

.....

PAVLOVA

VANIGLIA RIBES NERO



CALCOLATA PER 24 DESSERT

MERINGA SVIZZERA

Albumi 330 g
Zucchero semolato 670 g

Mettere gli albumi e lo zucchero a velo in una terrina.

Metterla a bagnomaria e lavorare il composto **con una frusta** fino a 55/60°C. **Togliere** il composto dal fuoco, quindi **montarlo** nel frullatore.

COMPOSTA DI RIBES NERO

Purea di ribes nero **ADAMANCE** 600 g
Semi di ribes nero surgelati 400 g

Cuocere la purea di ribes nero e i semi di ribes nero a fuoco basso per qualche minuto.

Conservare a 4°C

CHANTILLY GELIFICATA CON ESTRATTO DI VANIGLIA

| | |
|--|-------|
| Panna UHT 35%..... | 900 g |
| Zucchero semolato | 54 g |
| Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA..... | 3,6 g |
| Acqua d'idratazione..... | 18 g |
| Estratto di vaniglia NOROHY | 30 g |

Scaldare una piccola parte della panna con lo zucchero, quindi **mescolare** con la gelatina reidratata per **farla sciogliere**.

Aggiungere il resto della panna fredda e l'estratto di vaniglia.

Conservare a 4°C per almeno 12 ore.

GELATO ESTRATTO DI VANIGLIA

| | |
|--|-------|
| Latte intero UHT | 540 g |
| Latte in polvere 1% MG SOSA..... | 40 g |
| Panna UHT 35%..... | 200 g |
| Tuorli..... | 30 g |
| Zucchero semolato | 140 g |
| Zucchero invertito | 10 g |
| Glucosio in polvere DE33 SOSA | 30 g |
| Stabilizzante combinato..... | 2 g |
| Estratto di vaniglia NOROHY | 13 g |

Scaldare il latte a 25°C, quindi **aggiungere** il latte in polvere e l'estratto di vaniglia.

A 30°C, **aggiungere** il glucosio atomizzato e gli zuccheri (**conservare** una parte per lo stabilizzante), poi i tuorli e la panna a 35°C.

A 45°C, **aggiungere** la restante parte dello zucchero mescolato allo stabilizzante.

Pastorizzare il tutto a 85°C, **mescolare** e **raffreddare** rapidamente a 4°C.

Lasciare riposare per almeno 12 ore a 4°C.

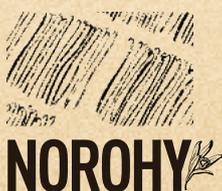
Mixare e **mantecare**.

RIVESTIMENTO OPALYS VANIGLIA

| | |
|--|-------|
| Cioccolato Opalys 33%..... | 250 g |
| Olio di vinaccioli | 17 g |
| Burro di cacao | 23 g |
| Estratto di vaniglia NOROHY | 6 g |

Fondere insieme tutti gli ingredienti. **Mettere da parte**.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
L'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati. Immagini non contrattuali.

Crediti fotografici:
Cherrystone

PREPARAZIONE

Preparare il gelato alla vaniglia. **Lasciar riposare** per almeno 12 ore.

Preparare la chantilly.

Preparare la meringa svizzera e **stenderne** circa 200g tra due fogli di carta da forno utilizzando un mattarello.

Accartocciare i fogli e **lasciar asciugare** in cella di fermentazione per 24 ore.

Preparare la composta di ribes nero e **metterla da parte** per il servizio.

Mantecare il gelato alla vaniglia e **creare** con una tasca munita di bocchetta liscia di 18 mm dei palet di circa 30g. **Surgelare**.

Preparare il rivestimento Opalys alla vaniglia, quindi **immergere** i palet di gelato alla vaniglia con un bastoncino. **Mettere da parte** per il servizio.

MONTAGGIO

Rompere i fogli di meringa svizzera in pezzi grossolani e **metterli da parte**.

Montare la chantilly e **metterne** una piccola punta sul piatto per **appoggiarvi** il palet di gelato alla vaniglia.

Al centro **mettere** quindi 20g di chantilly, poi 15g circa di composta di ribes nero.

Ripetere l'operazione una volta poi **terminare** con un terzo strato di meringa svizzera.

Cospargere leggermente con vaniglia in polvere.

