



BAVARESE AL CIOCCOLATO E PANNA

TORTA MORBIDA ALLA PANNA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE
ACQUA

g 500
g 350
g 50

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.
Depositare la pasta montata negli stampi precedentemente ben ingrassati ed infarinati.
Cuocere in forno statico a 170-190°C per 25-30 minuti.

BAVARESE BIANCA

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA
PANNA 35% M.G.
LILLY NEUTRO
LATTE 3.5% M.G.

g 200
g 300
g 100
g 100

PREPARAZIONE

Montare panna, latte e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.
Incorporare delicatamente la crema pasticcera alla miscela montata.

INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 300
LATTE 3.5% M.G.	g 100
LILLY NEUTRO	g 80
IRCA CHOC	g 60-80

PREPARAZIONE

Montare panna, latte e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.

Incorporare delicatamente la crema pasticcera alla miscela montata.

Incorporare ad una piccola parte della massa IRCA CHOC leggermente scaldato e miscelare con frusta.

Aggiungere il composto al cioccolato all'interno dell'altra massa bianca e miscelare delicatamente.

COMPOSIZIONE FINALE

In una anello di acciaio con acetato posizionato sui bordi, posare sul fondo un disco di pan di spagna di circa 1 cm di altezza.

Con un sac a poche dressare un primo strato con la bavarese al cioccolato.

Sempre con un sac a poche terminare con la bavarese bianca e rasare con una spatola la superficie della torta.

Porre in congelatore per almeno 2 ore.