



CREMA BÁVARA DE CHOCOLATE HECHA CON CREMA INGLESA (RECETA BÁSICA)

👤 Advanced level

Bavaroise de Chocolate para rellenar varios postres, ideal con combinaciones de frutas.

COMPOSICIÓN FINAL

Para esta preparación es imprescindible utilizar una batidora de inmersión

- Funde el chocolate
- Para preparar la crema inglesa, mezcla la yema y la crema líquida (1), y cocina llevando la mezcla a 82-84 °C
- Añade el chocolate, mezcla con la batidora de inmersión y deja enfriar a una temperatura de unos 35 °C
- Bate la crema (2) (con el posible agregado de LILLY NEUTRO)
- Añade la crema batida a la crema de chocolate inglesa

Instrucciones:

- Se puede hacer la crema el día anterior, dejarla enfriar completamente en la nevera y luego agregar el chocolate derretido a 45-50°C para conformar el ganache
- Si no tienes una batidora de inmersión, se recomienda añadir 20 gramos de agua durante la preparación del ganache (crema inglesa + chocolate)



Extraordinary
made simple.