

DESSERT

Bavarese al Caprino con salsa agli agrumi

Difficoltà 

Ingredienti

Per la bavarese di Caprino:

Latte fresco

150 g

Caprino Cademartori

100 g

Tuorli

55 g

Zucchero

60 g

Gelatina

4 fogli

Per la crema inglese agli agrumi:

Latte fresco

125 g

Tuorli

60 g

Zucchero

60 g

Arance

2

Attrezzatura

Frusta

Frullatore a immersione

Stampini

Pentolino / ciotole

Descrizione

La base di questa ricetta è una crema inglese classica realizzata con uova, latte e zucchero da realizzare a bassa temperatura.

Mettiamo a bagno la colla di pesce, la strizziamo bene e la incorporiamo alla crema tiepida. Giriamo per far amalgamare il tutto.

Aggiungiamo il Caprino e con un frullatore ad immersione frulliamo il tutto e versiamo il composto negli stampini e lasciamo in frigorifero per 10-15 ore.

Trascorse 10-15 ore rovesciate gli stampini appoggiando la bavarese nel piatto, aggiungiamo la bavarese inglese e le bucce candite.