



**LEONARDO DI CARLO**  
Consulente di Pasticceria

<b>BAVARESE FONDENTE 70%</b>	<b>q.tà</b>	<b>%</b>	<b>procedimento:</b> Portare a bollore il latte, aggiungere i tuorli precedentemente frustati con lo zucchero, unire cuocere fino a 84/85°C togliere dal fuoco filtrare e unire la gelatina ammorbidita, versare sulla copertura parzialmente fusa, emulsionare bene con un minipimer. A 40°/45°C unire la panna semimontata. Versare immediatamente in stampi e raffreddare rapidamente.
latte fresco intero	500 g	22,12	
tuorli	150 g	6,64	
zucchero semolato	100 g	4,42	
gelatina animale in fogli	10 g	0,44	
copertura fondente 70%	500 g	22,12	
panna semimontata	1000 g	44,25	
<b>totale</b>	<b>2260 g</b>	<b>100</b>	