

# Côté fruits



Official partner  
*Coupe du Monde*  
*de la Pâtisserie*  
World Pastry Cup

## Côté pâtisserie

Postres individuales y al plato



### Pots fruits rouges & pabana

Maridaje de frutos rojos con una bavaroise ligera de vainilla y un gelificado pabana

Receta para aprox. 15 verrines

#### Bavaroise de vainilla

Leche entera	250 g
Azúcar	50 g
Yema de huevo	2
Gelatina	4 g
¼ de rama de vainilla	¼
Nata montada	350 g

#### Crumble

Azúcar	200 g
Harina	160 g
Almendras	60 g
Mantequilla	200 g

#### Gelificado pabana

Puré pabana Ravifruit	100 g
Glucosa	30 g
Azúcar	15 g
Agua	60 g
Gelatina	2 g

#### Compotado de frutos rojos

Ravifruit	360 g
-----------	-------

#### Crumble

Mezclar todos los ingredientes, dejar reposar en frío, desmenuzar sobre una placa con papel de cocina y hornear a 200°C para que adquieran un color dorado. Dejar enfriar bien.

#### Gelificado pabana

Reblandecer la gelatina en agua fría, hervir el agua con el azúcar y la glucosa. Añadir el puré pabana, calentar y añadir la gelatina. Dejar enfriar.

#### Bavaroise de vainilla

Preparar una infusión con la leche y la vainilla, espumar las yemas de huevo con el azúcar. Hornearlo todo a 85°C durante 2 minutos, añadir la gelatina reblandecida, enfriarlo todo y añadir la nata montada.

#### Montaje de la verrine

Extender una capa homogénea de crumble por el fondo de la verrine, a continuación extender el compotado de frutos rojos Ravifruit. Introducir en el extra congelador unos minutos. Rellenar el resto de la verrine con la bavaroise de vainilla. Dejar que tome cuerpo en el extra congelador antes de añadir el gelificado pabana. Decorar con una griotte pasada por isomalt PCB.

