

Mihai Dragomir

Bavareza cu panna cotta de busuioc

Ingrediente & mod de preparare:

125 ml lapte

125 ml smântân

25 g busuioc knorr primerba

7 g de gelatina

Punem la cald frisca, laptele și busuiocul, înfierbântat totul iar la final adăugăm gelatina și turnam în forme.

Bavareza

125 ml lapte

125g frisca

50g gălbenuș

50g zahar

10g gelatină

300g ciocolata alba

400 ml frisca

Punem laptele , frisca ,zaharul și gălbenușul la foc mic si gatim compozitia pana la 82 de grade.Apoi adăugăm gelatina amestecam bine iar la final adăugăm ciocolata. Lasam compozitia sa se răcească pana la 38 de grade iar apoi incorporam a doua parte de frisca spumata.La final turnam totul în formă.

Curd de lămâie

200ml zeama de lămâie

15 g de amidon

30g galbenus

120g ouă

100g zahar

Punem la fiert zeama de lămâie și amidonul după care vărsăm compoziția peste ouă și galbenusuri, o punem înapoi pe foc și o fierbem la foc mic până la 82 de grade, la final adăugăm totul într-un poș.

Ganache de ciocolata alba

100g frisca

100g ciocolată alba

Punem frisca la fiert, turnam peste ciocolată apoi lasă compoziția la răcit pentru minim 2 ore. La final spumăm frisca și punem totul într-un poș.

Biscuite de vanilie

60 g albus de ou

50g faina

40g ulei de floarea soarelui

30g zahar

5ml esență de vanilie

Punem toate ingredientele într-o cana și mixam cu un blender vertical până se creează o compoziție omogenă, apoi întindem compoziția într-o formă pe care o punem în cuptor la 180g pentru aproximativ 5 minute.

În final punem la baza biscuiti digestivi, peste care punem Bavareza de ciocolată de jur împrejur pune ganache-ul de ciocolată albă, curd-ul de lămâie zmeura fresh și frunze de busuioc la final adăugăm biscuitele de vanilie.