Pavlova

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	50 Min.
Porzioni	12
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Preparazione

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 130 °C con Aria calda

200 g di albumi, pari a circa 7 uova

300 g di zucchero

Montare gli albumi fino a ottenere un composto bianco e compatto. Aggiungere a poco a poco lo zucchero e continuare a lavorare fino a quando il composto non assumerà una colorazione lucida.

100 g di zucchero

1 CM di maizena

1 CM di aceto di vino bianco

Mescolare lo zucchero e la maizena e incorporarli nel composto con gli albumi montati a neve. Aggiungere l'aceto di vino bianco e mescolare bene. Versare il composto in un sac à poche con un grande beccuccio piatto.

Su 2 fogli di carta da forno disegnare un cerchio ø 25 cm in ciascun foglio. Per la base stendere ⅓ del composto disegnando una spirale a partire dal centro del cerchio. Stendere il resto del composto per la copertura in modo uniforme nel secondo cerchio e livellarlo con la spatola.

Inserire le teglie nella camera di cottura preriscaldata sugli appoggi 1 e 3. Cuocere.

Infornare l'alimento

Aria calda 130 °C per 50 Min.

Consigli

Farcire la pavlova con il lemon curd e decorare con doppia panna leggermente montata e frutti a bacca.

Accessori

2 teglie

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019