

REPOSTERÍA con

Sabores de España

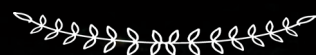
Y tú, ¿con qué receta nos sorprenderás?

Disfruta preparando y compartiendo tus dulces con sabores de España.
Tu tienda de repostería es el mejor lugar para inspirarte
y crear recetas únicas.

Inventa tu propia receta con Cerezas del Jerte y Productos de
Repostería Creativa, envíala y gana!

**¡Puedes ganar 20 kg de cerezas
y 200€ en productos de repostería!**

www.facebook.com/cakesupplies.es



Tu tienda de repostería:

Accede en:



Con la colaboración de



Tarta Pavlova con Cerezas del Jerte



REPOSTERÍA con

Sabores de España



8-10 raciones

60 minutos

Intermedio

Necesitarás...

- Albúmina deshidratada FunCakes
- Agua
- Icing Sugar FunCakes
- Maizena
- Cremor Tártaro FunCakes
- Sal
- Zumo de limón
- Pasta de Cerezas FunCakes
- Sirope para Calar Kirsch FunCakes
- Mezcla para Bavaroise Natural FunCakes
- Nata de montar
- Queso mascarpone
- Cerezas limpias y deshuesadas
- Moldes para Layer Cake Wilton
- Espátula de silicona
- Papel de horno
- Espátula acodada Wilton
- Biberón de cocina Wilton

Elaboración

1. Pre calentamos el horno a 175°C. Tamizamos 450 gr. de icing sugar con 25 gr. de Maizena y reservamos para después.
2. En el bol de la batidora, vertemos 30 gr. de albúmina en polvo con 200 ml. de agua, y empezamos a batir a velocidad media. Cuando las claras empiecen a espumar, añadimos media cucharadita de cremor tártaro, unas gotitas de limón y la pizca de sal, para ayudar a que las claras monten bien.
3. Batimos a velocidad media unos 3 minutos, hasta que las claras empiecen a hacer los primeros picos blandos, y en ese momento paramos la batidora y añadimos la mezcla de icing sugar y Maizena. Volvemos a batir a velocidad máxima durante unos 8 minutos, hasta que tengamos un merengue brillante y muy consistente, que haga picos duros.



4. Vertemos el merengue en los moldes para layer cake, que habremos preparado con papel de horno en su base. Lo repartimos y con ayuda de la espátula, lo aplanamos ligeramente hasta que tengamos la forma de 3 discos grandes. Cuando estén listos, bajamos el horno a 125°C y horneamos durante 30 minutos, después bajamos a 100°C y horneamos 60 minutos más. Pasado este tiempo, y sin abrir el horno para nada, lo apagamos y dejamos reposar los discos de merengue en su interior hasta que se enfríen completamente (lo mejor es hacerlos el día de antes y dejarlos reposar toda la noche en el horno).
5. Con un poco de antelación preparamos el sirope de cerezas, para que esté frío a la hora de servir. Hervimos 120 ml. de agua y retiramos del cazo. Añadimos al agua 2 cucharadas soperas de Pasta de Cerezas FunCakes, y 1 cucharada de Sirope para Calar de Kirsch. Dejamos enfriar y después lo vertemos en el biberón o jarrita que utilizaremos a la hora de montarlo.

6. A la hora de servir, preparamos el relleno. Mezclamos 240 gr. de Bavaroise Natural con 160 ml. de agua y reservamos. En el bol de la batidora, montamos 200 ml. de nata para postres, y cuando haga picos blandos, añadimos la Bavaroise y 250 gr. de queso mascarpone. Batimos un poco para integrar (con cuidado que no se corte el queso) y reservamos.
7. Para el montaje, colocamos sobre el plato donde vayamos a presentar la Pavlova el primer disco de merengue. Lo cubrimos con una capa generosa de relleno y vertemos un poco de sirope de cerezas por encima. Ponemos unas cerezas frescas para coronar este piso.
8. Realizamos la misma operación colocando el segundo disco de merengue encima, seguido de una buena capa de relleno, sirope y cerezas frescas. Por último, colocamos el tercer disco de merengue con su correspondiente capa de relleno, sirope y esta vez, una buena cantidad de cerezas frescas para coronar la tarta. Decoramos con un poco de icing sugar espolvoreado (opcional) y servimos.