Bavaroise de Chocolate



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Bavaroise

Agua: 50 c.c.
Azucar: 115 grs
Cacao Amargo: 3 cdas
Chocolate Semiamargo: 150 Gramos
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 600 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cda
Gelatina sin sabor: 10 Gramos
Leche: 450 c.c.
Licor de naranja: 3 cdas
Piel de naranja: 1 unidad

Bizcocho

Azucar: 190 grs
Extracto de vainilla: 1 cda
Cacao: 15 Gramos
Harina: 165 Gramos
Huevos separados: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Bizcocho

- Batir claras y azúcar hasta formar un merengue.
- Agregar las yemas al merengue y unir.
- Añadir *harina* y cacao tamizados en forma envolvente.
- Verter en placa enharinada y enmantecada con papel *manteca* en la base y cocinar a 180 C° por 12 minutos.
- Dejar enfriar y cortar 1 disco de 24 cm y tiras de 7 cm de alto.

Bavaroise

- Calentar la leche con mitad del azúcar y piel de 1 *naranja*.
- El resto del azúcar mezclarlo con las yemas y esencia de vainilla.
- Mezclar las yemas con un poco de la *crema* caliente y volver a la olla.
- Revolver hasta que las yemas empiecen a espesar.
- Retirar del fuego y verter la preparación sobre el **chocolate** picado
- Mezclar y añadir la *gelatina* hidratada y disuelta, cacao y el *licor* de *naranja*.
- Llevar a baño maría inverso hasta enfriar a temperatura ambiente.
- Incorporar *crema* de leche a medio punto.
- Colocar en la base de un molde circular de 24 cm desmontable un disco de *bizcocho*.
- Forrar las paredes del molde con las tiras del *bizcocho* y verter la preparación de *chocolate*.
- Enfriar por una noche.
- Espolvorear con cacao amargo

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bavaroise-de-chocolate