



Creme Bavaroise

Ingredientes para 1 litro de preparação:

LEITE GORDO	1 L	GELATINA	20 G
AÇÚCAR BRANCO	250 G	NATAS BATIDAS	800 G
GEMAS DE OVOS	200 G		
VAGEM DE BAUNILHA	1		



Ingredientes	Peso	Ação	Regulação de aquecimento	Velocidade	Tempo	Orifício Tampa	Observações
1 Açúcar branco Gemas de ovos Vagem de baunilha	250 g 200 g 1	Rachar a vagem e incorporar as sementes na cuba com o açúcar e as gemas de ovos.	85°C	600 rpm	3 a 4 min.	Aberto	
2 Leite gordo	1 L	Verter	85°C	600 rpm	12 min.	Aberto	
3 Gelatina	20 g	Molhar e incorporar na preparação. Arrefecer rapidamente a +20°C.	-				
4 Natas batidas	800 g	Incorporar manualmente as natas na preparação arrefecida.	-				



DICA DO CHEFE

Pode aromatizar o creme bavaroise de base com café, xaropes, raspas de citrínos, pistácio, puré de frutos, praliné.