



☰  
☰  
☰  
**CATEGORÍA**

Pastelería



**EVENTO**

Primavera

## PAVLOVA

### INGREDIENTES

#### Grupo Base

Ingrediente	KG
<a href="#">Merengue Plus Bakels</a>	0.300
Agua	0.125
<b>Peso total:</b>	<b>0.425</b>

#### Grupo Crema

Ingrediente	KG
<a href="#">Instant Cream Frutilla</a>	0.150
Agua	0.250
<b>Peso total:</b>	<b>0.400</b>

### MÉTODO

- Incorporar el agua y el Merengue Plus en el bowl de la batidora, mezclar con globo en velocidad lenta durante 1 min y seguir batiendo en velocidad alta durante 8 minutos.
- Mientras se elabora el merengue, sobre una hoja de papel mantequilla dibujar círculos de 8 cm.
- Colocar la hoja al revés sobre la bandeja del horno y aplicar aceite.
- Luego utilizar una manga repostera con boquilla lisa o rizada.
- Realizar un canasto de 25 a 30 gramos.
- Precalentar el horno a 100°C y pasado un tiempo se debe apagar.
- Luego dejar bandeja con los merengues dentro del horno, con la puerta no cerrada completamente.

- Retirar la bandeja al día siguiente.
- En un bowl de la batidora verter agua fría (entre 8°C a 10°C).
- Incorporar polvo de Instant Cream Frutilla y mezclar en velocidad lenta durante 30 segundos.
- Limpiar las paredes de la batidora y seguir batiendo en velocidad alta durante 2 a 3 minutos.
- Utilizar una manga repostera y boquilla.
- Rellenar los canastitos con crema, realizando rosetones.
- Decorar con frutas de la estación.

**(Receta para 12 unidades)**