



Crema bavarese

Ingredienti per 1 litro di preparazione:

LATTE INTERO	1 L	BACCELLO DI VANIGLIA	1
ZUCCHERO BIANCO	250 GR	GELATINA	20 GR
TUORLI	200 GR	PANNA MONTATA	800 GR



	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro copercchio	Osservazioni
1	Zucchero bianco Tuorli Baccello vaniglia	250 gr 200 gr 1	Tagliare il baccello e incorporare i grani nella vasca assieme allo zucchero e ai tuorli.	 85°C	600 giri/min	3 a 4 min	Aperto	
2	Latte intero	1 L	Versare	 85°C	600 giri/min	12 min	Aperto	
3	Gelatina	20 gr	Lasciare a bagno e quindi incorporare alla preparazione. Raffreddare rapidamente a 20°C.	-				
4	Panna montata	800 gr	Incorporare la panna montata a mano nella preparazione già raffreddata.	-				Assaggiare per verificare.



ASTUZIA DELLO CHEF

Potete aromatizzare la vostra crema bavarese di base aggiungendo caffè, sciroppi, bucce di agrumi, pure di frutta, pasta di mandorle.