

Pavlova vaniglia e cioccolato



Pavlova vaniglia e cioccolato

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

MERINGA PAVLOVA

500 g Albume
1000 g Zucchero a velo
90 g Amido di mais
10 g Sale
q.b. Vaniglia

SPUMA INVERSA GIADA

1500 g Panna 35%
800 g **Cioccolato Bianco Giada**
Icam Professional Cod. 8352
14 g Colla di pesce
70 g Acqua

INSERTO LAMPONE E VANIGLIA

1000 g Purea di lamponi
2 Bacche vaniglia
200 g Zucchero
50 g Zucchero
18 g Pectina NH 325 H95
1 g Agar Agar
30 g Succo di limone
10 g Colla di pesce
50 g Acqua

SPUMA INVERSA CHIMELB

1300 g Panna 35%
200 g Latte intero
600 g **Cioccolato Fondente Grand Cru**
Chimelb 65% Agostoni Cod. 6806
6 g Colla di pesce
30 g Acqua

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Pavlova vaniglia e cioccolato

SELEZIONI PRODOTTI



Cioccolato Bianco Giada Icam Professional

La dolcezza tipica del cioccolato bianco è equilibrata dall'aroma di latte e vaniglia, per un risultato di grande delicatezza.



Cioccolato Fondente Grand Cru Chimelb 65% Agostoni

Dolce e amabile, e allo stesso tempo intenso e persistente, presenta un profilo aromatico cacaotè con spiccate note di frutta secca e sentori di caffè.

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

MERINGA PAVLOVA

Miscelare albume con lo zucchero e riscaldare il tutto al microonde sino a 40°C. Montare con la frusta a media velocità: non montare a neve ferma. Una volta montata a becco d'uccello, aggiungere l'amido precedentemente setacciato. Cuocere 100°C porta leggermente aperta o valvola aperta per 1 ora e mezza per le monoporzioni.

SPUMA INVERSA GIADA

Riscaldare la panna, aggiungere la colla di pesce ammorbidita ed il cioccolato, emulsionare e porre in frigo. Montare all'occorrenza.

INSERTO LAMPONE E VANIGLIA

Riscaldare le fragole con il primo zucchero ed il succo di limone e la vaniglia. Nel frattempo miscelare la pectina con lo zucchero e versare poi nel composto lamponi tiepido frustando per evitare la formazione di grumi. Continuare a cuocere fino a consistenza voluta ed a fine cottura aggiungere la colla di pesce precedentemente ammorbidita con l'acqua fredda.

SPUMA INVERSA CHIMELB

Riscaldare la panna ed il latte intero, aggiungere la colla di pesce ammorbidita ed il cioccolato, emulsionare e porre in frigo. Montare all'occorrenza.