

Bavarois uva

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.