



Bavaroise mousse

Ingredienser för 1 liter:

MJÖLK	1 LITER	VANILJSTÅNG	1
VITT SOCKER	250 GR	GELATINBLAD	20 GR
ÄGGULOR	200 GR	VISPGRÄDDE	800 GR

	Ingredienser	Vikt	Aktion	 Temperatur °C	 Varvtal v/m	 Tid minuter	Lock	Övrigt
1	Socker Äggula Vaniljstång	250 gr 200 gr 1	Tillsätt	 85°C	600	3-4 min	Öppet	Dela vaniljstången och häll fröna i kärlet tillsammans med socker och äggulan.
2	Mjök	1 L	Tillsätt	 85°C	600	12 min	Öppet	
3	Gelatin	20 gr	Smält gelatinet och kyl snabbt av till 20° C	–				
4	Vispgrädde	800 gr	Tillsätt grädden	–				Smaka av



DESSERTKOCKENS TIPS

Smaksätt med t ex kaffe, smaksatt sirap, citrusfrukt, pistaschnötter, fruktpuré eller brända mandlar.