

# Bavarese al limone



Oggi, con grande onore, vi proponiamo un dolce speciale che ho avuto modo di preparare e assaggiare durante il corso svolto presso la [Pasticceria Cerretini di Livorno](#): la bavarese al limone.

La bavarese prevede diverse fasi di preparazione, il pan di Spagna, la crema al limone, la crema pasticcera, la panna montata ed infine le decorazioni di cioccolato; non è semplice prepararlo, ma seguendo alla lettera le dosi e i consigli dello Chef Riccardo, il risultato è assicurato.

## **Ingredienti**

### base

Pan di Spagna

Bagna alcolica

### crema pasticcera

1 l di latte a lunga conservazione

2 tuorli

2 uova

200 g di zucchero semolato

100 g di farina

### crema al limone

175 g di succo di limone

150 g di zucchero semolato

150 g di uova

25 g di burro a temperatura ambiente

8 g di colla di pesce

400/450 g di panna montata

per le decorazioni

cioccolato fondente

Per prima cosa, anche nei giorni precedenti, preparare il pan di Spagna. Potete seguire la nostra ricetta che abbiamo utilizzato per la [zuppa inglese](#).

Tagliare il pan di Spagna a fettine e riempire la base di uno stampo. Lasciare da parte ed iniziare la preparazione delle creme.



Crema pasticcera

Versare il latte in un pentolino e scaldarlo sul fuoco. Nel frattempo rompere le uova in un contenitore, aggiungere lo zucchero e mescolare subito. Lavorare l'impasto con una frusta, girando senza montare, non deve incorporare aria.

Aggiungere la farina setacciata e mescolare.



**Portare il latte ad ebollizione e versarlo nella crema in tre volte, mescolando per amalgamare bene il composto.**



**Procedere la cottura della crema sul fuoco, prima a fuoco basso, senza farla bollire. Mescolare ed alzare la fiamma; la crema inizia a bollire, continuare a mescolare per non farla attaccare. Alzare ancora il fuoco per dare la fiammata finale, sulla superficie della crema si deve formare una rete di bolle.**



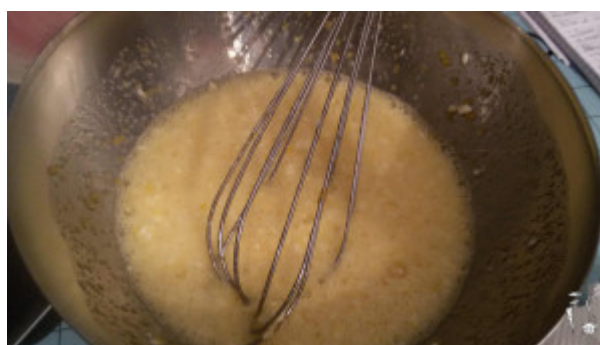
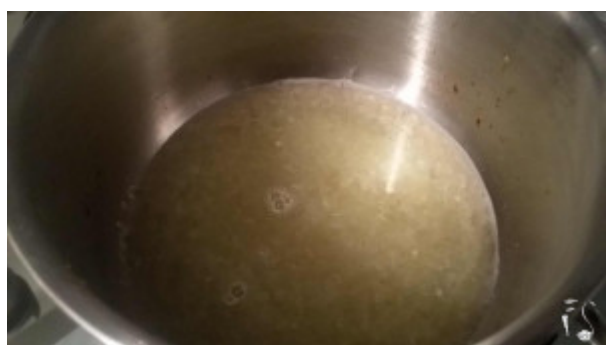
Trasferire la crema in una zuppiera e farla raffreddare, girandola di tanto in tanto per non far formare la crosticina superficiale.



### Crema al limone

Scaldare sul fuoco il succo di limone.

In un contenitore amalgamare le uova con lo zucchero, aggiungere il burro a temperatura ambiente. Il composto è abbastanza liquido e il burro rimane a pezzettini.



Nel frattempo mettere la colla di pesce a bagno in acqua fredda.

Alzare la fiamma al limone e nel momento in cui arriva ad ebollizione, aggiungere il composto di uova, zucchero e burro.

**Cuocere sul fuoco e portare ad ebollizione, mescolando di continuo e facendo attenzione a non farla attaccare sul fondo.**



**Togliere la crema dal fuoco e aggiungere la colla di pesce, precedentemente ammorbidita; amalgamare bene. Far raffreddare la crema e tenerla da parte.**



**Montare la panna, facendo attenzione a non lavorarla troppo, perché deve essere corposa e legare bene con le altre creme. In questo caso si dice che la panna è 3/4 montata, o semi-montata.**



**Ora che le creme si sono raffreddate, unire a quella al limone ottenuta con le dosi indicate, 750 g di crema**

**pasticcera. Lavorarle a mano con un frusta fino ad ottenere un impasto omogeneo, aggiungere la panna e mescolare molto delicatamente dal basso verso l'alto.**



**Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e tenere da parte.**

**Ora che tutti gli ingredienti sono pronti, procedere con l'assemblaggio della bavarese.**

**Prendere lo stampo già riempito di pan di spagna e con l'aiuto di un pennello, bagnarlo con una bagna alcolica. In alternativa potete utilizzare anche del limoncello diluito con acqua.**

**Versare sulla base una parte della crema, livellarla con un tarocco, senza lavorarla troppo.**

**Ricoprire con spagna sbriciolato e un po' di cioccolato fondente e poi di nuovo con un altro strato di crema.**

**Livellare la bavarese con un tarocco.**



A questo punto non resta che decorare la superficie della torta a piacimento, o con il cioccolato fuso a bagnomaria sulla crema morbida, facendo ad esempio una ragnatela di cioccolato, oppure decorarla successivamente, quando è fredda, con il cioccolato temperato.

La bavarese può essere conservata in freezer e scongelata qualche ora prima di essere servita.



Con le dosi indicate, oltre alla bavarese quadrata grandezza 18x18 potete realizzare anche dei bicchierini monoporzione da tenere in freezer pronti per ogni occasione.

Grazie a Riccardo per tutto quello che ci hai insegnato in questi mesi e un saluto speciale a tutti i compagni di corso: Lorenzo, Martina, Lara, Sara, Francesca, Elisabetta.

Frasincucina vi aspetta nella Rubrica l'[Angolo degli Ospiti](#) con le vostre creazioni!!!!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)