



LEONARDO DI CARLO
Consulente di Pasticceria

BAVARESE FONDENTE 70%	q.tà	%	procedimento: Portare a bollore il latte, aggiungere i tuorli precedentemente frustati con lo zucchero, unire cuocere fino a 84/85°C togliere dal fuoco filtrare e unire la gelatina ammorbidita, versare sulla copertura parzialmente fusa, emulsionare bene con un minipimer. A 40°/45°C unire la panna semimontata. Versare immediatamente in stampi e raffreddare rapidamente.
latte fresco intero	500 g	22,12	
tuorli	150 g	6,64	
zucchero semolato	100 g	4,42	
gelatina animale in fogli	10 g	0,44	
copertura fondente 70%	500 g	22,12	
panna semimontata	1000 g	44,25	
totale	2260 g	100	