

Recept Bavarois (op basis van melk)

Recept

_____ stuks	5 couverts	grondstof	bijzonderheden
	250 cc	melk	
	50 gram	suiker	zoet fruit vraagt om minder suiker
	1	eidooier	sap zonder pitten
		kleurstof	naar behoefte
		smaakstof	bijvoorbeeld vanille, rum of een compound
	8 gram	gelatine	
	50 cc	water	
	250 cc	room	zonder suiker

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

- Vul je werkvoorbereidingsformulier in.
- Stel eventueel de apparatuur in.
- Maak je werkplek gereed.

Mise-en-place:

- Week de gelatine in 50 cc water.
- Maak een compositie:
 - Meng in een kookpan eidooier, suiker, smaak- en kleurstof en voeg de melk toe.
 - Breng dit mengsel tegen de kook aan (niet koken!) tot het licht gebonden is.
 - Giet de compositie meteen over in een bekken.
- Verwarm de geweekte gelatine 'au bain-marie' totdat deze dun vloeibaar is.
- Roer de gelatine snel door de compositie.
- Zet dit mengsel koel weg tot de massa hangt (begint te geleren), regelmatig roeren.
- Klop intussen de room met de rest van de suiker half stijf en zet vormen klaar.
- Spatel de room door de gelerende compositie tot de bavarois glad is.
- Schep de bavarois in de vormen, dek deze af en zet ze koel weg.
- Zet ingrediënten voor de afwerking gereed:
 - vruchten
 - geslagen room
 - eventueel een passende saus.

Afwerking/serveren:

- Werk de bavarois af met passend fruit, een rozet slagroom en een passende saus.

Afrondende werkzaamheden:

- Laat je gerecht(en) beoordelen.
- Ruim je werkplek op.
- Verzorg de keuken volgens het onderhoudsplan.