Bavarois de chocolate con pistacho y salsa de coco



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bavaroise de chocolate con pistacho

Crema de leche montada: 200 g
Gelatina sin sabor: 1 Sobre
Pistachos: 1 Taza
Crema de leche: 200 grs.
Leche: 1/2 L
Chocolate amargo: 200 g
Yemas: 2 Unidades
Azucar: 1/2 Taza

Salsa de coco y mandarina con anís

Jugo de mandarina: 1/2 L
Azucar: 1/2 Taza
Mandarinas: 3 Unidades
Canela: 2 Ramas
Esencia de almendras: 5 Gotas
Anís estrellado: 3 Unidades
Leche de coco: 200 cc

Preparación de la Receta

Bavarois de chocolate con pistacho

- Muela los pistachos.
- Vierta la leche en una *cacerola* y lleve a fuego medio, justo antes que rompa hervor retire del fuego.
- Hidrate en agua tibia la *gelatina*.
- Bata la *crema* de leche hasta montarla.
- En un bowl coloque las yemas junto con el azúcar y bata hasta *blanquear* las yemas, luego añada en forma de hilo la leche caliente, mezcle y vuelque nuevamente en la *cacerola*, cocine a fuego medio y agregue la *gelatina* hidratada, mezcle nuevamente hasta lograr una preparación homogénea.

- Vierta luego en el bowl anteriormente utilizado y agregue el **chocolate** previamente picado, deje reposar unos minutos y mezcle hasta fundir el **chocolate** por completo
- Una vez fría la preparación incorpore la mitad de *crema* montada, mezcle con el batidor de mano, luego agregue la mitad restante y mezcle con una espátula de forma envolvente.

Salsa de coco y mandarina con anís

- En un bowl coloque la leche de coco junto con el azúcar, comience a mezclar y añada la esencia de almendras, mezcle y reserve.
- Separe los gajos de *mandarina*, quite las semillas y de vuelta la piel hacia atrás sin quitarla quedando expuesta la carne de los gajos.
- En una *cacerola* vierta el *jugo* de mandarinas, el *almíbar*, las estrellas de anís y las ramas de canela rotas, lleve a fuego medio y una vez que rompa hervor incorpore los gajos de *mandarina*, retire del fuego y mezcle.

Armado

- Forre la base de aros de aproximadamente 6cm de diámetro con papel film, acomódelos sobre una placa y llénelos con la bavarois de *chocolate*, reserve en la heladera durante aproximadamente 2 a 3 horas
- Transcurridas las horas de reposo desmolde las bavarois de *chocolate*.

Presentación

- Sirva en un plato una bavaroise, salsee con la salsa de coco y *mandarina* y decore con los gajos de *mandarina* y las estrellas de anís, por ultimo coloque en el centro de la bavaroise **pistacho** molido y encima de este un copo de *crema* montada.

Tips

-

- Coco

- El coco es rico en sales minerales que participan en la mineralización de los huesos.
- Los que aun están verdes son los que más líquido contienen, al madurar este líquido se reduce y se forma la pulpa.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bavarois-de-chocolate-con-pistacho-y-salsa-de-coco