

Recept Sinaasappelbavarois (bavarois op basis van vruchten)

Recept

_____ stuks	5 couverts	grondstof	bijzonderheden
	250 gram	sinaasappelsap	*
	50 gram	suiker	zoet fruit vraagt om minder suiker
	½	citroen	sap zonder pitten
	7 gram	gelatinepoeder	
	3 dl	room	zonder suiker

*) Je kunt ook andere vruchtensappen of vruchtenpurees gebruiken. Je past dan natuurlijk de naam aan. De hoeveelheid suiker pas je aan de zoetheid aan (of aan de zuurheid) van het gebruikte fruit.

Werkwijze

Vorbereidende werkzaamheden:

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

Bereiding:

- Week de gelatine in ½ dl (50 gram) water.
- Pers vruchtensap, pureer vruchten of weeg vruchtensap uit blik af en giet dit in een bekken.
- Roer de citroensap en de helft van de suiker erdoor.
- Verwarm de geweekte gelatine 'au bain-marie' totdat deze dun vloeibaar is.
- Roer de gelatine snel door het vruchtenmengsel.
- 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 fruitmassa 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.

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.