Bake me
por Danielle Trolezi
Instagram: @bakeme_br
Site: http://www.bakeme.com.br

Pavê Primavera – Releitura da Dani



Pavê Primavera – Releitura da Dani

Bavaroise de Baunilha
8 gr de gelatina em folha (ou 10 gr de gelatina em pó)
62 gr de gemas (4 unidades)
62 gr de açúcar
250 ml de leite integral
1/2 fava de baunilha ou 1 colher (chá) de extrato de baunilha
* eu usei também 6 gotinhas de óleo essencial de laranja, da Gran Chef (opcional)
250 ml de creme de leite fresco

Ganache de Chocolate
200 gr de chocolate amargo
250 gr de creme de leite fresco (ou 200 gr de creme de leite de caixinha)

Recheio
1 pacote de biscoito champagne
200 ml de leite integral
2 colheres (sopa) de chocolate em pó ou 1/4 de xícara de café pronto
1 colher (chá) de extrato de baunilha

Merengue
90 gr de claras
140 gr de açúcar refinado
4 gr de gelatina em folha (ou 6 gr de gelatina em pó)
1 colher (chá) de baunilha

Preparo

Prepare uma forma de 20 cm de diâmetro com fundo falso, e coloque folhas de acetato nas lateriais (para que você consiga desenformar depois).

Calda: Aqueça o leite e dissolva o chocolate em pó. Misture muito bem. Desligue o fogo e acrescente a baunilha. Se estiver usando o café, não é necessário aquecer o leite, basta misturar todos os ingredientes.

Creme de chocolate: Derreta o chocolate e acrescente o creme de leite, misturando bem com um fouet. Reserve para a montagem.

Bavaroise de Baunilha: Bata as gemas com o açúcar até obter um creme claro e espesso. Ferva o leite e despeje-o lentamente na tigela com o creme de gemas, batendo sem parar. Volte o creme para panela e cozinhe até 85oC (ponto napê). Adicione a baunilha e o óleo essencial de laranja (ou raspas) e misture. Despeje o creme em uma tigela e aguarde resfriar até 50oC. Enquanto isso, dissolva a gelatina em folha na água bem gelada. Aguarde 10-15 minutos para completa hidratação. Esprema as folhas, para retirar o excesso de água e misture ao creme anterior. Bata o creme de leite fresco em picos médios e misture ao creme anterior. Reserve para a montagem.

Montagem:
Faça uma camada de biscoitos. Com o auxílio de um pincel, coloque pequenas quantidades da calda, para não encharcar os biscoitos. Coloque a bavaroise de baunilha, cubra com filme PVC e leve ao freezer por 4 horas, no mínimo. Faça outra camada com os biscoitos e regue levemente. Espalhe o creme de chocolate. Volte ao freezer por mais 30 minutos.

Merengue
Hidrate as folhas de gelatina em água bem gelada, e aguarde de 10 a 15 minutos.
Enquanto isso, misture as claras e o açúcar na tigela da batedeira e leve ao fogo médio em banho-maria, misturando de vez em quando, até atingir 60oC. Retire do fogo e aguarde resfriar ate 50oC.
Esprema as folhas, para retirar o excesso de água e misture ao merengue.
Bata na batedeira até obter picos firmes, adicione a baunilha e misture.
Retire a forma do freezer e espalhe o merengue com uma espátula. Volte ao freezer por pelo menos 12 horas.

Finalização
Retire o pavê do freezer, desenforme e retire as folhas de acetado.
Com o auxílio de um maçarico, queime o marshmallow.
Leve à geladeira por 24 horas, para descongelar, e mantenha sob refrigeração até o momento de servir.

Validade: 30 dias congelado (até o passo da montagem) e 4 dias em geladeira.

Rendimento: 10 porções.