

Crema bavarese alle mele

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 20.06.2013

Ingredienti per 1 Liter/1 l al 100% (quantità netta)

75 g	Tuorlo d'uovo, pastorizzato
3.8 dl	Latte UP drink
0.5 pc	Vaniglia
1 x	Preso di sale
8 g	Gelatina in foglie
120 g	Zucchero cristallizzato
0.6 kg	Mele
2 cl	Calvados
0.3 l	Panna 35%

Mise en place

- Incidere il bastone di vaniglia, grattare i granelli e mettere il tutto nel latte
- Temperare la gelatina nell'acqua fredda
- Tagliare le mele a quadretti e scottarle in uno sciroppo di vino bianco, zucchero e limone
- Montare la panna

Preparazione

- Scaldare il latte con la vaniglia e il sale
- Battere i rossi d'uovo e lo zucchero a spuma
- Versare il latte bollente sulla massa e rimettere nella casseruola
- Cuocere alla "rosa" (85°C) su fuoco dolce mescolando costantemente con una spatola
- Togliere dal fuoco e incorporare immediatamente la gelatina scolata e strizzata
- Passare il tutto al colino cinese fine
- Raffreddare sul ghiaccio continuando a rimestare fino a crema consistente
- Aggiungere le mele e il Calvados
- Incorporare delicatamente la panna
- Versare velocemente nelle forme e lasciar riposare in frigorifero