

.....

PAVLOVA

DE VAINILLA Y GROSELLA NEGRA



CALCULADA PARA 24 POSTRES

MERENGUE SUIZO

Clara de huevo 330 g
Azúcar 670 g

Poner las claras y el azúcar glas en un bol.

Colocar al baño María y **batir** con las varillas hasta que alcance 55/60 °C. **Retirar** la mezcla del fuego y **montar**, a continuación, con una batidora.

COMPOTA DE GROSELLA NEGRA

Puré de grosella negra **ADAMANCE** 600 g
Grosellas negras congeladas 400 g

Cocer el puré de grosella negra y las grosellas a fuego lento durante unos minutos.

Reservar a 4 °C.

CHANTILLY GELIFICADA CON EXTRACTO DE VAINILLA

Nata UHT 35%	900g
Azúcar	54g
Gelatina en polvo 220 Bloom.....	3,6g
Agua de hidratación	18g
Extracto de vainilla NOROHY	30g

Calentar una pequeña parte de la nata con el azúcar y **mezclar** con la gelatina hidratada para **fundirla**.

Añadir el resto de la nata fría y el extracto de vainilla.

Reservar a 4 °C durante al menos 12 horas.

HELADO CON EXTRACTO DE VAINILLA

Leche entera UHT	540g
Leche en polvo 1% MG.....	40g
Nata UHT 35%	200g
Yemas	30g
Azúcar	140g
Azúcar invertido	10g
Glucosa en polvo DE33	30g
Estabilizante combinado.....	2g
Extracto de vainilla NOROHY	13g

Calentar la leche a 25 °C, **añadir** la leche en polvo y el extracto de vainilla.

Cuando alcance 30 °C, **añadir** la glucosa atomizada y los azúcares (**reservar** una parte para el estabilizante), y las yemas y la nata a 35 °C.

A 45 °C, **añadir** el resto del azúcar mezclado con el estabilizante.

Pasteurizar el conjunto a 85 °C, **batir** y **enfriar** rápidamente a 4 °C.

Dejar reposar durante al menos 12 horas a 4 °C.

Batir y **mantecar**.

BAÑO OPALYS VAINILLA

Chocolate Opalys 33%	250g
Aceite de pepitas de uva	17g
Manteca de cacao.....	23g
Extracto de vainilla NOROHY	6g

Fundir juntos todos los ingredientes. **Reservar**.

PREPARACIÓN

Elaborar el helado de vainilla. **Dejar reposar** durante al menos 12 horas.

Preparar la chantilly.

Realizar el merengue suizo y **extender** unos 200g entre dos hojas de papel sulfurizado con ayuda de un rodillo.

Arrugar las hojas y **secar** en la estufa durante 24 horas.

Preparar la compota de grosella negra y **reservar** hasta el momento de servir.

Mantecar el helado de vainilla y, con una manga con boquilla de 18mm, **escudillar** discos de unos 30g. **Congelar**.

Realizar el baño Opalys vainilla y, con un palillo, **sumergir** los discos de helado de vainilla. **Reservar** hasta el momento de servir.

PRESENTACIÓN

Romper las hojas de merengue suizo en trozos grandes y **reservar**.

Montar la chantilly y **escudillar** una pequeña punta sobre el plato para **pegar** el disco de helado de vainilla.

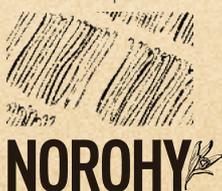
Colocar, a continuación, 20g de chantilly y unos 15g de compota de grosella negra en el centro.

Repetir una vez más y **terminar** con una tercera hoja de merengue suizo.

Espolvorear ligeramente con vainilla en polvo.



Receta ofrecida por:



Una receta original de:
La École Valrhona

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Cherrystone