

# Pavlova ai frutti rossi



# Pavlova ai frutti rossi

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 10 pezzi di 7,5 cm di diametro.

## MERINGA FRANCESE

140g Zucchero semolato  
140g Zucchero a velo  
150g Albumi

## MERINGA PRESSATA

95g Meringa francese  
80g **INSPIRATION  
LAMPONE**  
50g **PRALINATO  
MANDORLA  
NOCCIOLA 50%**

## MOUSSE GELATA

### INSPIRATION LAMPONE

30g Albumi  
40g Zucchero semolato  
10g Miele  
50g Polpa di frutto  
della passione  
100g Polpa di lamponi  
2g Gelatina  
70g **INSPIRATION  
LAMPONE**  
90g Panna intera liquida

## GLASSA PINGUINO

### INSPIRATION LAMPONE

200g **INSPIRATION  
LAMPONE**  
20g Olio di vinaccioli

## COULIS DI LAMPONI

230g Polpa di lamponi  
15g Zucchero semolato  
6g Gelatina  
25g Succo di lime  
150g Lamponi freschi

## MONTAGGIO

Rimuovere dal cerchio il montaggio di meringa pressata e mousse.

Immergerlo, dal lato della mousse, nella glassa **INSPIRATION LAMPONE** e adagiare il lato della meringa su un piatto. Mettere subito sulla glassa una rosetta di meringa francese.

Guarnire l'incavo della meringa con il coulis di frutti rossi.

Decorare con dei frutti rossi freschi per aggiungere un tocco di colore: lampone, fragola, mirtillo, ribes, ecc.

## MERINGA FRANCESE

Montare gli albumi a velocità media e aggiungere poco a poco lo zucchero semolato per ottenere una consistenza simile a quella della schiuma da barba.

Quindi, con una spatola, aggiungere delicatamente lo zucchero a velo setacciato.

Utilizzando una tasca dotata di una bocchetta unita da 8mm, realizzare su una teglia dei cilindri regolari della larghezza della teglia.

Quindi utilizzare una tasca dotata di bocchetta sultana e realizzare delle rosette di 7,5 cm di diametro. Cuocere in forno ventilato per 1 ora e mezza, a 80°C.

## MERINGA PRESSATA

Spezzettare grossolanamente 95g di meringa francese e mescolare con il **PRALINATO DI MANDORLA NOCCIOLA 50%** e l'**INSPIRATION LAMPONE** precedentemente sciolto a 45°C.

Posizionare immediatamente 15g di questo composto in cerchi di 7,5 cm di diametro rivestiti di rodoide. Mettere nel congelatore.

## MOUSSE GELATA INSPIRATION LAMPONE

Preparare una meringa svizzera: scaldare a bagnomaria gli albumi, lo zucchero e il miele, mescolando continuamente fino a raggiungere i 55°C.

Quindi montare il preparato in uno sbattitore con una frusta fino al completo raffreddamento. Scaldare le polpe di frutta tra i 70 e gli 80°C, poi aggiungere la gelatina precedentemente idratata e strizzata.

Versare in più volte sull'**INSPIRATION LAMPONE** sciolto a 45°C.

Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Montare la panna liquida ben fredda fino a ottenere una consistenza cremosa.

Mescolare la ganache con la meringa svizzera quindi aggiungere la panna montata. Versare 30g su ciascuno dei cerchi di meringa pressata e riporre nel congelatore.

## GLASSA PINGUINO INSPIRATION LAMPONE

Fondere l'**INSPIRATION LAMPONE** a 45°C, quindi aggiungere l'olio di vinaccioli. Mescolare bene e mettere da parte.

## COULIS DI LAMPONI

In un pentolino, scaldare la polpa di lampone, il succo di lime e lo zucchero.

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e strizzata.

Scaldare il tutto a 60°C e ricoprire con della pellicola a contatto fino al completo raffreddamento. Conservare in frigorifero.