Rocambole "Pavlova"

Merengue (modo 1):

5 claras de ovos (140 g);

210 g de açúcar;

1,5 colheres de sopa de amido de milho;

1 colher de chá de suco de limão;

Preparo:

1. Bata as claras com açúcar. No final das batidas, adicione o suco de limão, 1,5 colheres de sopa de amido de milho e misture bem.

2. Coloque o merengue em uma assadeira coberta com papel manteiga.

O tamanho da minha assadeira é 28 x 37 cm.

Asse no forno pré aquecido por 30-40 minutos a uma temperatura de 150°C;
Tire do forno e deixa esfriar completamente.

Merengue (modo 2, maior quantidade e merengue mais espesso):

200 g de claras de ovos (aproximadamente 6 grandes);

300 g de açúcar;

1,5 colheres de sopa de amido de milho;

1 colher de chá de suco de limão;

Uma tigela onde você vai bater claras tem que ser absolutamente seca e sem gordura.

1. Bata as claras em velocidade baixa ate formar uma espuma leve, adicione açúcar pouco a pouco.

Quando merengue fica firme, adicione o suco de limão, 1,5 colheres de sopa de amido de milho e misture bem.

2. Coloque o merengue em uma assadeira coberta com papel manteiga de qualidade ou papel dover antiaderente ou tapete de silicone.

3. O tamanho aproximado da assadeira é 28 x 37cm.
Asse no forno pre aquecido por 30-40 minutos a temperatura de 150°C.
Deixe esfriar dentro do forno por 15 minutos, tire e deixa esfriar completamente.

Creme:

140 g de queijo creamcheese, tipo "Filadélfia";

200 g de creme de leite com 30% de gordura ou mais ou ainda nata;

60 g de açúcar de confeiteiro ou cristal;

150 g (ou até 250 g) de morango para recheio;

Misture o creamcheese, creme de leite e o açúcar de confeiteiro e bata com uma batedeira por 2-3 min com velocidade alta até obter um estado denso.

Espalhe o creme no merengue, os morangos e gire em um rolo.

Você pode deixar na geladeira durante a noite ou pode consumir imediatamente.

Uma tigela onde você vai bater claras tem que ser absolutamente seca e sem gordura.

Para ver todo processo, assiste ao vídeo.

Merengue Suíço:

300 g de açúcar;
200g de claras de ovos;
1 colher e meia de amido de milho;

Preparação:
Em uma tigela de metal ou vidro misture as claras e o açúcar, colocando-os em banho-maria.
Aqueça as claras, mexendo sempre até que o açúcar se dissolva completamente; bata na batedeira, primeiro em velocidade baixa, depois em velocidade alta até o merengue ficar firme. Por último acrescente amido de milho.

Coloque o merengue em uma assadeira coberta com papel manteiga, com tamanho aproximado de 28 cm x 37 cm; Asse no forno pré aquecido por 30 a 40 minutos a uma temperatura de 150 graus. Tire do forno e deixe esfriar completamente.

Você pode fazer merengue francês ou suíço. Antes de levar ao forno, faça um desenho com cobertura de chocolate, conforme mostrado no vídeo.

Rocambole "Pavlova" com morango.

Merengue francês.

5 claras de ovos (140 gr)
210 g de açucar
1colher e meio de sopa de amido de milho (13-20g)
1 colher de chá de suco de limão.

Creme:

140 g de queijo creamcheese , tipo " Filadélfia"
200g de nata ou creme de leite fresco com 35% de gordura
60 g de açucar refinado ou glacuçar.

Recheio:

150-200 g de morango

Importante:
Uma tigela onde você vai bater claras tem que ser absolutamente seca e sem gordura.

1. Bata as claras com açúcar:
No início bata apenas as claras até "espuma de cerveja", depois introduza o açúcar aos poucos e continue batendo

até o merengue ficar brilhosa e estável.
No final das batidas, adicione o suco de limão, amido de milho, e misture bem.
2. Coloque o merengue em uma assadeira coberta com papel manteiga* ou tapete de silicone. O tamanho aproximado da merengue é 28cm × 37cm.
Asse no forno pre aquecido a temperatura de 150°C por 30-40 minutos.
Retire do forno e deixa esfriar completamente.

3. Misture creamcheese, nata (ou creme de leite) e o açúcar e bata em uma batedeira por 1-2 minutos com velocidade alta até obter um estado denso.
4. Espalhe o creme no merengue, os morangos e gire em um rolo.
5. Rocambole pode ser cortado depois de 3 horas na geladeira.

*Assadeira pode ser maior ou igual ao merengue.
Papel manteiga "Dover". Papel manteiga normal pode grudar no merengue.

Bananas 3-4 grandes
Agua quente 40 ml
Manteiga 50 g
Açúcar 100g

Corta sa bananas com pedaços grossos.
Numa panela com fundo grosso derrete a manteiga, adicione açúcar e cozinha no forno médio até açúcar derrete completamente e massa vai borbulhar. Adicione água muito quente (para diminuir a diferença das temperaturas), mexendo com uma colher com cabo longo (cuidado! Massa vai borbulhar muito!). Adicione as bananas e cozinha mais 2 min, deixa esfriar completamente.

*Eu não uso calda da receita para recheio do rocambole .
No caso se você decide usar, adicione 1 colher de sopa de amido de milho (dissolvido em 1 colher de sopa de agua) para deixai a calda mais grossa.

250g de creamecheese
300 g de nata ou creme de leite 30% de gordura
75g de chocolate ao leite ou meio amargo
50 g de cacau 50%
100 de açúcar de confeiteiro

Derrete chocolate no micro-ondas ou fogo baixo.
Mixture bem com uma batedeira creamecheese, açúcar de confeiteiro e chocolate derretido. Adicione nata ou creme de leite fresco e bate até creme fica firme e estável.

Creamecheese 400g
Nata ou creme de leite 33% ou mais 300 g
Açucar em de confeiteiro, glaçucar 100 g
Pasta de pistache 50g
Opçonal : 20 g de pistache para espalhar em cima do creme no recheio
Opçonal: corante

Você pode usar pasta de pistache pronta ou fazer em casa. Para fazer pasta de pistache, você precisa moê-los em um moedor de café ou liquidificador.
Mexa o queijo, o açúcar de confeiteiro e a pasta de pistache na batedeira até ficar homogêneo. Adicione o creme de leite (ou nata) e bata até creme ficar firme.

* Eu não usei corante , creme ficou com cor bem leve (no próximo dia eleficou com cor um pouco mais forte), mas se você quer cor mais intensa, pode adicionar o corante verde.

Creme Creamecheese.

Você pode usar os proporções diferentes.
(vídeo mostra a primeira proporção)

1. Para uma Pavlova grande somente para recheio.

140 gr de creamcheese, tipo " Filadélfia"
200 gr de creme de leite com 35% de gordura ou mais (ou Nata)
60 gr de açucar de confeiteiro (ou açúcar refinado)

Misture creamcheese, nata (ou creme de leite) e o açúcar e bata em uma batedeira por 1-2 minutos com velocidade alta até obter um estado denso.

2. Para uma Pavlova grange com acabamento.

300g creamecheese

300g de nata

120g açucar de confeiteiro (ou açucar refinado).

Geleia de frutas vermelhas:

500g de frutas vermelhas;
*eu uso a seguinte proporção:
400g de morango;
50g de amora;
50g de framboesa;
400g de açúcar;
1 colher de sopa de amido de milho;
150 ml de água;
15 g de gelatina mais 90 g de água.

Preparação da gelatina em pó:

Misture a gelatina com água fria (a água sempre será 6 vezes mais do que a quantidade de gelatina);
Deixe descansar na geladeira por 20 minutos ou mais;
Depois leve ao micro ondas por 20 segundos (a gelatina deve se tornar líquida).
Em uma panela com fundo grosso, misture as frutas, açúcar, água e amido de milho (pré dissolva o amido em um pouco de água).
Cozinhar em fogo médio até ferver, mexendo sempre; desligue o fogo.
Adicione a gelatina preparada e derretida; deixe esfriar completamente e coloque na geladeira para adquirir consistência.

- A quantidade de recheio não irá definir quantos rocamboles serão feitos.
- Você pode mudar a proporção ou usar outras frutas de sua região com essa receita básica.

Validade do produto pronto é de 07 (sete dias) na geladeira.

Pavlova de mirtilo e limão:

Merengue clássico (francês ou suíço) + 60 g de sementes chia (pode ser papoula)

Creme de mirtilo:

350 g de nata;

350g de creamecheese;

120g de açúcar refinado;

150 g de geleia de mirtilo.

Bate todos os ingredientes juntos ate obter um creme firme.

Geleia de mirtilo:

150 g de mirtilo fresco ou descongelado;

20 ml de água;

30 g de açúcar.

Misture todos os ingredientes em uma panela com fundo grosso e cozinhe mexendo constantemente até ferver e após isso, prolongue por mais 5 minutos em fogo médio;

Depois, bata com mixer ou com um liquidificador;

Deixe esfriar completamente;

Essa geleia será usada posteriormente para o creme.

Recheio de limão (indicado para uma Pavlova grande)

115 g de suco de limão;

Raspas de limão siciliano;

75 g de açúcar;

60 g de manteiga;

4 gemas;

3 g de gelatina incolor + 18 ml de água fria;

Misture a gelatina incolor com a água fria e deixe descansar na geladeira.

Em uma panela com fundo grosso, misture todos os ingredientes , exceto a gelatina;

Deixe a panela em fogo médio até ferver, mexendo constantemente.

Esquente a gelatina hidratada no micro-ondas por 5 segu

Misture bem e leve à geladeira por 3 horas a fim de estabilisar.

Recheio "Strudel de maçã".
Rendimento: uma Pavlova grange .

Vídeo mostra preparação do metade da receita (Pavlova pequena).

Merengue: classica (frances ou suiça).

Recheio de maçã.

Maçã (já descascada e cortada) 300g
Açúcar 60 g
Manteiga 20g
Suco de limão (natural) 2 colheres de sopa bem cheios.
Amido de milho 5g+30g de água
Uvas passas 45g
Canela 0,5 de colher de café

Como opção: você pode adicionar nozes no recheio, usar uvas passas pretos ou brancos ou mixturar uvas com damascos secos.

Lave, descasque e corte as maçãs em cubos pequenos. Derreta a manteiga em uma frigideira de fundo grosso, adicione as maçãs, uvas passas, açúcar, canela, amido dissolvido em água e suco de limão, misture bem, deixe ferver e frite por mais 1-2 minutos em fogo médio. Retire do fogo e deixe esfriar completamente.

Creme creamcheese com toque de crème brulée.

Para uma Pavlova grange com acabamento.

Nata 350g
Creamcheese 350g
Açúcar 120g
Royaltin 16g

Bater todos os ingredientes juntos em uma batedeira com velocidade alta até ficar firme e estável.

Royaltin (waffles crocantes)

Esses deliciosos waffles ficam crocantes por muito tempo em um pote hermético!

30g de manteiga
30g de claras de ovos
30g de Glaçucar
30g de farina de trigo.

Mixture a manteiga e o açúcar de confeiteiro (glacuçar). Adicione as claras de ovo e mexa. Adicione a farinha peneirada e misture bem. Espalhe a massa com uma espátula sobre um tapete de silicone com uma camada bem fina, quase transparente. Asse em forno pré-aquecido a 170 graus por 3-5 minutos até dourar. Esfrie, quebre e deixa em um pote hermético.

Curd de laranja e maracujá:

250 ml de suco de laranja (pode ser de caixa ou natural);
100 g de polpa de maracujá;
1 colher de sopa de amido de milho;
3 gemas de ovo;
100 g de açúcar;
40 g de manteiga;
15 g de gelatina mais 90 ml de água fria.

Preparação da gelatina em pó:

Misture a gelatina com a água fria (a água sempre será seis vezes mais do que a quantidade de gelatina);
Deixe descansar na geladeira por 20 minutos ou mais;
Depois leve até o micro ondas por 20 segundos (a gelatina deve se tornar líquida);
Misture com o curd, mexendo bem.

Preparação:
Em uma panela com fundo grosso, adicione o suco, polpa de maracujá, açúcar, gemas e o amido de milho; misture bem e leve ao fogo médio.
Cozinhe até ferver, mexendo sempre; deixe ferver por um minuto e desligue.
Adicione a gelatina já preparada (preste atenção na preparação da gelatina pois preparada é líquida); Depois, adicione a manteiga.
Deixe esfriar até a temperatura ambiente, guarde na geladeira por 3 a 4 horas (ou no período da noite), a fim de estabilizar. Mexa bem antes de usar.

- Eu não posso precisar para quantos rocamboles rende a receita pois vai depender de sua decisão de quanto colocar no recheio — isso também vai depender do valor do seu rocambole, o valor da matéria prima e até do gosto pessoal).

Validade do produto pronto é de 07 (sete dias) na geladeira.



Pavlova no pote

Qualquer recheio do curso pode ser feito como bolo no pote.
O tamanho do pote pode ser qualquer um que atenda às necessidades do seu cliente.

Merengue deve ser feita com 3 horas de antecedência e cortado de acordo com o tamanho do pote.
O merengue recém-feito será mais difícil de cortar.

Coloque camadas de creme de merengue e recheio como mostra o vídeo.
Decore a seu gosto.

Esta sobremesa pode ser preparada com antecedência e congelada sem decoração (exceto recheio de frutas frescas).



Congelamento:

Todas as Pavlovas recheadas, exceto as de morango fresco, podem ser congeladas assim como os seus merengues.
É muito importante descongelar com antecedência dentro da geladeira; nesse caso a Pavlova não perde a sua qualidade.
Os recheios de geleia, bananas e curd podem ser congelados, com acondicionamento em freezer por até três meses.

Sugestão de caixas, medidas:



Você pode embalar seu rocambole em uma caixa para torta fria.
As medidas aproximadas da caixa são:

Rocambole Grande: (15,5 H x 30,5 C x 12 L cm);

Rocambole Pequeno: (15,5 H x 15,5 C x 12 L cm).

