

Recept Bavarois (op basis van vruchten)

Recept

_____ stuks	5 couverts	grondstof	bijzonderheden
	250	vruchtensap of puree	
	50	suiker	zoet fruit vraagt om minder suiker
	½	citroen	sap zonder pitten
		kleurstof	naar behoefte
	8 gram	gelatine	
	250 cc	room	zonder suiker

Werkwijze

Voorbereidende werkzaamheden:

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



Aardbeienbavarois.

Mise-en-place:

- Week de gelatine in 50 cc water.
- Pers vruchtensap of pureer vruchten en giet dit in een bekken.
- Roer er kleurstof, citroensap en de helft van de suiker door.
- 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:

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

Afrondende werkzaamheden:

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