

Recept Vanillebavarois (bavarois op basis van melk)

Recept

_____ stuks	4 couverts	grondstof	bijzonderheden
	2 ½ dl	melk	
	75	suiker	
	2	eidooiers	
	mespuntje	vanille	
	6 gram	gelatinepoeder	
	2 ½ dl	room	zonder suiker
		ijswater	voor het terugkoelen

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

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



Bereiding:

Aardbeienbavarois.

- Week de gelatine in ½ dl melk.
- Roer de eidooiers glad met ½ dl melk, 25 gram suiker en de vanille.
- Breng de rest van de melk met de overige suiker aan de kook.
- Giet al roerend een beetje kokende melk door het eidooierpapje en giet dit mengsel terug in de kookpan bij de overige melk.
- Verwarm al roerend (met een spatel) totdat de compositie licht gaat binden (tot 60 °C). Laat de compositie niet koken!
- Giet de compositie door een puntzeef meteen in een bekken.
- Verwarm de geweekte gelatine totdat deze dun en vloeibaar is en roer deze door de compositie.
- Zet dit mengsel koel weg tot de massa hangt (begint te geleren), en roer regelmatig. Je zet het bekken daarvoor in ijswater.
- Klop intussen de room met de rest van de suiker half stijf en zet vormen klaar.
- Spatel de room door de gelerende bavarois tot deze glad is.
- Schep de pudding in de vormen, dek deze af en zet ze koel weg.
- Zet ingrediënten voor de afwerking gereed:
 - passende garnering
 - geslagen room.

Afwerking/serveren:

- Los de bavarois. Dompel hiervoor de vorm tot juist aan de rand, voorzichtig 2 seconden in heet water. Houd de vorm ondersteboven schuin boven het midden van het bord of de schaal. Laat een beetje lucht onder de rand komen en los de bavarois voorzichtig.
- Werk de bavarois af met een rozet slagroom en passend fruit.
- Serveer direct of zet de bavarois koud weg.

Afrondende werkzaamheden:

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