

Dort Pavlova

Cuisine: Czech
Food category: Desserts



Author: xVlastimil xJaša
Company: xRetigo



Program steps

1	Hot air	0 %	Termination by time	00:05 hh:mm	150 °C	100 %	
2	Hot air	0 %	Termination by time	01:30 hh:mm	130 °C	90 %	

Ingredients - number of portions - 1

Name	Value	Unit
bílky (z cca 4 vajec)	0.12	kg
Cukr krupice	0.22	kg
Kukuřičný škrob	0.04	kg
Vinný ocet bílý	0.02	l

Directions

Bílky odměřte do mísy a při nízkých otáčkách šlehače šlehejte tak dlouho, až při vytažení metel začnou tvořit tuhé špičky. Pak postupně přisypávejte cukr, důkladně ho zašlehavejte, aby byl sníh pevný, lesklý a zároveň bez velkých bublin.

Přidejte škrob a ocet a zlehka prošlehejte. Plech potáhněte pečicím papírem a směs vytvarujte do kruhu o průměru 18 cm (viz Tipy + triky). Smetanu ušlehejte dopevna, natřete ji na pavlovu, navrch dejte dužinu z maracuji, jahody,případně poprašte moučkovým cukrem.

Nakrájejte na dílky – nelekejte se, prakticky vždycky se přitom aspoň trochu rozdrobí – a ihned podávejte.
Tipy + triky

HMOTA Správnou konzistenci sněhu s cukrem poznáte také podle toho, že směs ztrojnásobí svůj objem a když vyjmete metly, tvoří špičky.

ČAS Nízká teplota se postará o to, že ‚pusa‘ pěkně vyběhne, zatímco dlouhý pobyt v troubě vysuší krustičku dokrúpava.

SKLADOVÁNÍ:
Upečená pavlova vydrží (bez smetany a oblohy!) ve vzduchotěsné nádobě pět dnů při pokojové teplotě.

TVAROVÁNÍ:
Pravidelného kruhového tvaru pavlovy dosáhnete tak, že si kruh předkreslíte na pečicí papír. Ovšem pozor – na plech pak papír přijde stranou, na niž jste kreslili, dolů. V opačném případě budete mít korpus s obtisknutými čarami. Sněhovou hmotu naneste lžící doprostřed kruhu a dotvarujte

cukrářskou špachtlí nebo plochým nožem. Pokud chcete, aby pavlova při podávání byla pokud možno dokonalá a bez trhlin, nestě ji na stůl raději i s papírem PEČENÍ:

Na program výše uvedený a ještě jeden tip:

Konvektomat po skončení pečení otevřete a nechte dort Pavlova v něm i vychladnout.

Recommended accessories



Perforated aluminium
sheet, teflon coated