



BAVAROIS AU CHOCOLAT

CARAMEL ORO

👤 Advanced level

Le chocolat crémeux au caramel oro est idéal pour garnir divers desserts qui doivent être conservés et consommés à la température du réfrigérateur (+5 °C)

COMPOSITION FINALE

Pour cette préparation, il est essentiel d'utiliser un mélangeur à immersion

- faire fondre le chocolat
- préparer la crème anglaise : mélanger le jaune d'œufs et la crème liquide (1), cuire en portant le mélange à 82-84 °C
- Ajouter le chocolat et mélanger avec le mélangeur à immersion et laisser refroidir à une température d'environ 35 °C
- Fouetter la crème (2) (avec éventuellement du LILLY NEUTRO)
- Ajouter la crème fouettée à la crème anglaise au chocolat, en quelques fois

Instructions :

- il est possible de préparer la crème anglaise la veille en la laissant refroidir complètement au réfrigérateur, puis de former la ganache en la combinant avec du chocolat fondu à 45-50 °C
- si vous n'avez pas le mixeur à immersion, il est conseillé d'ajouter 20 grammes d'eau lors de la préparation de la ganache (crème anglaise + chocolat)