Bavaroise de mandarina y sopa de chocolate blanco

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Manteca: 70 g
Damascos secos: 10 Unidades
Crema de leche: 200 cc
Jugo de mandarina: 250 cc
Galletitas de chocolate: 200 grs.

Crema inglesa

Leche: 200 cc
Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 200 cc
Azucar: 100 grs.
Gelatina sin sabor: 7 grs.

Sopa de chocolate blanco y lemon grass

Leche: 350 cc
Crema de leche: 150 cc
Lemon grass - vara: 1/4 Unidad
Chocolate blanco: 110 grs.
Azucar: 2 cdas.

Varios

Damascos secos: 4 Unidades
Ralladura de mandarina: Cantidad necesaria
Galletitas de chocolate: 50 grs.

Preparación de la Receta

- Coloque los damascos en una olla y cubra con agua, lleve a fuego mínimo y cocine hasta que estén tiernos.
- Coloque el *jugo* de **mandarina** en una olla y lleve a fuego mínimo, deje reducir a 150cc.
- Una vez tiernos los damascos procese junto con la reducción de *jugo* de *mandarina*.

- Bata la *crema* de leche fría a ½ punto

Crema inglesa

- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con la leche y lleve a fuego.
- Mezcle las yemas junto con el azúcar sin batir.
- Hidrate la *gelatina*.
- Una vez que la *crema* de leche rompa el hervor vierta de a poco sobre las yemas sin dejar de mezclar, lleve nuevamente a fuego y con una cuchara de madera mezcle continuamente hasta que nape.

Sopa de chocolate blanco y lemon grass

- Corte el lemon grass en trozos.
- Pique el **chocolate** y reserve en un recipiente junto con el azúcar.
- Coloque en una olla la *crema* de leche junto con la leche y el lemon grass, lleve a fuego.
- Una vez que la leche rompa el hervor vierta sobre el *chocolate*, deje reposar un minuto y luego mezcle hasta fundirlo por completo.
- Deje enfriar, cubra con papel film y luego lleve a la heladera durante 2 horas.

Armado

- Vierta la *crema* inglesa en un recipiente y agregue los damascos procesados, mezcle e incorpore la *gelatina* hidratada y la *crema* de leche batida a ½ punto, mezcle con una espátula.
- Procese las galletitas de *chocolate* junto con la *manteca*.
- En moldes individuales coloque de base una capa de galletitas procesadas, aplaste con los dedos y luego vierta el relleno, lleve a la heladera y deje reposar durante 3 horas hasta que este bien firme.
- Desmolde.
- Pique las galletitas de *chocolate* y los damascos secos.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de **sopa** de *chocolate* y en el medio coloque un bavaroise.
- Espolvoree con galletitas picadas y decore con damascos y ralladura de *mandarina*.

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