Bavarese alla vaniglia con geatina di ribes

Ingredienti

180 g di crema inglese (125 ml di latte, 25 g di tuorli, 30 g di zucchero, ¼ di stecca di vaniglia o una bustina di vanillina, 4-6 g di colla di pesce)

125 ml di panna fresca

4 dischi di pan di Spagna della misura degli stampini

100 ml di bagna da pasticceria

3-4 cucchiai di gelatina di ribes

4 g di colla di pesce

Preparazione

Per la crema inglese

1. Aprire a metà per il senso della lunghezza il baccello di vaniglia e con un coltello grattare via i semini, aggiungerli al latte e portare a bollore.

2. Mettere ad ammollare in acqua fredda i fogli di gelatina.

3. In una bastardella montare i tuorli con lo zucchero fino a quando diventano chiari. Aggiungere poco alla volta il latte caldo filtrato e amalgamare bene il tutto.

4. Porre il recipiente in una pentola con acqua calda e cuocere a bagnomaria mescolando di continuo con una frusta, fino a quando il composto inizia a rapprendersi.

5. Aggiungere i fogli di gelatina ammollati e strizzati alla crema inglese ancora calda, filtrare e fare raffreddare.

Per la bavarese

1. Montare la panna ad una consistenza non troppo densa ed incorporarla delicatamente e poco alla volta alla crema inglese fredda.

2. Utilizzando gli stampi ritagliare dal pan di Spagna quattro dischi, o altre forme se utilizziamo stampi diversi.

3. Disporre ogni disco all'interno dello stampo, e bagnarlo leggermente con la bagna da pasticceria.

4. Nel caso di stampi da capovolgere il pan di Spagna andranno riempiti prima con il composto per bavarese, poi coperti con il pan di Spagna.

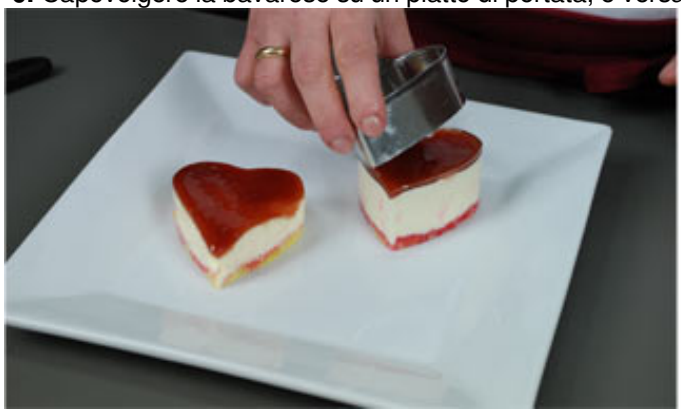
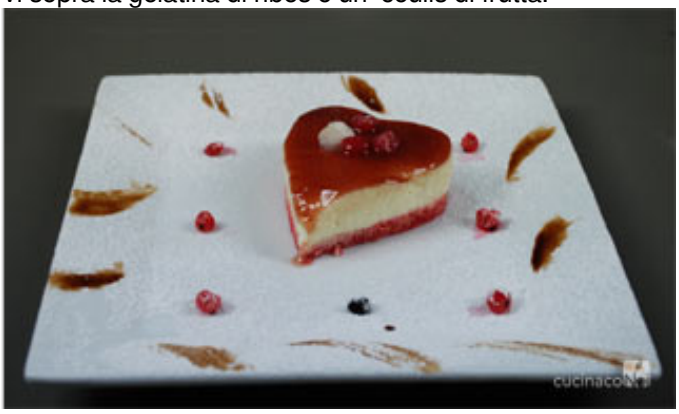
5. Riempire gli stampi con il composto di bavarese, livellare con una spatola e porre in frigorifero a raffreddare per almeno 2-3 ore.

6. Nel frattempo scaldare la gelatina di ribes ed unirvi la colla di pesce in precedenza ammollata in acqua fredda, e ben strizzata. Lasciare raffreddare.

7. Una volta che la bavarese si sarà solidificata, toglierla dal frigorifero, versare all'interno di ogni stampo 2 cucchiai di gelatina di ribes, e porre nuovamente in frigorifero a solidificare.

8. Per sformare la bavarese, immergere parte dello stampo per pochi secondi in acqua calda.

9. Capovolgere la bavarese su un piatto di portata, e versarvi sopra la gelatina di ribes o un coulis di frutta.

10. Se si usano stampi di forme particolari con carta acetata, occorre porre ogni stampo all'interno di un piatto, estrarre lo stampo dall'alto ed eliminare la striscia di acetato.

11. Nel caso in cui non si sia utilizzato l'acetato, passare all'interno dello stampo, costeggiandone i lati, la lama di uno spelucchino, in modo da staccare il dolce, ed estrarre lo stampo.

Note e... Sonia consiglia

a) La bavarese alla vaniglia è la ricetta base, aggiungendo altri aromi e ingredienti caratteristici si possono preparare altre bavaresi, al caffè, al cioccolato, alla frutta, ecc.

b) La bavarese alla vaniglia può essere servita anche con un coulis di frutti di bosco, di fragole, di lamponi, di arance o altra frutta, o con salse di vario genere: al caramello, al caffè, al cioccolato, ecc.

c) In oltre si servire anche senza la base di pan di Spagna.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo