

# Pavlova de frutos rojos



# Pavlova de frutos rojos

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 10 unidades de 7,5 cm de diámetro.

## MERENGUE FRANCÉS

- 140g Azúcar
- 140g Azúcar glas
- 150g Claras

## MERENGUE PENSADO

- 95g Merengue francés
- 80g **INSPIRATION FRAMBUESA**
- 50g **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50%**

## MOUSSE HELADA

### INSPIRATION FRAMBUESA

- 30g Claras
- 40g Azúcar
- 10g Miel
- 50g Pulpa de fruta de la pasión
- 100g Pulpa de frambuesa
- 2g Gelatina
- 70g **INSPIRATION FRAMBUESA**
- 90g Nata líquida entera

## GLASEADO INSPIRATION

### FRAMBUESA

- 200g **INSPIRATION FRAMBUESA**
- 20g Aceite de pepitas de uva

## COULIS DE FRAMBUESA

- 230g Pulpa de frambuesa
- 15g Azúcar
- 6g Gelatina
- 25g Zumo de lima
- 150g Frambuesas frescas

## MONTAJE

Desmoldar el montaje de merengue pensado y mousse.

Bañar el lado de la mousse en el glaseado **INSPIRATION FRAMBUESA** y colocar en un plato por el lado del merengue.

Escudillar enseguida un rosetón de merengue francés sobre el glaseado.

Rellenar el hueco del merengue con el coulis de frutos rojos.

Decorar con frutos rojos frescos para dar toque de color: frambuesas, fresas, arándanos, grosellas...

## MERENGUE FRANCÉS

Montar las claras a velocidad media y añadir el azúcar poco a poco para obtener una textura tipo espuma de afeitar.

Incorporar con cuidado el azúcar glas tamizado con una lengua pastelera.

Con una manga con boquilla de 8 mm, escudillar en una bandeja tubos regulares a lo ancho de la bandeja.

Con una manga con boquilla sultana, escudillar rosetones de 7,5 cm de diámetro. Hornear a 80 °C en horno ventilado durante una hora y media.

## MERENGUE PENSADO

Picar en trozos grandes 95g de tubos de merengue francés y mezclar con el **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50%** y la cobertura **INSPIRATION FRAMBUESA** fundida a 45 °C.

Escudillar enseguida 15g de esta mezcla en aros de 7,5 cm de diámetro forrados con rhodoid. Reservar en el congelador.

## MOUSSE HELADA INSPIRATION FRAMBUESA

Preparar un merengue suizo: calentar al baño María las claras, el azúcar y la miel sin dejar de remover hasta que alcance 55 °C.

Montar la preparación en la batidora con las varillas hasta que se enfríe por completo.

Calentar las pulpas de frutas a 70-80 °C y añadir la gelatina hidratada y escurrida.

Verter por partes sobre el **INSPIRATION PASIÓN** fundido a 45 °C.

Batir para perfeccionar la emulsión.

Montar la nata líquida bien fría hasta obtener una textura espumosa.

Mezclar la ganache con el merengue suizo y añadir la nata montada.

Verter 30g encima de los discos de merengue pensado y volver a congelar.

## GLASEADO INSPIRATION FRAMBUESA

Derretir la cobertura **INSPIRATION FRAMBUESA** a 45 °C y añadir el aceite de pepitas de uva. Mezclar bien y reservar.

## COULIS DE FRAMBUESA

En una cacerola, calentar la pulpa de frambuesa, el zumo de lima y el azúcar.

Añadir la gelatina hidratada y escurrida.

Calentar a 60 °C y filmar a piel hasta que se enfríe por completo.

Reservar en la nevera.