elGourmet

Bavaroise de Frutas

Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Azucar: 180 g
Agua: 80 cc
Gelatina sin sabor: 14 g
Pulpa de frutas rojas, mango o maracuyá: 250 g
Crema de leche: 250 g
Agua: 70 cc
Jugo de medio limón:

Preparación de la Receta

Para comenzar

mezclamos la pulpa con el jugo de lim&oacute

- N.
- Luego, hacemos un *almíbar* con los 180 g de azúcar y los 80 cc de agua.
- Cocinamos el *almíbar* hasta punto bolita media o una temperatura de 118 ° C.
- Hidratamos la *gelatina* con los 70 cc de agua y fundimos en el microondas por 20 segundos.
- Agregamos el *almíbar* hirviendo sobre la pulpa de frutas
- Luego incorporamos la *gelatina* fundida.
- Colocamos sobre un baño de hielo para bajar la temperatura
- Cuando la *gelatina* comience a coagular, retiramos del hielo.
- Agregamos la preparación sobre la *crema* y homogeneizamos
- Esta operación puede hacerse también volcando la *crema* sobre la fruta.
- Vertemos en un molde y dejamos enfriar en la heladera.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bavaroise-de-frutas-2