



CRUMBLE CON ZUCCHERO NERO E BAVARESE AI FRUTTI DI BOSCO

Ingredienti

Per il crumble

50gr. di burro
50gr. di zucchero muscovado
50gr. di farina di mandorla
50gr. di farina "0"

Per la bavarese ai frutti rossi

125gr. di panna
100gr. di cioccolato bianco
250gr. di purea di frutti rossi
125gr. di panna fresca
8gr. di colla di pesce

Procedimento

Per il crumble

Impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti.
Con un cucchiaino versare l'impasto in appositi stampi e pressare leggermente.
Cuocere a 180°C fino a doratura.

Per la bavarese ai frutti rossi

Scaldare la panna, sciogliere all' interno il cioccolato e la gelatina idratata, continuando la purea di frutti rossi.

Versare sul composto precedente la panna semimontata e versare negli stampi prescelti.

Abbattere di temperatura.

Sformare e posizionare sulla base di crumble.