

Pavlova



TIEMPO

1 hora y 30 minutos



RENDIMIENTO

1 pavlova



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 70 g de Merengue ENCO
- ☐ 150 ml de agua
- ☐ 280 g de azúcar refinada
- ☐ 1 ENCO tapa de Esencia de Fresa ENCO
- ☐ 1 cda de fécula de maíz
- ☐ 1 cda de vinagre blanco
- ☐ Frutos rojos al gusto (para decorar)

PROCEDIMIENTO

1. Coloca el Merengue ENCO y el agua en un bowl, bate a velocidad alta hasta que la mezcla llegue a punto de turrón.
2. Con la batidora encendida, agrega poco a poco el azúcar refinada, batiendo hasta obtener un merengue firme, brillante y bien estructurado.
3. Incorpora la Esencia de Fresa ENCO y mezcla hasta integrar por completo.
4. Reduce la velocidad de la batidora a media y añade la fécula de maíz y el vinagre blanco. Mezcla hasta que todo esté completamente integrado y el merengue tenga una textura estable.
5. Prepara una charola con papel encerado.
6. Coloca el merengue en una manga pastelera equipada con duya #6D y en tu charola forma una corona de merengue; posteriormente rellena el centro con un círculo para crear la base de la pavlova.
7. Hornea a 120 °C durante 1 hora y 30 minutos.
8. Retira del horno y deja enfriar completamente antes de manipular.
9. Decora con frutos rojos y disfruta.