

Bavaroise de manzana y sorbete de pera

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bavaroise

Azucar: 150 grs.

Aguardiente: 35 cc

Puré de manzanas verdes: 725 g

Jugo de Limón: 25 cc

Crema de leche: 500 cc

Gelatina sin sabor: 20 grs.

Compota de ananá

Azucar: 250 grs.

Anana: 1 Unidad

Jugo de Limón: 35 cc

Agua: 2 Tazas

Opcional

Frutas frescas:

Galletas de tuile:

Sorbete

Jugo de Limón: 35 cc

Aguardiente: 25 cc

Jugo de peras: 500 cc

Miel: 150 grs.

Preparación de la Receta

Bavaroise

- Bata la *crema* de leche con el azúcar hasta alcanzar 1/2 punto.
- Hidrate la *gelatina* con agua, luego disuelva sobre baño María y deje bajar la temperatura.

- En un bowl mezcle el puré de manzanas y la *crema* de leche.
- Agregue el aguardiente, el *jugo de limón*, la *gelatina* y mezcle suavemente.
- Vierta dentro de moldes individuales o bien en un molde de 28 cm de diámetro.
- Lleve al frío durante 2 horas o hasta que tome consistencia.

Sorbete

- Mezcle el *jugo* de peras, la miel, el *jugo de limón* y el aguardiente.
- Trabaje en la máquina heladora durante 15 minutos aproximadamente o manualmente sobre un baño María invertido con hielo seco durante 1 hora.
- Deje reposar en el freezer durante 1 y 1/2 hora antes de servir.

Compota de ananá

- Pele el *ananá* y corte en cubos.
- En una *cacerola* disponga el *ananá*, el *jugo de limón*, el azúcar y cubra con agua.
- Lleve sobre el fuego y cocine durante 15 minutos o hasta que el *ananá* esté tierno.

Presentación

- En el costado de un plato desmolde un bavaroise, de lado acomode gajos de frutas frescas, el sorbete sobre una galleta de tuile y al rededor disponga la compota.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bavaroise-de-manzana-y-sorbete-de-pera>