



# BAVAROISE DE CHOCOLATE

## CARAMEL ORO

👩‍🍳 Advanced level

**Cremoso de chocolate Caramel Oro ideal para rechear várias sobremesas que devem ser armazenadas e consumidas à temperatura de geladeira (+5 °C)**

### FINAL COMPOSITION

**Para esta preparação, é essencial usar um mixer de imersão**

- derreta o chocolate
- prepare o creme inglês: misture a gema e o creme líquido (1), cozinhe levando a mistura a 82-84 °C
- Adicione o chocolate e misture com o mixer de imersão e deixe esfriar a uma temperatura de cerca de 35 °C
- Bata o creme (2) (eventualmente com LILLY NEUTRO)
- Adicione o creme batido ao creme inglês de chocolate, em pequenas porções

**Instruções:**

- é possível preparar o creme no dia anterior, deixando-o esfriar completamente na geladeira e, em seguida, formar o ganache combinando o chocolate derretido a 45-50 °C
- se você não tiver o mixer de imersão, é aconselhável adicionar 20 g de água durante a preparação do ganache (creme inglês + chocolate)