

Egeo

Composición

Bizcocho de yogur y frutos rojos	80 g
Mousse de yogur y lavanda	400 g
Gelificado de arándanos	200 g
Baño de chocolate blanco	300 g
TOTAL	980 g



Medidas:

Ancho: 180 mm

Largo: 180 mm

Alto: 50 mm

Receta bizcocho de yogur y frutos rojos:

Ingredientes

Satin griego	1000 g
Huevo	370 g
Agua	240 g
Bifrisol	320 g
Mezcla de frutos rojos troceada	c/s
TOTAL MASA	1,930 Kg

Método

- Mezclar Satin Griego, huevos y agua en batidora con accesorio pala durante 2 minutos.
- Añadir el aceite y mezclar 2 minutos más.
- Estirar planchas de 4mm y esparcir la mezcla de frutos rojos por la parte superior.
- Cocer y reservar.

Receta mousse de yogur y lavanda:

Ingredientes	
Bavarois Bulgaria	250 g
Yogur griego	200 g
Leche entera	250 g
Lavanda	c/s
Nata UHT 35% MG Puratos	1000 g
TOTAL MASA	1,700 Kg

Método

- Infundonar la lavanda con la leche entera y dejar reposar unos minutos.
- Mezclar Bavarois Bulgaria con la leche, agregar el yogur griego e incorporar la nata UHT 35% MG Puratos semimontada.
- Reservar.

Receta gelificado de arándanos:

Ingredientes	
Bavarois Neutre	250 g
Puré de arándanos	1000 g
TOTAL MASA	1,250 Kg

Método

- Calentar una parte del puré y disolver Bavarois Neutre.
- Disponer en el molde y congelar.

Montaje:

- Disponer el molde adecuada de silicona, llenar 1/3 del molde con la mousse de yogur y lavanda, gelificar suavemente y aplicar el gelificado de arándanos. Acabar de llenar el molde con la mousse y tapar con el bizcocho. Reservar en el congelador.
- Para el acabado, bañar con Miroir Glassage Chocolat Blanc teñido y vetar con el colorante.
- Para conseguir el Miroir Glassage Chocolat Blanc teñido necesitaremos 500g de baño y 3 gotas de colorante negro. Para el vetado necesitaremos en vaso, 2g de colorante azul y 6 gotas de colorante negro.