



## BAVARESE AL CIOCCOLATO E PANNA

### TORTA MORBIDA ALLA PANNA E CIOCCOLATO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### PAN DI SPAGNA

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE  
ACQUA

g 500  
g 350  
g 50

##### PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con frusta a media-alta velocità.  
Depositare la pasta montata negli stampi precedentemente ben ingrassati ed infarinati.  
Cuocere in forno statico a 170-190°C per 25-30 minuti.

#### BAVARESE BIANCA

##### INGREDIENTI

CREMA PASTICCERA  
PANNA 35% M.G.  
LILLY NEUTRO  
LATTE 3.5% M.G.

g 200  
g 300  
g 100  
g 100

##### PREPARAZIONE

Montare panna, latte e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.  
Incorporare delicatamente la crema pasticcera alla miscela montata.

**INGREDIENTI**

CREMA PASTICCERA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 300
LATTE 3.5% M.G.	g 100
LILLY NEUTRO	g 80
IRCA CHOC	g 60-80

**PREPARAZIONE**

Montare panna, latte e LILLY NEUTRO in planetaria con frusta.

Incorporare delicatamente la crema pasticcera alla miscela montata.

Incorporare ad una piccola parte della massa IRCA CHOC leggermente scaldato e miscelare con frusta.

Aggiungere il composto al cioccolato all'interno dell'altra massa bianca e miscelare delicatamente.

**COMPOSIZIONE FINALE**

In una anello di acciaio con acetato posizionato sui bordi, posare sul fondo un disco di pan di spagna di circa 1 cm di altezza.

Con un sac a poche dressare un primo strato con la bavarese al cioccolato.

Sempre con un sac a poche terminare con la bavarese bianca e rasare con una spatola la superficie della torta.

Porre in congelatore per almeno 2 ore.