

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Pavlova de vainilla y chocolate



Pavlova de vainilla y chocolate

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

MERENGUE PARA PAVLOVA

500 g Clara de huevo
1000 g Azúcar glas
90 g Almidón de maíz
10 g Sal
c/n Vainilla

ESPUMA INVERTIDA GIADA

1500 g Nata 35%
800 g **Chocolate Blanco Giada**
Icam Professional Cód. 8352
14 g Cola de pescado
70 g Agua

DECORACIÓN DE FRAMBUESA Y VAINILLA

1000 g Puré de frambuesas
2 Vainilla en rama
200 g Azúcar
50 g Azúcar
18 g Pectina NH 325 H95
1 g Agar-agar
30 g Zumo de limón
10 g Cola de pescado
50 g Agua

ESPUMA INVERTIDA CHIMELB

1300 g Nata 35%
200 g Leche entera
600 g **Chocolate Negro Chimelb 65%**
Grand Cru Agostoni Cód. 6806
6 g Cola de pescado
30 g Agua

Salvatore Toma

CHOCO CUBE[®]
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Pavlova de vainilla y chocolate

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Blanco Giada Icam Professional

El dulzor típico del chocolate blanco se equilibra con el aroma a leche y vainilla para obtener un resultado muy delicado.



Chocolate Negro Chimelb 65% Grand Cru Agostoni

Dulce y agradable, a la vez que intenso y persistente. Presenta un perfil aromático cacaotè con pronunciadas notas a frutos secos y aroma a café.

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

MERENGUE PARA PAVLOVA

Mezclar la clara de huevo con el azúcar y calentar todo en el microondas a 40 °C. Montar con el accesorio de batidor a velocidad media: no montar a punto de nieve. Una vez montada a punto de pico de pájaro, añadir el almidón ya tamizado. Cocer a 100 °C con la puerta ligeramente abierta o válvula abierta durante 1 hora y media para las monoporciones.

ESPUMA INVERTIDA GIADA

Calentar la nata, añadir la cola de pescado ablandada y el chocolate; emulsionar y dejar en el frigorífico. Montar cuando sea necesario.

DECORACIÓN DE FRAMBUESA Y VAINILLA

Calentar las fresas con el primer azúcar, el zumo de limón y la vainilla. Mientras tanto, mezclar la pectina con el azúcar y verter luego en el compuesto frambuesas templadas, mezclando para evitar la formación de grumos. Seguir cocinando hasta obtener la consistencia deseada y, al final de la cocción, añadir la cola de pescado ya ablandada con agua fría.

ESPUMA INVERTIDA CHIMELB

Calentar la nata y la leche entera, añadir la cola de pescado ablandada y el chocolate; emulsionar y dejar en el frigorífico.
Montar cuando sea necesario.