlo sui tuorli con lo zucchero, portare tutto a 85°C. Aggiungere la gelatina in fogli precedentemente ammollata e ben strizzata. Raffreddare a 30°C ca. e incorporare delicatamente la panna semimontata.

**INGREDIENTI ganache da inserimento al cranberry & griotte**

gr 150 purea di cranberry & griotte
gr 160 panna liquida al 35 m.g.
gr 25 glucosio
gr 220 cioccolato al 50%
gr 40 burro
gr 15 liquore alle marasche

PROCEDIMENTO:

Portare ad ebollizione panna, glucosio e purea. Versare sul cioccolato fondente e mescolare bene. Incorporare il burro e il liquore.

INGREDIENTI biscuit al cioccolato senza farina:

gr 75 burro
gr 100 zucchero semolato
gr 125 mandorle macinate
gr 25 amido di mais
gr 25 cacao in polvere
gr 60 albumi liofilizzati
gr 225 uova intere

PROCEDIMENTO:

Montare il burro con metà dello zucchero, unire le polveri alternandole alle uova intere. A parte spumare gli albumi con l'altra metà dello zucchero. Mescolare delicatamente le due masse. Cuocere a 200°C per 8-10 minuti ca. a valvola chiusa. Nello stampo Pavoflex PX010 preparare l'inserimento al cranberry e griotte e abbattere in negativo. Collocare nello stampo la prima parte della bavarese e chiudere con un disco di biscuit. Abbattere in negativo. Sformare la monoportione e spruzzare con burro cacao.