

Pavlova

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Bizcochos · Procedencia: Internet · Autor: Internet

INGREDIENTES

500 gr	Claras de huevo
700 gr	Azúcar
30 gr	Azúcar invertido
4 gr	Cremor tártaro
0,10 gr	Acido cítrico — (punta de cuchillo)
10 gr	Maicena
	Sal — una pizca
Opcional	
	Vainilla — unas gotas
Relleno	
	Crema pastelera
	Nata

ELABORACIÓN

Merengue suizo (KitchenAid + microondas)

En un bol apto microondas, mezcla claras + azúcar + azúcar invertido.

Calienta al microondas en intervalos de 10–15 seg a 600 W, removiendo con varilla cada vez.

Meta: llegar a 60–65 °C y que el azúcar esté disuelto (prueba entre dedos).

Pasa la mezcla al bol de la KitchenAid.

Monta con globo:

2–3 min a vel. 4–5 (media) -> hasta que espume.

Añadir cremor tártaro y ácido cítrico.

8–10 min a vel. 8–9 (alta) -> hasta picos firmes y brillantes.

Incorpora la maicena tamizada y mezcla 20 seg a vel. 1 (solo integrar).

Formado de las pavlovas

Usa manga pastelera con boquilla lisa/rizada.

Haz una base redonda y luego sube paredes en espiral hacia arriba (forma de nido).

Para mini-pavlovas altas: mantener la manga vertical y no abrir demasiado la base.

Horneado

Horno precalentado a 95 °C calor arriba/abajo sin aire. Precalienta el horno 15 min antes para evitar expansión horizontal.

Tiempo:

Mini pavlovas: 90–120 min

Una grande: 150–180 min

Deben quedar secas por fuera y esponjosas dentro.

Apaga el horno y deja enfriar dentro con puerta entreabierta.

Para mayor brillo y evitar humedecimiento, pinta una capa finísima de chocolate fundido sobre la base enfriada antes de rellenar.

MAVILLUM