

Bavaroise de vainilla con mousse de berries

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bebida Sugerida

Vinsanto (Vino Dulce Italiano):

Crema Inglesa

Leche: 500 cc

Azucar: 120 grs.

Chauca de vainilla: 1 Unidad

Crema de leche: 500 cc

Jarabe de Cassis

Azucar: 200 grs.

Pulpa de Cassis: 300 g

Mousse

Azucar: 350 grs.

Agua: 200 cc

Claros: 6 Unidades

Crema de leche: 600 cc

Pulpa de Cassis: 500 g

Crema de leche: 500 cc

Gelatina sin sabor: 14 grs.

Varios

Pionono: 1 Unidad

Frutas Rojas en Almíbar: 300 g

Preparación de la Receta

Crema inglesa

- Hidrate la *gelatina*
- Reserve.
- Lleve la leche a punto de ebullición.
- Perfume con la *chaucha* de vainilla.
- Bata la *crema* a 3/4 punto
- Reserve
- Bata las yemas a blanco con el azúcar.
- Incorpore la leche y vuelva al fuego batiendo constantemente hasta que nape la cuchara de madera.
- Retire del fuego e incorpore la *gelatina*.
- Lleve a baño María inverso y enfríe rápidamente sin dejar de revolver.
- Junte con la *crema* semimontada.
- Vuelque sobre una placa y enfríe en la heladera.

Mousse

- Bata la *crema* a punto chantilly
- Reserve en heladera.
- Hidrate la *gelatina*
- Reserve.
- Haga un *almíbar* con el azúcar y el agua a punto bolita.
- En una batidora eléctrica bata las claras a punto nieve.
- A 3/4 de punto vuelque sobre las claras el *almíbar* en forma de hilo hasta llegar a punto nieve
- Antes de finalizar el batido agregue la *gelatina* hidratada.
- Retire la *crema* montada de la heladera unifique con la pulpa de fruta y finalmente incorpore el merengue con movimientos envolventes.

Jarabe de Cassis

- En una *cacerola* haga un jarabe con el puré de cassis y el azúcar sobre fuego bajo

Armado

- Con un ramequín corte un medallón de pionono
- Utilice este molde para armar el postre.
- Encima coloque un medallón de bavaroise y por arriba llene con la **mousse**.
- Lleve a la heladera para enfriar

Presentación

- Al momento de servir cubra el postre con el jarabe
- Desmolde sobre los platos.

- Acompañe con frutas rojas en *almíbar*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bavaroise-de-vainilla-con-mousse-de-berries>