

# PAVLOVA FRESA

Una receta Valrhona

Receta para 8 personas

Nivel medio



## MERENGUE

100	g	clara de huevo (3 huevos)
80	g	azúcar
80	g	azúcar glas

Montar las claras a velocidad suave para obtener un alveolado homogéneo. Añadir el azúcar en polvo poco a poco para que las claras mantengan una textura esponjosa.

Añadir a la mezcla el azúcar glas tamizado y mezclar suavemente con una lengua.

Extender el merengue con una cuchara en un aro colocado sobre una bandeja cubierta con papel de horno. Retirar el aro y hornear 40 minutos a 100 °C.

**TRUCO:** Se puede colocar el merengue sin un aro extendiéndolo con una cuchara.

## CREMA VERBENA

11	cl	nata líquida	
10	g	hojas de verbena frescas	
150	g	CHOCOLATE IVOIRE	35
		%	
225	g	nata líquida	

Calentar la cantidad más pequeña de nata. Una vez que esté caliente, aromatizarla con las hojas de verbena durante 10 minutos. Colar.

Fundir el chocolate blanco Ivoire.

Verter la nata caliente poco a poco en el chocolate blanco Ivoire fundido e ir removiendo enérgicamente con una varilla.

Añadir el resto de la nata líquida fría y mezclar. Reservar en frío durante 12 horas.

**TRUCO:** Puede sustituirse la verbena con ralladura de limón o con agua de azahar.

## MONTAJE

Montar la nata aromatizada con verbena con una varilla. Verter la nata sobre el merengue y extender con una cuchara. Cortar las fresas en trocitos y extenderlas sobre la nata. Decorar con un poco de azúcar glas y unas hojas de verbena. Dejar en la nevera durante 3 horas.

## TRUCO

Pueden utilizarse otras frutas como mango, piña, lima...