

Pavlova de casis con frutos rojos

PARA 1 KG

VEGETARIANO

SIN GLUTEN

Elaboración principal

Merengue de casis	322 g	39,41%
Gel de frambuesa	80 g	9,79%
Nata 35% Elle&Vire 36614	200 g	24,48%
Extracto de vainilla Norohy 33424	15 g	1,84%
Fruit&Sauce de frutos rojos 37241	80 g	9,79%
Frambuesas	30 g	3,67%
Arándanos	30 g	3,67%
Moras	30 g	3,67%
Menta	10 g	1,22%
Azúcar 34353	10 g	1,22%
Trehalosa en polvo 39054	10 g	1,22%

Preparar una chantillí con la nata, el azúcar y la vainilla. Rellenar la pavlova y decorar con el resto de ingredientes por encima de manera aleatoria.



Merengue de casis

Pulpa de casis Adamance 41185.....	120 g	37,97%
Agua.....	35 g	11,08%
Albuwhip 38461	10 g	3,16%
Azúcar 34353.....	120 g	37,97%
Trehalosa en polvo 39054.....	30 g	9,49%
Ácido cítrico en polvo 37085	1 g	0,32%

Mezclar el Albuwhip con el ácido cítrico y la pulpa de casis. Montar. Añadir el azúcar y la trehalosa en tres partes a modo de merengue francés. Colocar en un tapete de horno en la forma deseada y deshidratar a 50 °C durante 6 horas.

Gel de frambuesa

Pulpa de frambuesa Adamance 41188	400 g	72,07%
Almíbar TPT.....	100 g	18,02%
Zumo de limón.....	30 g	5,41%
Gelcrem Frío 38674.....	25 g	4,50%

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix durante 3 minutos. Reservar en nevera durante 30 minutos. Pasado este tiempo volver a triturar durante 1 minuto para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.

