

Bavarese al cioccolato bianco e salsa alla menta

Categoria: Portate - Dolci e Dessert



Informazioni Generali

Preparazione:
20 min

Cottura:
10 min

Dosi per:
6 persone

Costo:
Medio

Difficoltà:
Bassa

Il bavarese di cioccolato bianco è un dolce al cucchiaio morbido e delicato che per il suo gusto estremamente fine, può essere accompagnato da svariate salse a base di frutta o sciroppi, come quello di menta. Realizzato con latte, panna, colla di pesce, tuorli, cioccolato e zucchero, il bavarese ha una preparazione abbastanza veloce e in men che non si dica, si ritroverà in frigorifero a raffreddare nel suo stampino in attesa di essere gustato in tutta la sua bontà!



Ingredienti per il bavarese

» Cioccolato
bianco 100 gr

» Uova
3 tuorli

» Colla di pesce
e fogli (gr 6)

» Vaniglia
1 baccello

» Latte
fresco 300 ml

» Zucchero
50 gr

» Panna
fresca 300 ml

...per la salsa di menta

» Menta
sciroppo 1-2 cucchiari

» Panna
fresca 100 ml

» Zucchero
50 gr

Preparazione



In una ciotola contenente acqua fredda, mettete in ammollo i tre fogli di gelatina (1) fino a quando diventeranno completamente morbidi. Nel frattempo versate il latte in un pentolino (2), aggiungete la stecca di vaniglia (3) e portate lentamente a sfiorare il bollore.



Sgusciate le uova e ponete i tuorli in una ciotola assieme allo zucchero (4); sbattete gli ingredienti (5) con una frusta (o sbattitore elettrico) fino a che il composto risulterà chiaro, gonfio e spumoso. Quando il latte bollirà, toglietelo dal fuoco, eliminate la bacca di vaniglia e versatelo a filo nel composto di uova e zucchero (6) mescolando.



Tritate il cioccolato bianco. Versate il composto ottenuto nel pentolino in cui avete bollito il latte e cuocete a fuoco basso mescolando fino a che la crema non si addensa; filtrate poi la crema con un colino a maglie fitte. Aggiungete alla crema calda i fogli di gelatina strizzati (8) e mescolate per scioglierli bene, quindi unite il cioccolato tritato (9) e mescolate fino al completo scioglimento dello stesso e lasciate intiepidire il tutto.



Montate la panna (10) e quando il composto sarà freddo unitela delicatamente incorporandola con una spatola (11) praticando un movimento che va dall'alto verso il basso. Versate il composto ottenuto negli stampi (12) che riporrete in frigorifero per almeno 3 ore.



Preparate la salsa alla menta ponendo in un pentolino la panna fresca liquida e lo zucchero (13); mescolate a fuoco basso fino a che lo zucchero si scioglierà, poi unite 1 o 2 cucchiaini di sciroppo di menta (14) a seconda se volete ottenere una salsa dal sapore più o meno accentuato; lasciate sobbollire 2-3 minuti (15) poi spegnete il fuoco e fate raffreddare la salsa. Al momento di servire il bavarese di cioccolato bianco, immergete lo stampino per qualche secondo in acqua bollente fino a 1 cm dal margine, facendo attenzione a non fare entrare l'acqua nel dolce; noterete che il bavarese si staccherà dallo stampo. Capovolgete ed estraete il bavarese su un piatto da portata, accompagnatelo con la salsa alla menta e guarnitelo con foglie di menta fresca e qualche bastoncino di mandorla tostata.

Consiglio

Volendo, al posto della salsa alla menta potete accompagnare il bavarese al cioccolato bianco con qualsiasi altra salsa, topping o sciroppo voi vogliate, come, ad esempio, con qualcosa dal gusto agre come l'arancia, il mandarino, il lampone, o con qualcosa di molto aromatico come il frutto della passione.