

.....
NOROHY 

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

ISLA

PAVLOVA FRAGOLA, VANIGLIA E IBISCO



PER 24 DESSERT

SORBETTO FRAGOLA E IBISCO

| | |
|--|-------|
| Lamponi Meeker in purea 100% ADAMANCE | 180 g |
| Fragole Mara des Bois in purea 100% ADAMANCE .. | 565 g |
| Zucchero semolato..... | 350 g |
| Glucosio in polvere DE33 SOSA | 110 g |
| Prosorbet 5 freddo/caldo | 7,5 g |
| Fragole Mara des bois..... | 755 g |
| Fiori d'ibisco | 25 g |

Scaldare le puree.

A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato).

A 45°C, **aggiungere** gli stabilizzanti mescolati a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi **raffreddare** rapidamente a 4°C.

Mescolare lo sciroppo, le fragole e l'ibisco, **mixare**.

Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Conservare nel congelatore a -18°C.

COMPOSTA DI FRAGOLA E IBISCO

| | |
|---|-------|
| Fragole Mara des bois..... | 200 g |
| Fragole Mara des bois in purea 100% ADAMANCE ... | 40 g |
| Lamponi Meeker in purea 100% ADAMANCE | 20 g |
| Zucchero semolato..... | 40 g |
| Pectina NH SOSA | 2 g |
| Succo di limone | 5 g |
| Fragole Mara des bois..... | 375 g |
| Fiori d'ibisco | 10 g |

Riscaldare la piccola parte di fragole fresche con le puree. **Aggiungere** il composto di zucchero e pectina NH precedentemente mescolati.

Portare il tutto a ebollizione e **aggiungere** il succo di limone.

Raffreddare rapidamente.

Tagliare a brunoise la seconda parte di fragole e **aggiungerle** alla composta insieme all'ibisco. **Mescolare**.

Conservare a 4°C.

AMIDO DI BASE VANIGLIA

| | |
|--|-------|
| Latte intero UHT | 190 g |
| Baccello di vaniglia del Messico NOROHY | 10 g |
| Fecola di patate SOSA | 5 g |

Riscaldare il latte con la vaniglia incisa e **lasciare in infusione** per 20 minuti. **Filtrare** e **rettificare** il peso del latte. **Mescolare** a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e **mettere da parte**.

Scaldare il resto del latte a 85-90°C.

Versare una parte del latte caldo sul preparato di latte e fecola. **Mettere** il tutto nello casseruola e **portare** a ebollizione.

PANNA LEGGERA OPALYS 33% VANIGLIA

| | |
|---|--------|
| Amido di base vaniglia | 195 g |
| Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA | 2,5 g |
| Acqua d'idratazione..... | 12,5 g |
| CIOCCOLATO OPALYS 33% VALRHONA | 145 g |
| Panna UHT 35% | 350 g |

Mescolare la miscela latte/fecola calda con la gelatina precedentemente reidratata, quindi **versare** gradualmente sul cioccolato. **Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Aggiungere** la panna liquida fredda.

Mixare ancora brevemente.

Ricoprire con della pellicola a contatto, **riporre** in frigorifero e **lasciar cristallizzare** per almeno 12 ore.

Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per **essere lavorata** con la tasca o con la spatola.



MERINGA SVIZZERA

| | |
|--|-------|
| Albumi | 165 g |
| Zucchero semolato | 330 g |
| Baccello di vaniglia del Messico NOROHY | 5 g |
| Fiori d'ibisco | QB |

Mettere gli albumi e lo zucchero semolato in una terrina con la vaniglia raschiata.

Mettere a bagnomaria e **mescolare** di tanto in tanto fino a raggiungere 55/60°C. **Rimuovere** la meringa dal bagnomaria, quindi **montarla** con un frullatore.

Utilizzare immediatamente.

Mixare l'ibisco e **mettere da parte**.

CUORE MORBIDO ALLA VANIGLIA

| | |
|---|-------|
| Farina di mandorle bianche extra fine SOSA | 100 g |
| Amido di mais..... | 15 g |
| Zucchero semolato..... | 115 g |
| Lievito chimico SOSA | 1,5 g |
| Baccello di vaniglia del Messico NOROHY | 9 g |
| Panna UHT 35%..... | 100 g |
| Uova intere..... | 105 g |

Mescolare la farina di mandorle, l'amido di mais, lo zucchero semolato, il lievito chimico e i baccelli di vaniglia incisa. **Aggiungere** la panna e le uova, **mescolare** e **mettere da parte**.

PREPARAZIONE

Preparare il sorbetto, la composta e la panna leggera.

Preparare la meringa con una bocchetta dentellata con lato liscio, **versare** su stampi a semisfera da 6 cm di diametro leggermente unti delle strisce di meringa, facendole **sovrapporre** e avendo cura di **lasciare** il centro vuoto. **Cospargere** con ibisco in polvere. **Cuocere** le meringhe a 65°C per 1 ora e mezza.

Conservare al riparo dall'umidità.

Preparare il biscotto alla vaniglia e **versarlo** in un mezzo quadro su un tappetino di silicone, **cuocere** a 175°C per 10 minuti.

Tagliare dei cerchi di 5 cm di diametro.

MONTAGGIO

Montare la panna leggera alla vaniglia. **Versarne** 10g sul fondo del piatto. **Collocare** il biscotto vaniglia. **Aggiungere** 20g di composta di fragola. **Versare** 15g di panna leggera alla vaniglia con una bocchetta liscia da 8mm.

Posizionare una pallina di sorbetto alla fragola/ibisco al centro del dessert. **Ricoprire** il sorbetto con 5g di composta di fragole. **Posizionare** la meringa al centro, immergendola leggermente nella panna. **Finire** con tre quarti di fragola e tre germogli di Mélissa Cress.



UNA PAROLA SULLA RICETTA

Una pavlova rivisitata per un raffinato dessert al piatto, che unisce la dolcezza della vaniglia rara del Messico, la freschezza dell'ibisco e l'acidità dei frutti rossi.

