

Bavarois, op basis van crème anglaise



Methode voor crème anglaise:

Week de gelatine in koud water (4°C) en dit gedurende 20 min. Klop de eierdooiers en suiker luchtig op tot je een lichtere kleur bekomt. Kook de melk en voeg de met suiker opgeklopte eierdooiers toe, verwarm dit geheel tot 85°C door continu te mengen. Voeg de geweekte gelatine toe en giet deze crème anglaise door een punt zeef.

Methode voor bavarois:

Giet de gezeefde, warme crème anglaise op de chocolade. Meng tot je een zalvige en homogene textuur bekomt. Klop de room en chantypak samen op tot een luchtig geheel. Wanneer de temperatuur van de chocolade bereiding 30°C heeft, voeg dan de opgeklopte room toe.

Ingrediënten:

Melk	800
Griessuiker	120
Eierdooier	235
Gelatine	20
Totaal gewicht	1175

Enkele tips:

- Voor de bereiding van de crème anglaise, warm alles zachtjes op om het koken van de eierdooiers te vermijden
- Om de luchtige textuur tijdens de bereiding te behouden, voeg de opgeklopte room toe door gebruik te maken van een spatel

BAVAROIS MELKCHOCOLADE

Ingrediënten:

	Lait Supreme 41%	Lait Supérieur 38%	Lait Caramel 34,5%	Lait Selection 33,5%	Lait Selection 35,5%	Lait Extra 32%	Lait Clair 32%	Lait Douceur 31,5%
Crème anglaise	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	470	470	460	500	478	520	490	527
Verse Room 35%	750	750	750	750	750	750	750	750
Puratos Chantypak	750	750	750	750	750	750	750	750
Totaal gewicht	2970	2970	2960	3000	2978	3020	2990	2500

BAVAROIS DONKERE CHOCOLADE

Ingrediënten:

	Noir Pur Amer 73%	Noir Supreme 70,5%	Noir Supérieur 60%	Noir Extra 57,5%	Noir Selection 55%	Blanc Selection 29,5%	Blanc Selection 28%	Blanc Intense 28,5%
Crème anglaise	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Belcolade Selection	375	350	455	430	455	470	500	500
Verse Room 35%	750	750	750	750	750	750	750	750
Puratos Chantypak	750	750	750	750	750	750	750	750
Totaal gewicht	2875	2850	2955	2930	2955	2970	3000	3000