

## Bavarese alle fragole

Categoria: Dolci vari e desserts  
Data: 08.05.2013

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

3.9 dl	Latte
1 pc	Vaniglia
1.4 x	Preso di sale
80 g	Tuorlo d'uova, pastorizzato
135 g	Zucchero cristallizzato
15 g	Gelatina oro
200 g	Fragole fresche
3.9 dl	Panna 35%

#### Mise en place

- Incidere il baccello di vaniglia e metterlo nel latte
- Immergere la gelatina nell'acqua fredda
- Frullare le fragole e passarle al colino
- Montare la panna

#### Preparazione

- Scaldare il latte con la vaniglia e il sale
- Montare a spuma i tuorli e lo zucchero
- Versare il latte bollente sulle uova e rimettere il tutto nella casseruola
- Cuocere a fuoco dolce rimestando continuamente con una spatola senza oltrepassare i 85°C
- Ritirare dal fuoco e incorporare immediatamente la gelatina strizzata
- Passare alla stamigna
- Raffreddare la massa appoggiando la bacinella sul ghiaccio
- Incorporare le fragole
- Incorporare delicatamente la panna
- Versare la massa negli stampini precedentemente sciacquati con acqua fredda
- Mettere nel frigorifero