

Bavarua



Tarif-1

Malzemeler: (12 kişilik)

1. Çırpılmış kremşanti (1 kg)
2. Ilık su (24 derece)
3. Şarlot tozu (250 gr)

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. Toz kremşantiyi çırpılarak hazırlayınız.
2. Ölçülü suyu 25 dereceye kadar ısıtınız.
3. Şarlot tozunu suya ilave edip karıştırınız.
4. Kremşantiyi ilave edip karışıma yediriniz.
5. Kaplara koyup 1 gün dondurunuz.
6. Afiyet olsun...

NOT: Ilık su şarlot tozunu açmak için kullanılır. Soğuk suyla şarlot tozunu açmak iyi sonuç vermez.

NOT: İki tarif olmasının ana nedeni; birinde şarlot tozu kullanılıyor diğerinde ise jelatin kullanılıyor. Bu tatlıyı yapmak için atölyenizde her iki malzemeden birinin olması gerekiyor. Şarlot tozu veya jelatin kullanmadan **bavarua** yapılırsa tatlı servise çıktığında 5 dakika içinde dağılır.

Şahin Perinçek
Pastane Şefi
Antalya – Sheraton Otel

Tarif-2

Malzemeler: (12 kişilik)

1. ırpılmış kremşanti (1 kg)
2. Jelâtin (3 adet)
3. Meyve taneleri veya 1 adet portakal-limon rendesi

Yapılışı/İşlem Basamakları:

1. ilek gibi meyveleri küçük parçalara doğrayınız veya portakal-limonu rendeleyiniz.
2. Toz kremşantiyi çırparak hazırlayınız.
3. Suda jelâtinleri ıslatıp bekletiniz.
4. Jelâtinleri süzüp ocakta eritiniz.
5. ırpılmış krem şantiye, jelâtinleri ve meyve parçalarını (meyve rendesi) ekleyip karıştırınız.
6. Kaplara koyup 1 gün dondurunuz.
7. Afiyet olsun...

NOT: Her iki tarifte de sadece kremşantiyi çırpıyoruz. Diğer malzemeleri koyduktan sonra sadece karıştırıyoruz.

NOT: Matriks kalıbının en altına pişmiş resimlerde gördüğünüz gibi pandispanya hamurundan da koyabilirsiniz. Onun üzerine hazırlamış olduğunuz karışımı döküp dondurursunuz.



NOT: “Bavaruva” dondurarak hazırlanan bir tatlı çeşididir.