

PAVLOVA

meringhe & co

Lene Knudsen
Fotografie di Akiko Ida

BIBLIOTHECA CULINARIA





Sommario

BASI

Meringa.....	4
Creme, coulis e compagnia	8
Passo per passo.....	10

PAVLOVA CLASSICA

Granata	12
Fico-pistacchio	14
Passione-yogurt-sesamo.....	16
Mirtillo-papavero	18
Banana-cioccolato.....	20
Mini pavlova limone-lampone	22
Mini pavlova mango-cocco.....	24

PAVLOVA DELLA FESTA

Meringa travestita.....	26
Pompelmo	28
Fragole-arachidi	30
Limone-lampone-matcha.....	32
Tiramisù banana	34
Lemon curd	36
Stile Paris-Brest.....	38

PAVLOVA ESPRESSO

Frutta secca	40
Petit suisse alla confettura.....	42
Al gelato.....	44
Mini dessert	46

PAVLOVA A TROTTOLA

Variegate	48
Lampone-chantilly	50
Lamponi-arachidi.....	52
Pralinato.....	54
Ananas-menta	56
Ciliegie-pistacchi	58
Caramello al caffè	60
Torta di mini meringhe, mascarpone e nocciole	62
Torta di mini meringhe, cioccolato e caffè	64
Torta di mini meringhe tricolore ..	66

BONUS

Pavlova stile moretto	68
Pavlova stile mercilleux	70



PAVLOVA DELLA FESTA

Limone-lampone-matcha

Ø 20 cm
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA

Meringa

3 albumi, 100 g di zucchero semolato
100 g di zucchero a velo setacciato
10 gocce di succo di limone
un pizzico di sale

Crema limone

1 porzione di chantilly (vedere p. 8)
125 g di mascarpone
la scorza di ½ limone bio, non trattato
un pizzico di colorante giallo

Chantilly matcha

1 porzione di chantilly (vedere p. 8)
2 cucchiaini rasi di tè matcha

Coulis di lamponi

200 g di lamponi
1 cucchiaino raso di zucchero semolato
1 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino d'acqua

Decorazione

qualche lampone
1 cucchiaino raso di tè matcha
2 quadratini di cioccolato bianco

Preparare la meringa (vedere pagine 4-5). Tracciare 4 cerchi di 20 cm di diametro sulla carta da forno e, con l'aiuto di un cucchiaio o di una spatola, stendere sopra la meringa dando uno spessore di 2 cm. Infornare per 1 ora a 100 °C. Lasciare raffreddare.

Per la crema al limone, mescolare delicatamente la chantilly con il mascarpone, le scorze di limone e il colorante giallo.

In un'altra bacinella, preparare la chantilly al matcha aggiungendo il tè alla panna liquida.

Far scaldare da 4 a 5 minuti i lamponi in una casseruola a fuoco medio con lo zucchero, il limone e l'acqua. Lasciare raffreddare.

Stendere sul primo disco di meringa un velo di crema al limone (usando una tasca munita di bocchetta da 20 mm). Sovrapporre il secondo disco e ricoprirlo con chantilly matcha. Posare il terzo disco e stendervi sopra un strato generoso di coulis di lamponi. Ricoprire con l'ultimo disco. Spolverizzare con tè matcha e cospargere con i lamponi e delle scagliette di cioccolato bianco.





TORTA DI MINI MERINGHE

Mascarpone-nocciole

PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 1 ORA

Meringa

3 albumi
100 g di zucchero semolato
100 g di zucchero a velo setacciato
10 gocce di succo di limone
un pizzico di colorante lampone
un pizzico di sale

Crema

125 g di mascarpone
4 cucchiaini di pasta di
nocciole (nei negozi bio)
4 cucchiaini di zucchero
a velo setacciato
1 cucchiaino di spezie chāi
(nei negozi specializzati)

Ganache e decorazione

100 g di cioccolato al latte
90 ml di panna liquida
una manciata di confetti croccanti

Preparare la meringa (vedere pagine 4-5). Trasferirne la metà in una tasca all'interno della quale sono state disegnate delle strisce color lampone (vedere p. 49), l'altra metà in una tasca munita di bocchetta liscia da 20 mm. Creare sulla carta da forno 10 mini meringhe a strisce color lampone e 12 mini meringhe bianche (devono misurare 4 cm d'altezza), poi infornare per 1 ora a 100 °C.


Far sobbollire la panna liquida in una casseruola. Spegnerne il fuoco e aggiungere il cioccolato tagliato a pezzetti. Attendere 5 minuti, quindi mescolare fino ad ottenere una ganache vellutata e lucida. Lasciare raffreddare.

In una terrina sbattere il mascarpone con la pasta di nocciole, lo zucchero a velo e le spezie fino a formare un composto omogeneo. Versare questa crema in una tasca munita di bocchetta dentellata da 18 mm.

Immergere la base delle mini meringhe nella ganache, disporle in un cerchio di 16 cm circa di diametro. Riempire i "buchi" con la crema. Procedere allo stesso modo per il secondo piano del dolce. Decorare con confetti interi o sbriciolati.

Un trucco

Potete preparare da soli il composto di spezie chāi con cumino, cannella, chiodi garofano, cardamomo, ecc.



PAVLOVA

Creata in Australia negli anni Venti in onore dell'omonima ballerina russa andata in visita, la Pavlova classica si presenta come una nuvola di meringa e panna montata guarnita con della frutta fresca. Ancora oggi questo bellissimo dolce continua a esercitare il suo fascino. Estremamente versatile, accoglie le guarnizioni di tutte le stagioni, dai classici frutti di bosco alle combinazioni di frutta secca e frutta al guscio. Molto scenografica si presta alle celebrazioni, ma può essere confezionata anche in versione monoporzione o mignon. Sono ben trenta le varianti offerte in questo volume che parte dalla Pavlova tradizionale per arrivare a declinazioni moderne e sorprendenti (al tè matcha, al tiramisù). Non mancano ricette per Pavlove "veloci" o mini meringhe variopinte, rivestite e combinate in trionfanti sculture di golosità.

ISBN : 978-88-97932-40-6



9 788897 932406

www.bibliothecaculinaria.it

€ 5,90