



Crema Bávvara

Ingredientes para 1 litro de preparación:

LECHE ENTERA	1 L	VAINA DE VAINILLA	1
AZÚCAR BLANCO	250 G	GELATINA	20 G
YEMAS	200 G	NATA MONTADA	800 G

	Ingredientes	Peso	Acción	Ajuste del calor	Velocidad	Tiempo	Orificio de la tapa	Observaciones
1	Azúcar blanco Yemas Vaina de vainilla	250 g 200 g 1	Hendir la vaina e incorporar los granos en la cuba con el azúcar y las yemas.	 85°C	600 rpm	3 a 4 min	Abierto	
2	Leche entera	1 L	Verter	 85°C	600 rpm	12 min	Abierto	
3	Gelatina	20 g	Templar e incorporar en la preparación. Enfriar rápidamente a +20 °C.	-				
4	Nata montada	800 g	Incorporar manualmente la crema en la preparación fría.	-				Probar y rectificar la sazón.



CONSEJO DEL CHEF

Se puede aromatizar la crema bávvara básica con café, jarabes, piel rallada de cítricos, pistacho, puré de frutas o garapiñado.

