

Pavlova mit roten Früchten



Pavlova mit roten Früchten

EIN ORIGINALREZEPT DER *École Gourmet Valrhona*

Rezept für 10 Stück à 7,5cm Durchmesser.

FRANZÖSISCHES BAISER

140g Zucker
140g Puderzucker
150g Eiweiß

FRANZÖSISCHES BAISER

Das Eiweiß bei mittlerer Stufe steif schlagen und den Zucker nach und nach hinzugeben, bis die Textur die Konsistenz von Rasierschaum besitzt.

Dann den gesiebten Puderzucker vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Mithilfe eines Spritzbeutels und einer 8-mm-Lochtülle gleichmäßige Streifen in der Breite des Backblechs auf das Blech dressieren.

Anschließend mithilfe eines Spritzbeutels mit Sultan-Rosettentülle Rosetten mit einem Durchmesser von 7,5mm aufspritzen.

Diese Zubereitung für 1 Stunde bei 30–80°C Umluft backen.

BAISERBODEN

95g Französisches Baiser
80g **INSPIRATION HIMBEERE**
50g **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%**

BAISERBODEN

95g der aus französischer Baisermasse zubereiteten Streifen grob zerstoßen und mit dem **MANDEL-HASELNUSS-PRALINÉ 50%** und der zuvor bei 45°C zerlassenen **INSPIRATION HIMBEERE** vermischen.

Sofort 15g dieser Mischung in eine mit Tortenrandfolie ausgekleidete Ringform mit einem Durchmesser von 7,5cm geben. In den Gefrierschrank stellen.

EISSCHAUM

INSPIRATION HIMBEERE

30g Eiweiß
40g Zucker
10g Honig
50g Passionsfruchtmark
100g Himbeerfruchtmark
2g Gelatine
70g **INSPIRATION HIMBEERE**
90g Sahne

EISSCHAUM INSPIRATION HIMBEERE

Eine Schweizer Baisermasse zubereiten: Das Eiweiß, den Zucker und den Honig im Wasserbad unter ständigem Rühren auf 55°C erhitzen.

Die Mischung mit dem Schneebesen des Rührgeräts schlagen, bis sie vollständig abgekühlt ist.

Das Fruchtmark auf 70 bis 80°C erhitzen und die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzufügen.

Nach und nach auf die **INSPIRATION HIMBEERE** bei 45°C gießen.

Vermischen, um die Emulsion fertigzustellen.

Die flüssige kalte Sahne schaumig schlagen, bis eine luftige Textur entsteht.

Ganache mit dem Schweizer Baiser vermischen, dann die schaumig geschlagene Sahne hinzufügen.

Auf jeden Baiserboden 30g dieser Masse geben und erneut in den Gefrierschrank stellen.

STIELEIS-GLASUR

INSPIRATION HIMBEERE

200g **INSPIRATION HIMBEERE**
20g Traubenkernöl

STIELEIS-GLASUR INSPIRATION HIMBEERE

INSPIRATION HIMBEERE bei 45°C zum Schmelzen bringen, dann das Traubenkernöl hinzugeben. Gut vermischen und beiseitestellen.

HIMBEER-COULIS

230g Himbeerfruchtmark
15g Zucker
6g Gelatine
25g Limettensaft
150g Frische Himbeeren

HIMBEER-COULIS

Das Himbeerfruchtmark, den Limettensaft und den Zucker in einem Topf erhitzen. Anschließend die zuvor eingeweichte und ausgedrückte Gelatine hinzugeben.

Die Mischung auf 60°C erhitzen und mit Frischhaltefolie bedecken, vollständig abkühlen lassen. Kalt stellen.

ANRICHTEN / ZUBEREITUNG

Den Baiserboden mit der Mousse-Füllung aus der Form nehmen.

Die Mousse-Seite in die Glasur **INSPIRATION HIMBEERE** tauchen und den Kuchen mit der Baiser-Seite nach unten auf einem Teller anrichten.

Gleich anschließend eine Rosette aus französischem Baiser auf die Glasur spritzen.

In die Vertiefung in der Mitte der Baiser-Rosette das Coulis aus roten Früchten geben.

Mit frischen roten Früchten verzieren, um Ihrer Kreation mehr Farbe zu verleihen: Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren usw.

Besuchen Sie die „Cité du Chocolat“ in Tain l'Hermitage und nehmen Sie an unseren Patisserie-Workshops und -Kursen teil.

Besuchen Sie uns vor Ort in der „Cité du Chocolat Valrhona“: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Frankreich     www.valrhona.com