



BAVARESE ALLA VANIGLIA



INGREDIENTI

Ingredienti

• Latte intero	500 gr
• Tuorli	180 gr
• Zucchero	180 gr
• Gelatina animale	20 gr
• Panna	750 gr
• Bacca di Vaniglia	100 gr
• Liquore alla vaniglia 70° Valbruna	25 gr

Fondo frolla

• Burro	1.700 gr
• Zucchero a velo	900 gr
• Albume tiepido	300 gr
• Sale	10 gr
• Farina alle mandorle	200 gr
• Farina	2.400 gr

PROCEDIMENTO

Procedimento

Bollire il latte con la polpa della vaniglia, e versarlo sopra ai tuorli sbattuti con lo zucchero.

Cuocere il tutto sul fuoco a 82°C. Unire la gelatina animale ammorbidita, raffreddare a +25 e incorporare la panna poco montata molto delicatamente.

Procedimento frolla

Impastare senza montare burro e zucchero, aggiungere l'albume e per ultima la farina di mandorle e la farina debole.

Dressare in flexipan a minisavaren e cuocere in forno a 180°C V.A.