



Bavarois

de limón y canela

Ingredientes

Bavarois

- 125 cc de leche
- 125 g de crema de leche
- 70 g de **azúcar Chango Premium**
- 4 yemas
- 7 g de gelatina
- 35 cc de agua
- 200 g de crema de leche batida
- Cáscara de 1 limón
- 1 cucharada (de té) de **canela en polvo Chango**
- Frutillas e higos

Base crocante

- 100 g de chocolate blanco
- 100 g de copos de trigo inflado caramelizado o galletas trituradas
- 50 g de **coco rallado Chango**
- 1 cucharada (de té) de manteca

Preparación

Bavarois

Colocar la leche y la crema (125 g) en una cacerolita • Llevar a primer hervor y fuera del calor agregar la cáscara de limón y la **canela en polvo Chango** • Dejar en infusión durante 10 minutos • Batir las yemas con el **azúcar Chango Premium** hasta que blanqueen • Verter la leche tibia sobre las yemas • Llevar el bol sobre baño de María y revolver con espátula de madera o plástico • La salsa estará lista cuando espese y recubra la espátula en una capa consistente • Retirar del calor y pasar por un tamiz a otro bol donde previamente habremos hidratado la gelatina con los 35 cc de agua • Colocar el bol en un baño de María inverso para bajar la temperatura • Incorporar la crema batida (200 g) a $\frac{3}{4}$ punto • Homogeneizar • Colocar la crema obtenida en un molde humedecido con agua • Enfriar en heladera de 4 a 6 horas • Para desmoldar pasar los moldes por agua caliente • Si son moldes de siliconas, debemos congelar rápidamente para desmoldar.

Base crocante

Fundir la cobertura a 40°C • Incorporarle la manteca, el **coco rallado Chango** y los cereales al chocolate blanco fundido • Moldear en círculos de diámetro mayor o igual al del bavarois • Enfriar en heladera.

Armado

Cuando esté bien frío el bavarois de canela, darle un brillo con una abrillantadora y colocarlos sobre las bases crocantes • Se pueden servir con una salsa inglesa, higos y unas frutillas.

¡Tip!

- También se pueden servir con manzanas caramelizadas o algunas frutas.