

Bavarois uva

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Soufflé

INGREDIENTES

0	
1 kg	Uvas
	Agua — 1 chorrito
80 gr	Mantequilla
500 gr	Chocolate Negro
100 gr	Azúcar
500 ml	Claras de huevo
15	Gelatina en hojas
500 ml	Agua
300 gr	Azúcar
	Naranjas

ELABORACIÓN

Triturar las uvas con el agua y el azúcar (300g) y pasar por un chino. Hervir la mezcla y apartar. Incorporar las colas de pescado previamente remojadas en agua fría a la crema. Mientras se enfría la mezcla, se elabora un merengue con las claras y el azúcar restante (100g). Mezclar el merengue con la crema ya fría y rellenar los moldes de corona ligeramente humedecidos. Refrigerar. Derretir la cobertura con la mantequilla al baño maría y conservar en el mismo baño. Presentar las raciones emplatando en plato de postre la ración necesaria decorando con los gajos de una naranja. Dibujar hilos en el plato y sobre el bavarois con el chocolate.