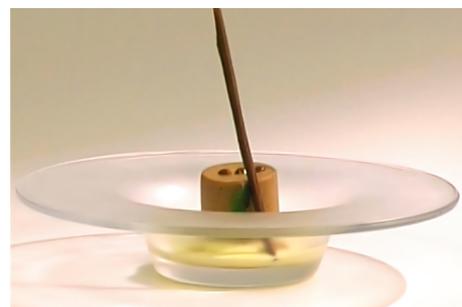


Sabayon con nueces

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Bavarois de chocolate

Leche: 200 cc

Agua: 40 cc

Yemas: 60 g

Chocolate cobertura semi amargo: 180 g

Azucar: 50 grs.

Crema de leche: 270 grs.

Gelatina sin sabor: 8 grs.

Sabayon

Azucar: 75 grs.

Yemas de huevo: 4 Unidades

Salsa de chocolate: 50 g

Oporto: 100 cc

Nueces: 30 g

Preparación de la Receta

Sabayon

- Mezcle en un bowl las yemas junto al azúcar, una vez disuelta incorpore el *oport*, mezcle.
- Luego lleve a un baño maría mientras bate continuamente hasta formar una espuma sostenida. Esto se logrará a los 82°C punto en que las proteínas de las yemas se han desnaturalizado espesando la preparación (como en una *crema* inglesa). Pasado ese punto corremos el riesgo de que se coagulen estas proteínas formando grumos y bajando la espuma. Los 82°C también nos aseguran que las yemas se han cocinado.

Bavarois de chocolate

- Funda el *chocolate* a baño maría a una temperatura de 45°C aproximadamente.
- Coloque en una olla la leche junto con la mitad de azúcar, lleve a hervor.
- En un bowl mezcle las yemas junto con la mitad de azúcar restante y mezcle rápidamente con un batidor de alambre, una vez que la leche rompa hervor agréguela sobre la yemas y mezcle enérgicamente, luego vierta la preparación nuevamente en la olla y lleve a fuego, mezcle con una cuchara de madera en forma de 8 hasta llegar a una temperatura de 82°C o hasta que la cuchara nape.
- Una vez lograda la temperatura deseada retire y vierta la *crema* inglesa en un bowl. Incorpore luego la *gelatina* sin sabor previamente hidratada junto con la esencia de vainilla, mezcle y vierta esta preparación sobre el *chocolate* fundido, mezcle nuevamente hasta que quede completamente homogénea. Agregue la *crema* de leche batida a ½ punto de a poco e integre con movimientos envolventes.

Armado

- Coloque el bavaoise obtenido en una manga.
- Llène con el bavaoise moldes cilíndricos pequeños y deje reposar en la heladera hasta que la *gelatina* tome consistencia.
- Retire de la heladera y desmolde al momento de servir.

Presentación

- Sirva en un plato hondo una porción de sabayon caliente, espolvoree con nueces y acomode en el medio una bavaoise. Decore con hojas de *menta* y chauchas de vainilla.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/sabayon-con-nueces>