



## BAVARESE AL CIOCCOLATO A BASE DI CREMA INGLESE (RICETTE DI BASE)

BAVARESE AL CIOCCOLATO PER LA FARCITURA DI SVARIATI DOLCI, IDEALE CON ABBINAMENTI DI FRUTTA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 75-76%

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75%               | g 290 |
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 76% - IN ALTERNATIVA |       |
| TUORLI D'UOVO                                     | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO                                 | g 25  |
| LATTE INTERO                                      | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1                                | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2                                | g 450 |

### UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 68-70-72%

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%                  | g 320 |
| MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% - IN ALTERNATIVA    |       |
| MINUETTO FONDENTE MADAGASCAR 72% - IN ALTERNATIVA |       |
| TUORLI D'UOVO                                     | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO                                 | g 25  |
| LATTE INTERO                                      | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1                                | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2                                | g 450 |

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO FONDENTE 56-58-64%

---

### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 56%            | g 350 |
| RENO CONCERTO FONDENTE 58% - IN ALTERNATIVA |       |
| RENO CONCERTO FONDENTE 64% - IN ALTERNATIVA |       |
| TUORLI D'UOVO                               | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO                           | g 25  |
| LATTE INTERO                                | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1                          | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2                          | g 450 |

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 38%

---

### INGREDIENTI

|  |       |
|--|-------|
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38%               | g 450 |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% - IN ALTERNATIVA |       |
| TUORLI D'UOVO                                  | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO                              | g 25  |
| LATTE INTERO                                   | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1                             | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2                             | g 450 |

## UTILIZZANDO CIOCCOLATO LATTE 34% E LACTEE CARAMEL

---

### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| RENO CONCERTO LATTE 34%                       | g 450 |
| RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL - IN ALTERNATIVA |       |
| TUORLI D'UOVO                                 | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO                             | g 25  |
| LATTE INTERO                                  | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1                            | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2                            | g 450 |
| LILLY NEUTRO                                  | g 15  |

## UTILIZZANDO GIANDUIA FONDENTE

---

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| SINFONIA GIANDUIA FONDENTE | g 450 |
| TUORLI D'UOVO              | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO          | g 25  |
| LATTE INTERO               | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1         | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2         | g 450 |
| LILLY NEUTRO               | g 15  |

## UTILIZZANDO GIANDUIA LATTE

---

### INGREDIENTI

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% | g 450 |
| TUORLI D'UOVO                    | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO                | g 25  |
| LATTE INTERO                     | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1               | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2               | g 450 |
| LILLY NEUTRO                     | g 40  |

## UTILIZZANDO NOCCIOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO | g 450 |
| TUORLI D'UOVO              | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO          | g 25  |
| LATTE INTERO               | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1         | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2         | g 450 |
| LILLY NEUTRO               | g 65  |

#### INGREDIENTI

|   |       |
|---|-------|
| RENO CONCERTO BIANCO 31,50%                 | g 450 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - IN ALTERNATIVA |       |
| TUORLI D'UOVO                               | g 40  |
| ZUCCHERO SEMOLATO                           | g 25  |
| LATTE INTERO                                | g 130 |
| PANNA 35% M.G. - 1                          | g 150 |
| PANNA 35% M.G. - 2                          | g 450 |
| LILLY NEUTRO                                | g 65  |

#### COMPOSIZIONE FINALE

**Per realizzare questa ricetta è indispensabile l'utilizzo di un mixer ad immersione**

-Fondere il cioccolato.

-Preparare la crema inglese: mescolare tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna (1), cuocere portando il composto tra gli 82-84°C

-Aggiungere il cioccolato e mixare con il mixer ad immersione e far raffreddare a una temperatura di circa 35°C

-Montare la panna (2) (con eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)

-Aggiungere la panna ben montata alla crema inglese al cioccolato, si consiglia di aggiungerla in tre riprese, miscelando delicatamente

#### AVVERTENZE:

-è possibile realizzare la crema inglese il giorno precedente lasciandola raffreddare completamente in frigorifero e successivamente formare la ganache unendo il cioccolato fuso a 45-50°C

-se non si avesse a disposizione il mixer ad immersione è consigliabile di l'aggiunta di 20 grammi di acqua durante la preparazione della ganache (crema inglese + cioccolato)



## RICETTA CREATA PER TE DA MARCO DE GRADA

PASTICCIERE, CIOCCOLATIERE E PANIFICATORE