

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bavarese al cioccolato bianco e gelatina di pompelmo rosa

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *60 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 7 ORE RAFFREDDAMENTO*



La bavarese al cioccolato bianco e gelatina di pompelmo rosa è un dolce al cucchiaio che nonostante la presenza di ingredienti un po' grassi risulta, al contrario, fresca e leggera. Non essendo per niente pesante, ma al contrario, leggera e rinfrescante.

Nonostante il suo aspetto elegante e direi quasi chic, non pensiate che sia tanto difficile da preparare...tutt'altro! Semmai dovrete portare un

po' di pazienza poiché ci vogliono diverse ore per il raffreddamento sia della bavarese che della gelatina al pompelmo. Il vantaggio di tutto ciò? E' un dolce che potrete, anzi dovrete, preparare in anticipo :)

INGREDIENTI PER LA BAVARESE

CIOCCOLATO BIANCO 125 gr

PANNA FRESCA 250 ml

LATTE INTERO 300 ml

TUORLO D'UOVO 3

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO 50 gr

COLLA DI PESCE fogli - 3

PER LA GELATINA

POMPELMO ROSA succo - 150 ml

ZUCCHERO 2 cucchiaini da tavola

COLLA DI PESCE foglio - 1

ACQUA calda - 50 ml

PREPARAZIONE

1 Per la bavarese:

mettere a mollo la colla di pesce in una ciotola con acqua fredda.

Riscaldare il latte e nel frattempo montare i tuorli con lo zucchero finché il composto risulti bianco e spumoso.

Aggiungere la vanillina e continuare a montare.

Quando il latte è caldo, aggiungerlo a filo alle uova, sempre mescolando con le fruste.

Filtrare la crema ottenuta e posizionarla di nuovo sul fornello. Lasciare addensare il composto avendo cura di mescolare di continuo finché non si otterrà una crema liscia, ma non dura.

Strizzare la colla di pesce e aggiungerla alla crema, mescolando per farla sciogliere e aggiungere il cioccolato bianco fatto a pezzetti.

Mescolare bene per far sciogliere e lasciare raffreddare.

Montare a neve ben ferma la panna da cucina, riprendere la crema ormai fredda e con una spatola aggiungere delicatamente la panna. Mescolare dal basso verso l'alto, avendo cura di far amalgamare bene i due composti.

Versare negli stampini e riporre in frigo per almeno 3 ore.

Per la gelatina:

mettere a bagno per circa dieci minuti in acqua fredda la colla di pesce.

Intanto scaldare 50 ml di acqua e appena raggiunge il giusto calore immergere la colla di pesce.

Mescolare bene per far sciogliere e attendere che si raffreddi.

Riprendere le coppette di bavarese e se il composto si è solidificato versare la gelatina creando un nuovo strato, se il dessert dovesse risultare ancora liquido, occorre aspettare altrimenti la gelatina non resterebbe a galla.

Riporre in frigorifero nuovamente e lascia raffreddare per almeno 4 ore.

2 Per preparare una bavarese al cioccolato bianco e gelatina al pompelmo perfetta, dovrete partire con la preparazione della bavarese che avrà bisogno di diverse ore per freddarsi e solidificarsi.

Per questa preparazione è meglio se usate una planetaria o delle fruste elettriche per evitare di esacerbarvi con la montata a mano degli ingredienti.

Riunite in una ciotola o nella ciotola della planetaria i tuorli, la vanillina oppure l'estratto di vaniglia o ancor meglio i semi di una bacca e lo zucchero e azionate la macchina dotata di gancio a frusta per montare gli ingredienti fino a renderli spumosi e di un colore giallo molto pallido.

Mettete anche a bagno in acqua fredda i fogli di colla di pesce necessari per la bavarese.

3 Nel frattempo mettete sul fuoco il latte a scaldare e non appena i tuorli sono montati ed il

latte è caldo, aggiungete quest'ultimo a filo alla ciotola continuando a montare il composto che sia nella planetaria o con le fruste elettriche.

Quando avrete aggiunto tutto il latte ed il composto risulterà molto spumoso, potrete filtrarlo facendolo passare attraverso le maglie fitte di un colino.

4 A parte fate fondere il cioccolato bianco oppure tritatelo molto molto finemente ed aggiungetelo al composto di tuorli e latte mescolando per far sì che si possa fondere e mescolare al resto. Aggiungete al composto anche la colla di pesce ammollata e ben strizzata dall'acqua.

5 Montate sempre con le fruste la panna fresca ed unitela al composto mescolando delicatamente dal basso verso l'alto, quindi dividete il composto nei bicchieri. Riponete il tutto in frigorifero per almeno tre ore.

6 A questo punto avrete tutto il tempo per preparare la gelatina di pompelmo: ricavate dai pompelmi 150 ml di succo ben filtrato e mettetelo da parte. Mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce previsti per la gelatina.

7 Mettete sul fuoco l'acqua e aggiungetevi lo zucchero quando avrà preso quasi bollore. Unite anche la gelatina ben strizzata dall'acqua e mescolate molto bene.

Fate intiepidire leggermente il composto, quindi unitelo al succo di pompelmo. Fate raffreddare ulteriormente il tutto.

8 Distribuite il composto al pompelmo sulla bavarese che si sarà ormai completamente raffreddata e solidificata in frigorifero.