

BAVARESE AI 3 CIOCCOLATI

Bavarese al cioccolato bianco, fondente, latte in un elegante bicchiere per essere gustata comodamente con il cucchiaino.



INGREDIENTI:

CREMA INGLESE

250 gr panna fresca
250 gr latte fresco scremato
100 gr tuorli

50 gr zucchero semolato

BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE

150 gr crema inglese
250 gr cioccolato fondente Zaini
200 gr panna semimontata
150 gr crema inglese
200 gr cioccolato al latte Zaini
4 gr colla di pesce

150 gr panna montata

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO

150 gr crema inglese
200 gr cioccolato bianco Zaini
150 gr panna montata
4 gr colla di pesce

DECORAZIONE

150 GR Panna montata
q.b. Chicci di melograno
q.b. Crumble alla nocciola



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
120 min



Porzioni
6

- 1 Grattugiare i tre cioccolati separatamente fino a ridurli a scaglie e metterli in tre bastardelle separate. Preparare una crema inglese ponendo il latte e la panna sul fuoco, nel frattempo sbattere i tuorli con lo zucchero, versarci il composto di latte e panna, rimettere il tutto sul fuoco, girare con una spatola a temperatura molto bassa, o meglio ancora a bagnomaria e sobbollire finché la crema non si sarà addensata.

CONSIGLIO

Se non mettete il crumble alla nocciola, avrete un dolce gluten free, che potete decorare con delle lastre di cioccolato fondente..



- 2 Appena pronta ed ancora calda, versarla nelle dosi corrette sopra ognuno dei tre cioccolati, girare con una frusta e farli sciogliere, avendo l'accortezza di non far venire a contatto i diversi tipi di cioccolato. Aggiungere dove necessario la colla di pesce precedentemente ammorbidita e farla sciogliere bene, far raffreddare i composti ed aggiungere la panna semi montata.
- 3 Prendere dei bicchieri old fashion e cominciare a versare la bavarese al cioccolato bianco occupando $\frac{1}{4}$ del bicchiere, far rapprendere in congelatore e ripetere la stessa operazione prima con il cioccolato al latte e poi con quello fondente. Refinire con panna montata, crumble alle nocciole e chicchi di melograno.

CRUMBLE ALLA NOCCIOLA (facoltativo)

Ingredienti:

100 gr Burro

100 gr Farina"00"

100 gr Zucchero di canna

100 gr Farina di nocciole

PROCEDIMENTO: passare tutti gli ingredienti miscelati insieme al frullatore, spargere il composto su una placca foderata con carta forno e cuocere a 150° C fino ad ottenere un prodotto croccante.