

Bavarois de pistachos



Ingredientes

Azucar: 10 grs.

Yema: 1 Unidad

Claros: 2 Unidades

Pistachos: 20 g

Azucar: 20 grs.

Fecula De Maiz: 20 g

Pasta de Pistachos: 5 g

Para el baño

Leche: 100 cc

Chocolate blanco: 160 g

Gelatina: 7 g

Glucosa: 40 g

Brillo neutro para pastelería: 80 g

Para el bavarois

Leche: 100 cc

Azucar: 20 grs.

Gelatina: 3 g

Crema: 110 g

Pasta de Pistachos: 25 g

Yema de huevo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Para la masa

- En un bol, colocamos 1 yema, 10 g de azúcar y 5 g de pasta de pistachos.
- Integramos todo con un batidor de alambre y reservamos.
- En otro bol, batimos 2 claras
- Cuando haya espumado un poquito agregamos 20 g de azúcar y continuamos batiendo hasta montar como un merengue
- Añadimos este merengue a la preparación reservada.
- Por último, incorporamos 20 g de fécula de maíz y 20 g de pistachos picados.

- Llevamos a una placa para horno forrada con papel *manteca*, emparejar con una espátula y llevamos al horno a 175°C durante 8 minutos.

Para el bavarois

- Llevamos una ollita al fuego con 100 cc de leche, 25 g de pasta de pistachos y hasta que hierva.
- En otro bol, mezclamos 2 yemas, 20 g de azúcar e integramos todo con un batidor.
- Cuando haya llegado al punto de hervor, volcamos sobre la yema con el azúcar, integramos todo y volvemos a llevar todo a la misma olla, al fuego.
- Cocinamos sin dejar de revolver hasta que llegue a los 82°C
- Enfriamos en baño maría inverso.
- Por otro lado, hidratamos la *gelatina* en 15 cc de agua
- Activamos por 5 segundos en el microondas y añadimos a la preparación que se está enfriando.
- Por último, agregamos 110 g de *crema* montada con movimientos envolventes y reservamos en frío.

Para el armado

- Colocamos acetato al interior de 3 aros cortantes medianos.
- Luego, cortamos unos cuadrados de la masa de la circunferencia de los aros y los colocamos en el interior de cada molde a modo de base.
- Rellenamos los moldes con la mezcla de bavarois y llevamos al freezer.
- Mientras tanto, preparamos el baño de *chocolate* blanco

Para ello

- Llevamos al fuego, en una ollita, 100 cc de leche y 40 g de glucosa
- Una vez caliente, volcamos sobre 160 g de *chocolate* blanco
- Dejamos que se derrita y se mezcle bien.
- Luego, hidratamos 7 g de *gelatina* sin sabor con 35 cc de agua y llevamos al microondas por 10 segundos.
- Unimos la *gelatina* activada con la preparación de *chocolate* blanco y añadimos 80 g de brillo multiuso hidratado con 40 cc de agua
- Colocamos en baño maría invertido hasta que llegue a 35°C.
- Una vez congelados, retiramos los aros, el acetato y los bañamos sobre una reja de pastelería con un baño de *chocolate* blanco teñido de verde con colorante comestible.
- Por último, presentamos en platitos individuales con un silbato de cotillón por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bavarois-de-pistachos>