



RECETA DE BAVAROIS DE HIGOS. BAVAROIS AUX FIGUES

Ingredientes

- 1kg de coulis de higos (o sea, puré)
- 1dl de agua
- 350 gr de azúcar
- 20 gr de gelatina
- 5 dl de nata para montar
- 200 gr de galletas + 100gr de mantequilla derretida

PROCEDIMIENTO

1. Pon en remojo las hojas de gelatina en agua fría, si es gelatina en polvo échala directamente en el líquido caliente.
2. Haz un almíbar con el agua y el azúcar, hasta que esté translúcido. Incorpora la gelatina escurrida y mezcla. Reserva hasta que atempere.
3. Tritura los higos y cuela para filtrar las semillas. Si son frutas congeladas o mermelada no hay problema.
4. Monta la nata. Ayúdate de un recipiente con agua fría y hielo sobre el que colocarás el bol con la nata, así montará más rápido (como en el video)
5. Incorporar el almíbar ya atemperado en el puré de frutas. Mezclar homogéneamente con las varillas.
6. Cuando el puré de fruta y almíbar ya está frío, se incorpora la nata montada con una espátula con delicadeza.
7. **Mucho cuidado, por favor, si añades la nata montada a un aparejo de fruta-almíbar un poco caliente, la nata bajará por completo y tendrás un postre gomoso, nada apetecible.**
8. Forra el fondo de un molde alto desmontable con la mezcla de galletas trituradas y mantequilla derretida (como en el video). Será más fácil de desmoldar si cubres el molde con papel sulfurizado.
9. Vierte el aparejo todavía maleable en el molde y guarda en la nevera unas cuantas horas, más de tres es lo recomendable.
10. Cuando la crema haya pasado al menos una horita en la nevera, se cubre con un jarabe gelatinizado y perfumado: un almíbar con un poco de gelatina y puré de frutas
11. Así sellaremos la parte superior del bavarois y evitaremos que la humedad de la fruta que coloquemos para coronar la decoración, nos arruine la crema.



12. Devuelve enseguida a la nevera hasta su cuajado completo.
13. De la historia de este postre, muy poco se sabe, si no es que nuestro gran Auguste Escoffier, lo hizo famoso, declinándolo en un sin fin de opciones dulces y saladas. Sobre su hermana Charlotte te conté un montón de cosas en esta receta para San Valentín y la famosa [Charlotte aux fraises](#).
14. Básicamente existen dos fórmulas para elaborar el Bavaois:
15. una con **almíbar+puré de frutas** cuando vas a utilizar frutas carnosas como la piña, el melocotón, los higos, plátanos, las frambuesas...
16. Y otra con una base de **yemas de huevo**, cuando el protagonista que dará sabor y perfume es menos consistente, como la violeta , café, anís, almendras, chocolate, praliné, naranja, limón...

Et voilà, bon appétit!

CocinaFrancia.com