



La coppa di bavarese al cioccolato

Categoria dessert Reparti Pâtissier Mise en place casseruola, bacinella, planetaria, spatola, frusta,

Procedimento

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 versatela 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 da biscotti leggeri, oppure mettere sul fondo dello stampo la gelatina di frutta, decorare la bavarese con panna montata.

