



PAVLOVA

MIGNON MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



RICETTA MERINGA SVIZZERA

INGREDIENTI

ALBUMI
ZUCCHERO SEMOLATO
COLORANTE ALIMENTARE IN POLVERE

PREPARAZIONE

g 300 Miscelare sbattendo leggermente l'albume e lo zucchero semolato e fare una cottura a bagnomaria, portando la meringa a 65-70°C.
g 600
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

LATTE INTERO
MASCARPONE

PREPARAZIONE

g 230 Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA
g 120 MADAGASCAR/BOURBON quindi miscelare con frusta.

PANNA 35% M.G. - FRESCA
GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

g 100
g 8
g 40
g 335
g 20

Versare il composto ottenuto sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, emulsionando bene con un mixer ad immersione.
Incorporare a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine il mascarpone. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.
Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

RICETTA BISCUIT (SWISS ROLL) ALLA FRUTTA-GLUTEN FREE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE
UOVA
ALBUME
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

g 1.000
g 1.200
g 100
g 50
g 50

PREPARAZIONE

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

RICETTA FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE
BURRO 82% M.G.
UOVA

g 1.000
g 300
g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea e mettere in frigorifero per almeno un'ora.
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.