

BAVARESE AL TORRONCINO



INGREDIENTI

per la bavarese al torroncino

- 1l latte
- 200g tuorli
- 100g zucchero
- 150g Crema Torroncino
- 18g colla di pesce
- 900g panna

per il croccante pralinato

- 280g pralinato alla nocciola 60%
- 110g copertura latte
- 60g scagliette croccanti

per il pan di spagna al cioccolato

- 600g uova intere
- 350g zucchero semolato
- 300g farina
- 75g cacao

PROCEDIMENTO

per la bavarese al torroncino

- Riscaldare il latte, versare su zucchero e tuorli.
- Cuocere a 82°C, aggiungere la colla di pesce, portare a raffreddamento a 45°C.
- Aggiungere la crema al torroncino, unire alla panna semi montata. Colare la bavarese in uno stampo e mettere in abbattitore.

per il croccante pralinato

- Far fondere la copertura al latte a 45°C, mescolare al pralinato ed aggiungere le scaglette croccanti. Mescolare delicatamente per inglobare perfettamente le scaglette.

per il pan di spagna al cioccolato

- Montare tutti gli ingredienti con una planetaria.
- Porre dentro stampi. Infornare a 180°C per 40 minuti. Mettere in abbattitore con abbattimento a +3°C.

montaggio del piatto

- Versare su degli stampi la bavarese, aggiungere il dischetto di croccante. Versare altra bavarese.
- Con un tagliapasta, tagliare un disco di pan di spagna per chiudere la monoporzione.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Crema Torroncino