



Bavarois de tres chocolates

Ingredientes para 10 personas:

Para el bizcocho:

125 gr. de cobertura de chocolate
2 huevos
1 yema
2 claras de huevo
3 gr. de maizena

Para el bavarois:

180 gr. de chocolate negro
180 gr. de chocolate con leche
180 gr. de chocolate blanco
6 yemas
600 ml. de leche
60 gr. de azúcar
900 gr. de nata para montar
6 hojas de gelatina (cola de pescado)

- No es un pastel para principiantes. Requiere paciencia, ya que hay que dejar que se enfríe cada capa para poner la siguiente. El esfuerzo merece la pena, pero hay que hacerlo.
- La cobertura es chocolate de repostería con un 70% de cacao. Para el bavarois utiliza buenos chocolate, se derriten mejor y después del esfuerzo no compensa utilizar ingredientes que no sean de la mejor calidad.
- Puedes hacerlo sin el bizcocho e incluso sin molde. Si quieres puedes poner las 3 cremas en un cacharro de cristal, el que quieras, hasta un jarrón cuadrado de vidrio, y te quedará muy lucido. Asegúrate antes de empezar de que te cabe en la nevera.
- Puedes hacer la crema inglesa tres veces, o hacer como yo, que la hago toda de una vez, la divido y la voy manteniendo caliente al baño maría. Incluso puedes hacerla de víspera y recalentarla con el baño maría cuando vayas a hacer el pastel.
- Yo he utilizado un aro de 22cm. de diámetro y le he puesto una banda de plástico que he comprado en amazon.es. Si sale más alto que la banda puedes ir poniendo otra tira sobre la primera y segunda. Es muy útil porque no tienes que pasarle un cuchillo alrededor para desmoldarlo, con lo que se consigue un acabado mucho más uniforme. Te dejo el enlace por si quieres comprarlo [aquí](#).
- Puedes ponerle la decoración que quieras. Yo solo le he puesto un papel cubriendo la mitad del pastel y lo he espolvoreado con cacao. Solo tienes que asegurarte de que el papel está bien pegado al pastel en el borde y levantarlo con cuidado para que el cacao



no sobrepase la línea.

Para hacer el bizcocho, precalienta el horno a 160°. Derrite la cobertura al baño maría.

Incorpora con una varilla los huevos y la yema y bate bien.

Añade la maizena y mezcla bien.

Añade en tres tiempos las claras batidas a punto de nieve con cuidado para que no pierdan mucho aire.

Extiende sobre papel vegetal o una lámina de silicona y hornea 10 minutos.

Desmolda en cuanto lo saques del horno y deja que se enfríe completamente.

Corta con el aro el bizcocho frío y retira todo lo que sobre. Coloca en la fuente.

Para el bavarois hay que hacer primero una crema inglesa con la leche, el azúcar y las yemas (tienes el método [aquí](#)). Luego la divides en 3 partes iguales. Lo más fácil es pesarla, dividir entre 3 y poner 3 cacharros cada uno con un tercio.

Añade al primer tercio 2 hojas de gelatina remojada en agua fría y bien escurrida. Muévelo bien.

Incorpora el chocolate negro y mueve hasta que se derrita completamente.

Déjalo reposar 15 minutos para que pierda todo el calor.

Añade 300 gr. de nata montada con cuidado para que no pierda mucho aire.

Extiende encima del bizcocho y enfría en la nevera hasta que al poner un dedo no se te pegue nada.

Mantén a fuego muy bajo en un baño maría la segunda parte de crema inglesa mientras se enfría la primera parte.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Sigue los mismos pasos con el chocolate con leche.

Coloca encima y enfría. Templá la tercera parte de la crema inglesa.

Vuelve a hacer la misma operación con el chocolate blanco y cubre la segunda parte. Enfría al menos 6 horas.

Desmolda y sirve

Te dejo la foto de la tarta cortada para que la veas.