

PAVLOVA

MIGNON MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







RICETTA MERINGA SVIZZERA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALBUMI	g 300	Miscelare sbattendo leggermente l'albume e lo zucchero semolato e fare una cottura a
ZUCCHERO SEMOLATO	g 600	bagnomaria, portando la meringa a 65-70°C.
COLORANTE ALIMENTARE IN POLVERE	g q.b.	Montare la meringa in planetaria con frusta sino a raffreddamento .
		Dressare, con sac à poche e bocchetta tonda liscia, direttamente sulle forme a semisfera dello
		stampo in silicone (precedentemente spruzzate con spray staccante).
		Cospargere con granelle varie (frutta secca, grue di cacao, ecc.), frutta disidratata o cristalli di
		zucchero colorati.
		Fare una cottura a 60°C per tre ore e successivamente a bassa temperatura (40°C) per altre 12
		ore.
		A completa asciugatura, rimuovere dagli stampi le semisfere di meringa e conservarle in un
		contenitore al riparo dall' umidità fino al momento dell' utilizzo.

NAMELAKA LA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE INTERO	g 230	Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA
MASCARPONE	g 120	MADAGASCAR/BOURBON quindi miscelare con frusta.
PANNA 35% M.G FRESCA	g 100	Versare il composto ottenuto sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, emulsionando bene con un
GLUCOSIO	g 8	mixer ad immersione.



		incorporare a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine il mascarpone.
LILLY NEUTRO	g 40	Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335	Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20	in giorno doguerno mentare in pianetana con regila e macta.

RICETTA BISCUIT (SWISS ROLL) ALLA FRUTTA-GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1.000	Montare in planetaria IRCA GENOISE GLUTEN FREE, uova e albumi per circa 12-15 minuti a
UOVA	g 1.200	media velocità.
ALBUME	g 100	A fine montata inserire JOYPASTE PASTRY LAMPONE e JOYPASTE PASTRY FRAGOLA.
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 50	Stendere 650/700g di composto per teglia (60x40 cm) foderata con carta forno.
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 50	Cuocere in forno statico a 220°C per 6-8 minuti circa.

RICETTA FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea e
BURRO 82% M.G.	g 300	mettere in frigorifero per almeno un'ora.
UOVA	g 150	Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 2 mm e foderare le tortiere.

DECORAZIONE E FARCITURE

INGREDIENTI

PRALINE AMANDE NOISETTE	Q.B.
CONFETTURA EXTRA VISCIOLE	Q.B.
LAMPONI - FRESCHI	Q.B.



COMPOSIZIONE FINALE

Fissare la semisfera di meringa (con cocco rapè) sulla base di frolla con una goccia di cioccolato bianco.

Riempire l'incavo con PRALINE AMANDE NOISETTE e chiudere con un dischetto di rollè alla frutta.

Realizzare un ciuffo di CONFETTURA EXTRA DI VISCIOLE.

Montare la namelaka al cioccolato bianco e con un sac à poche, con punta a stella, decorare con un ciuffo, sul quale appoggiare un lampone fresco.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla gluten free è possibile sostituire il burro con la margarina.

