

Vacherin helado (Pavlova)

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Ángeles-Argentina

INGREDIENTES

0

2 vasos/s Azúcar

1 vaso/s Claras de huevo

Helado — o crema chabtilly o frutas de estación

1 cucharada/s Maicena — ras

ELABORACIÓN

Les voy a copiar uno de los postres que más vendo y que más gusta en mi casa. Pueden rellenarlo con helado o con crema chantilly y frutas de estación a elección.

Coloco el doble de cantidad de azúcar que de claras y 1 cucharadita de maicena (almidón de maíz) cada 4 claras

Bato las claras hasta que comiencen a levantarse (espumar), le voy agregando lentamente la mitad del azúcar.

Luego le agrego la mitad de azúcar restante a la que le agregue la cucharadita de maicena, esto lo hago con batidor de mano, no con batidora eléctrica

Una vez listo, coloco en manga con boquilla lisa, sobre papel en mantecado y enharinado o plancha de silpat, formo los discos de merengue (o rectángulos o cuadrados) Podemos formar un zócalo (borde) alrededor en forma de copitos o remarcando la figura dibujada.

Llevo a horno, precalentado, que debe tener una temperatura de 100°C

El tiempo de secado en el horno varia de 2 a 3 o 4 horas, dependiendo del tamaño de la pieza

El merengue debe tener esta proporción entre azúcar y claras, si no nunca llegan a secarse y pierden el almíbar durante el secado

También un factor importantísimo es la temperatura del horno, 100°C, esta temperatura es difícil de lograr en un horno familiar, pero se consigue dejando la puerta apenas entreabierta (colocando una cuchara de madera en la abertura para sostener).

Siempre el merengue debe conservar un color blanco, ya que lo que estamos

haciendo es secarlo, no cocinarlo.

Consejitos: espero que puedan lograrlo sin que se rompa, igual, si hacen discos muy grandes, les diría que no usen bandejas de cartón finitas, porque al ser una base tan frágil es fácil de que se rompa.

También con el pasar de las horas y al tener un relleno húmedo se ablanda el disco de merengue, por eso conviene rellenarlo a último momento.

Relleno: formar bochas ("bolitas") de varios gustos de helado y colocar en forma alternada sobre el merengue. Luego colocarle las frutas elegidas por encima

Sino queremos usar helado preparamos una crema chantilly de la manera habitual y colocamos la fruta por encima, luego unas hojitas de menta o figuras o hilos de chocolate o...lo que mas nos guste.

MAVILLUM