

.....  
**NOROHY** 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

ISLA

PAVLOVA DE FRESA, VAINILLA E HIBISCO



## SORBETE DE FRESA E HIBISCO

Puré de frambuesa Meeker 100% <b>ADAMANCE</b> .....	180 g
Puré de fresa Mara des bois 100% <b>ADAMANCE</b> .....	565 g
Azúcar .....	350 g
Glucosa en polvo DE33 <b>SOSA</b> .....	110 g
Prosorbet 5 frío/caliente.....	7,5 g
Fresas Mara des bois.....	755 g
Flores de hibisco .....	25 g

**Calentar** los purés.

A 30°C, **añadir** los azúcares (azúcar y glucosa atomizada).  
A 45°C, **añadir** los estabilizantes mezclados con una parte del azúcar inicial (un 10%).

**Pasteurizar** a 85°C durante 2 minutos y **enfriar** rápidamente a +4°C.

**Mezclar** el sirope, las fresas y las flores de hibisco y **batir**.

**Dejar reposar** la mezcla durante al menos 4 horas.

**Batir y mantecar** entre -6°C y -10°C.

**Congelar** a -18°C.

## COMPOTA DE FRESA E HIBISCO

Fresas Mara des bois.....	200 g
Puré de fresa Mara des bois 100% <b>ADAMANCE</b> .....	40 g
Puré de frambuesa Meeker 100% <b>ADAMANCE</b> .....	20 g
Azúcar .....	40 g
Pectina NH <b>SOSA</b> .....	2 g
Zumo de limón.....	5 g
Fresas Mara des bois.....	375 g
Flores de hibisco .....	10 g

**Calentar** la cantidad pequeña de fresas frescas con los purés. **Añadir** el azúcar y la pectina NH mezclados previamente.

**Llevar** a ebullición y **añadir** el zumo de limón.

**Enfriar** rápidamente.

**Cortar** en brunoise la segunda cantidad de fresas y **añadirlas** a la compota junto con las flores de hibisco.

**Mezclar**.

**Reservar** a 4°C.

## MEZCLA DE BASE DE VAINILLA

Leche entera UHT.....	190 g
Vaina de vainilla de México <b>NOROHY</b> .....	10 g
Fécula de patata <b>SOSA</b> .....	5 g

**Calentar** la leche con la vainilla raspada y **dejar infundir** durante 20 minutos. **Colar** y **rectificar** el peso de leche si es necesario. **Mezclar** en frío una pequeña parte de la leche con la fécula de patata, **reservar**.

**Calentar** el resto de la leche a unos 85-90°C.

**Verter** una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula. **Ponerlo** todo en el recipiente de cocción y **llevar** a ebullición.

## CREMA LIGERA OPALYS 33% VAINILLA

Mezcla de base de vainilla .....	195 g
Gelatina en polvo 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	2,5 g
Agua de hidratación .....	12,5 g
<b>CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA</b> .....	145 g
Nata UHT 35% .....	350 g

**Mezclar** la mezcla de base caliente con la gelatina hidratada y **verter** progresivamente sobre el chocolate.

**Batir** cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

**Añadir** la nata líquida fría.

**Batir** de nuevo brevemente.

**Filmar** a piel, **reservar** en la nevera y **dejar cristalizar** durante al menos 12 horas.

**Montar** para obtener una textura suficientemente consistente como para **trabajar** con la manga o la espátula.



## MERENGUE SUIZO

Claras.....	165 g
Azúcar .....	330 g
Vaina de vainilla de México <b>NOROHY</b> .....	5 g
Flores de hibisco .....	CS

**Poner** las claras y el azúcar en un bol con la vainilla raspada.

**Calentar** el bol al baño María y **remover** de vez en cuando hasta que la mezcla alcance 55-60°C. **Retirar** el merengue del baño María y **montar** enseguida con una batidora. **Usar** inmediatamente.

**Batir** las flores de hibisco y **reservar**.

## BIZCOCHO DE VAINILLA

Harina de almendra extrafina <b>SOSA</b> .....	100 g
Almidón de maíz.....	15 g
Azúcar .....	115 g
Levadura química <b>SOSA</b> .....	1,5 g
Vaina de vainilla de México <b>NOROHY</b> .....	9 g
Nata UHT 35 % .....	100 g
Huevos enteros.....	105 g

**Mezclar** la almendra en polvo, el almidón de maíz, el azúcar, la levadura química y las vainas de vainilla.

**Añadir** la nata y los huevos, **mezclar** y **reservar**.

## PREPARACIÓN

**Realizar** el sorbete, la compota y la nata ligera.

**Realizar** el merengue. Con una miniboquilla de cesta con borde liso, **escudillar** en moldes de semiesferas de 6 cm de diámetro ligeramente engrasados tiras de merengue, **montándolas** unas sobre otras y procurando **dejar** un hueco en el centro. **Espolvorear** hibisco en polvo. **Hornear** los merengues a 65°C durante 1:30 h.

**Conservar** en un lugar seco.

**Realizar** el bizcocho de vainilla y **verterlo** en un semimarco sobre una tela de silicona, **hornearlo** a 175°C durante 10 minutos.

**Cortar** círculos de 5 cm de diámetro.

## MONTAJE

**Montar** la crema ligera de vainilla. **Escudillar** 10g en el fondo del plato. **Colocar** el bizcocho de vainilla. **Añadir** 20g de compota de fresa. **Escudillar** 15g de crema ligera de vainilla con una boquilla lisa de 8mm.

**Poner** una bola de sorbete fresa/hibisco en el centro del postre. **Cubrir** el sorbete con 5g de compota de fresa. **Colocar** el merengue en el centro sumergiéndolo ligeramente en la crema. **Acabar** con tres cuartos de fresa y tres brotes de Melisa Cress.



### UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

*Una nueva versión de la pavlova para un postre al plato refinado, que alía el dulzor de la vainilla singular de México, el frescor del hibisco y la acidez de los frutos rojos.*

