

- Mini pavlovas -



INGREDIENTES

Ingredientes para las mini pavlovas:

3 CLARAS DE HUEVO

200 G DE AZÚCAR

1 ½ CDTAS. DE FÉCULA DE MAÍZ

¼ DE CDTA. DE CREMOR TÁRTARO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

Ingredientes para la decoración:

1 TAZA DE CREMA PARA BATIR

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

FRUTOS ROJOS

DUYA WILTON 8B

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para las mini pavlovas:

- BATE EN UN TAZÓN LAS 3 CLARAS DE HUEVO MIENTRAS AGREGAS POCO A POCO EL AZÚCAR; DESPUÉS, ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y REVUELVE CON EL CREMOR TÁRTARO Y LA FÉCULA DE MAÍZ. EL AZÚCAR DEBE ESTAR BIEN DISUELTO EN LAS CLARAS, DETENTE CUANDO YA NO SE SIENTAN LOS GRANOS DEL AZÚCAR Y SE FORMEN PICOS FIRMES. VACÍA LA MEZCLA EN UNA MANGA PASTELERA CON UNA DUYA WILTON 8B.
-

EN UNA CHAROLA COLOCA PAPEL PARA HORNEAR Y FORMA LAS MINI PAVLOVAS. TIP: PUEDES FIJAR EL PAPEL A LA CHAROLA CON UN POQUITO DEL MERENGUE.

- PRECALIENTA EL HORNO A 90 °C Y HORNEA DURANTE HORA Y MEDIA CON LA PUERTA ENTREABIERTA.
- ENFRÍA LAS PAVLOVAS DENTRO DEL HORNO DURANTE MEDIA HORA, Y RETIRA.

Procedimiento para la decoración:

- EN UN TAZÓN COLOCA LA CREMA PARA BATIR (TIP: CONGELA TUS ASPAS Y TAZÓN PARA QUE SEA MÁS FÁCIL DE LEVANTAR LA CREMA), AGREGA POCO A POCO EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y ÉCHALE UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA.
- VACÍA LA MEZCLA EN UNA MANGA PASTELERA.
- DECORA LAS MINI PAVLOVAS CON LA CREMA Y FRUTOS ROJOS COMO TOPPING.