



La bavare tutto o quasi

Categoria dessert **Reparti** Pâtissier

1. Composto base per bavaresi

Latte lt 1, zucchero g 300, 10 rossi d'uovo, 9 fogli di gelatina, panna montata 3/4 di litro, vaniglia. In una casseruola con il fondo spesso lavorare i rossi d'uovo con lo zucchero fino a farli diventare bianchi e un pò spumosi, poi versare sopra il latte bollito con la vaniglia rimestando, passare la casseruola sul fuoco e, continuare a rimestare con la spatola di legno. Quando la crema comincerà a condensarsi mascherando la spatola, levarla dal fuoco in modo da evitare l'ebollizione, mischiare per un istante, unire la gelatina precedentemente messa a bagno in acqua fredda scolata e fatta fondere a bagnomaria e passare la crema al cinese in una bacinella lasciandola raffreddare in luogo fresco e rimestandola di tanto in tanto. Quando incomincerà a rapprendersi, incorporare la panna montata e versarla subito negli stampi con il fondo coperto di gelatina di frutta e lasciarla rapprendere bene in frigo; al momento di servirla immergere lo stampo in acqua calda e sformarla su piatto rotondo. Servirla accompagnata con i biscotti leggeri, oppure mettere sul fondo dello stampo la gelatina di frutta, decorare la bavarese con panna montata.



2. Bavarese al cioccolato

Procedere come per il composto base (1) incorporando allo zucchero e alle uova g 75 di cacao.

3. Bavarese al caffè

Procedere come per il composto base (1) aggiungendo g 40 di caffè tostato e frantumato col mattarello al latte: lasciare riposare un pò l'infusione quindi passarla col cinese sugli altri ingredienti.

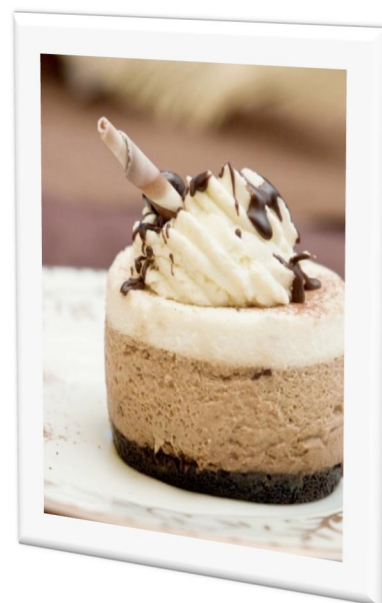
4. Bavarese al tè

Procedere come per il composto base (1), unendo al latte g 15 di tè: lasciare riposare un istante l'infusione, indi passatela con il cinese sugli altri ingredienti.

5. Bavarese al liquore

Procedere come per il composto base (1) aggiungendo al composto mezzo bicchiere di liquore, come curaçao, anisetta, strega, grand marnier, chartreuse, aurum, maraschino, ecc.

6. Bavarese arlecchino



Incamicciare lo stampo con gelatina di ribes e riempirlo con il composto base (1) e il composto al cioccolato (2) a strati alternati.

7. Bavarese all'arancia

Procedere come per il composto base (1) aggiungendo al latte la buccia di 3 arance. Decorare con la panna montata.

8. Bavarese alle fragole

Procedere come per il composto base (1) aumentando di 2 i fogli di gelatina e aggiungendo al composto, prima di incorporare la panna montata, 1/4 di purea di fragole. Decorare la superficie con panna montata e fragole.



9. Bavarese all'ananas

Procedere come per il composto base (1) aumentando di 2 i fogli di gelatina e aggiungendo al composto, prima di incorporare la panna montata, 1/4 di litro scarso di purea d'ananas sciroppata. Decorarla con la panna montata, arricchendo la decorazione con pezzetti d'ananas sciroppata.

10. Bavarese al limone

Procedere come per il composto base (1) aggiungendo al latte la buccia di 3 limoni. Decorare con la panna montata.