

# Pavlova

## con DREIDOPPEL

Receta para 12 piezas

### Merengue

EISAN	0,048 kg
Agua	0,300 kg
Azúcar	0,600 kg
Almidón de trigo	0,018 kg
<u>ÁCIDO DE FRUTAS</u>	<u>0,009 kg</u>
Total	0,395 kg

- Montar EISAN con el agua a velocidad rápida añadiendo poco a poco el azúcar. Una vez conseguido el punto de nieve óptimo, añadir el almidón de trigo y ÁCIDO DE FRUTAS y mezclar.
- Disponer en una manga pastelera con boquilla lisa (14 mm de diámetro).

### Mousse de fresa

Agua (templada)	0,085 kg
FOND ROYAL FRESA	0,070 kg
<u>Nata montada sin azúcar</u>	<u>0,335 kg</u>
Total	0,490 kg

- Mezclar el agua templada con FOND ROYAL FRESA.
- Agregar poco a poco la nata montada y mezclar hasta homogeneizar.

Frutos rojos	C/S
Azúcar glas	C/S

## Proceso de elaboración

- Escudillar el merengue en porciones de 0,080 kg en bandejas con papel de horno y hacer una pequeña hendidura en el centro de las piezas.
- Dejar secar en el horno a aprox. 100 °C durante unas 3 horas procurando que el interior se mantenga blando y dejar enfriar.
- Escudillar la mousse de fresa en el centro y decorar con frutos rojos y azúcar glas.

