



GENNAIO



La bavarese è un dolce antico del territorio! Qualcuno dice, ma sarà vero?, che è stato portato a Parma dai pasticceri bavaresi arrivati con Maria Luigia d'Austria nel 1816. Sarà? Ma sicuramente è buono!

Massimo Spigaroli

LA BAVARESE DI PERE WILLIAM DI CORTE

Ingredienti per 4 persone

g. 200 di purea di pere ben mature, g. 85 di rossi d'uovo, g. 65 di zucchero,
g. 7 di gelatina ammorbidita in acqua fredda, g. 15 di liquore alle pere,
g. 300 di panna montata, 1 pera a fette, qualche germoglio di menta e ribes.

Procedimento

Montate i rossi d'uovo con lo zucchero per circa 5 minuti, aggiungete la purea di pere, ponete al fuoco e, mescolando, portate il composto a 80 gradi circa. Togliete dal fuoco, incorporate i fogli di gelatina e il liquore di pere e lasciate raffreddare. A parte, montate la panna a neve ben soda e incorporatela delicatamente al primo composto. Con l'aiuto di un mescolino riempiete, infine, gli appositi stampini.

Ponete in frigorifero a raffreddare per circa 12 ore, dopodiché sformate la bavarese sul piatto e decorate con pere, ribes e germogli di menta.