

.....
NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

ISLA

PAVLOVA DE FRESA, VAINILLA E HIBISCO



SORBETE DE FRESA E HIBISCO

Puré de frambuesa Meeker 100% ADAMANCE	180 g
Puré de fresa Mara des bois 100% ADAMANCE	565 g
Azúcar	350 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	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% ADAMANCE	40 g
Puré de frambuesa Meeker 100% ADAMANCE	20 g
Azúcar	40 g
Pectina NH SOSA	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 NOROHY	10 g
Fécula de patata SOSA	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 SOSA	2,5 g
Agua de hidratación	12,5 g
CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA	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 NOROHY	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 SOSA	100 g
Almidón de maíz.....	15 g
Azúcar	115 g
Levadura química SOSA	1,5 g
Vaina de vainilla de México NOROHY	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.

