Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Десерт "Павлова". Весенний венок

3 марта 2015 18:18 · https://open-cook.ru/recipes/desert-pavlova-vesennij-venok



Пару недель я вынашивала идею создания **десерта "Павлова**" в виде яркого венка с фруктами и ягодами. Проблема заключалась лишь в рецепте основы десерта, так как пропорции у всех разные, а уж с сезонными фруктами проблем нет. Нашла я его, как ни странно, на сайте любимого кулинарного австралийского шоу My Kitchen Rules. Но нам повезло, в магазин возле дома завезли чудесные манго с большой скидкой и довольно вкусную клубнику.

Так что встречайте восхитительно вкусный десерт "Павлова" в виде венка со взбитыми сливками, манго, клубникой и мятой!

Насчет украшения вы не ограничены в своей фантазии, вместо сливок можно использовать сметану и те фрукты и ягоды, которые под рукой. Главное, сделать основу, которая имеет хрустящую корочку и нежную сердцевину. Загвоздка может возникнуть с кукурузным крахмалом и белым уксусом (яблочным или винным).

Павлова - это фантастический десерт! Его придумали специально для нашей балерины Анны Павловы, гастролировавшей по Австралии и Новой Зеландии в 1926 году. Но так как точное время и место создания этого десерта не установлено, по сей день не утихают споры между жителями Австралии и Новой Зеландии по этому поводу. Не смотря на неутихающую популярность десерта и в нынешнее время, немногие готовят его правильно.

Десерт "Павлова" - это основа, похожая на безе, покрытая взбитыми сливками и ягодами и/или фруктами. Вот как раз насчет основы многие и ошибаются. Часто готовят простое безе, но это не правильно. Безе - сухое и хрустящее, основа десерта "Павлова" - это пирожное с хрустящей корочкой, но нежное и воздушное внутри. Такой эффект сочетания внешней хрустящей хрупкости и внутренней нежности достигается за счет добавления уксуса в меренгу, причем уксус используется, в основном, белый винный или яблочный.

На 1 венок нужно:

- 3 белка
- 400 гр сахарной пудры (можно и сахар использовать, но он до конца не растворится, в готовом изделии будут попадаться иногда кристаллики сахара, но в целом тоже получится отлично)
- 1 ч.л. ванильного экстракта или 1 пакетик ванильного сахара
- 1 ч.л. кукурузного крахмала
- 1/2 ч.л. белого уксуса (яблочного или винного)

Для украшения:

- примерно 250-300 гр сливок 33-35% (они должны быть холодными, чтобы легко взбиться, лучше, если они хотя бы ночь простоят в холодильнике)
- 1/3 манго
- 3-4 средних ягоды клубники
- 1 веточка мяты
- долька лимона

Инструменты:

- кастрюля
- глубокая миска
- миксер
- кондитерский мешок или крепкий пакет

- кондитерская насадка "закрытая роза" с диаметром 5 мм и выше (можно и ложкой обойтись). Выглядит эта насадка примерно так


Павлова "Весенний венок"

Духовку нужно разогреть до 150 градусов.

Для меренги в миску сложить белки и сахарную пудру, осторожно перемешать. На среднем огне довести до кипения небольшое количество воды в кастрюле. Миску с белками поставить на кастрюлю, чтобы дно миски не касалось воды, сама же вода должна не сильно кипеть. Если вы используете ванильный сахар, то добавить его нужно вместе с пудрой.



Взбивать белки с пудрой миксером на маленькой скорости до растворения пудры. Когда это случится, снять миску с огня и взбивать на средней скорости до загустения белковой массы. Масса должна приобрести блеск и глянец.



Добавить в меренгу кукурузный крахмал и уксус. Если используете ванильный экстракт, то добавить его на этом этапе. Немножко взбить массу.



Противень застелить пергаментной бумагой. Если боитесь сделать неровный венок, то обведите ручкой или карандашом тарелку подходящего диаметра и переверните лист пергамента на противень. имейте ввиду, что венок ваш должен быть такого размера, чтобы влез в ваше блюдо, о котором нужно позаботиться заранее, иначе ваш венок не на что просто будет перенести с противня и не на чем подавать.



В кондитерский мешок с насадкой сложить *меренгу*. Отсадить розы по кругу. Если насадки нет, то можно вполне обойтись парой столовых ложек, выкладывая ими меренгу небольшими порциями.



Если вы не знаете как делать такие красивые розочки, то я нашла для вас видео этого процесса.

How to Pipe a Rose - Close Up
beantownbaker

Watch on

Отсадить таким образом еще два ряда роз из меренги, выкладывая их центры на стыке соседних роз нижнего уровня. Если осталась меренга, то можно выложить еще один слой или отсадить отдельные розы на свободном месте, как на фото. **Уменьшить температуру духовки до 120 градусов и отправить в нее противень с меренгой примерно на 50 минут.** Готовности меренги можно определить и по внешнему виду: когда появятся трещинки, все готово.



Готовую меренгу оставить в духовке остывать при приоткрытой дверце еще на 2-3 часа. На самом деле, через полчаса уже можно вытаскивать, ну по крайней мере мы так долго не выдержали и достали уже через 30 минут.



Остывший *венок* аккуратно отделить от бумаги и перенести на блюдо или тарелку подходящего размера.



Перед тем как заняться украшением, должна вас предупредить, что наносить сливки или сметану и фрукты/ягоды нужно перед самой подачей, иначе через пару часов основа размякнет и вы получите кашу. В принципе, вы можете приготовить основу накануне примерно за сутки (простоит ли дольше не знаю), а украшать уже перед самой подачей на стол, тем более, что это не займет много времени.

Сливки взбить в крепкую пену. Учтите, что основа довольно сладкая. я бы не рекомендовала добавлять в сливки и сметану сахар.



Сметану выложить ложкой поверх венка. Со сливками можно поступить так же, но лучше сложить их в кондитерский мешок с той же насадкой.



И отсадить из сливок розы поверх венка.



Манго очистить от кожуры, клубнику избавить от плодоножки и листьев. нарезать их небольшими кубиками и сложить в миску. Мяту измельчить и отправить туда же, несколько листиков можно оставить для украшения.



Выжать сок из дольки лимона и перемешать.



Аккуратно с помощью чайной ложки выложить фрукты на венок.



Какие потрясающие запахи исходят от "Павловой", как радуются глаза, глядя на нее...



Мы с Ильей Николаевичем считаем, что такой вот безумно вкусный и красивый десерт украсит любое торжество, а обычное семейное чаепитие превратит в сказку!



Приятного аппетита!

Комментарии: 10

Эля # 09:02 10.04.2015

Сколько грамм белка приблизительно?;) и пудра точно подходить?

> **Анна Нечаева** # 18:10 10.04.2015
>
> Белка приблизительно 120 гр и лучше готовить с пудрой. В идеале, если вы делаете ее сами, в кофемолке, например, потому что производители добавляют в свою пудру крахмал

Наталья # 20:38 6.08.2015

Анна, подскажите, а если духовка газовая и минимальная температура 150 градусов. сколько по времени выпекать ?

Анна Нечаева # 20:43 6.08.2015

Смысл Павловой и безе заключается в том, что они выпекаются-высушиваются при небольшой температуре. Вы можете попробовать при 150 сделать Павлову, но я не ручаюсь что она получится. Белый цвет вряд ли выйдет. Определить готовность можно по наличию трещин. Опыт и сноровка иногда творят чудеса, но будьте готовы, что вам придется долго экспериментировать. Желаю вам удачи!

Наталья # 21:25 6.08.2015

Анна, спасибо, буду пробовать)) с цветом я поняла что белым уже не выйдет... Вот украшать сразу нельзя, а взбить сливки заранее можно? Заранее т.е. с утра взбила, вечером украсила. Или можно его украсить хотябы за 2-3 часа перед подачей.

Анна Нечаева # 06:43 7.08.2015

Зависит от того, какие сливки вы используете. Если домашние или магазинные на развес, то они взбитые живут недолго совсем. Если магазинные в коробках, то они уже все со стабилизаторами идут и взбитые сливки двое суток точно простоят. Вот их как раз можно взбить заранее и хранить в холодильнике (только накрыть, они сильно впитывают посторонние запахи), а когда нужно, нанести на павлову. Саму павлову можно и заранее украсить, но держать не дольше 3 часов и не в холодильнике, иначе павлова размякнет и у вас все превратится в кашу.

Наталья # 18:54 28.02.2016

Добрый день! Делала этот десерт много раз, и всегда слой из безе был плоским (тесто растекалось), ваш рецепт выбрала именно потому, что безе в виде розочек. Но, к сожалению, и ваше тесто тоже растеклось, подскажите, в чём проблема? Всё делала по рецепту... Вопрос еще, как понять, растворилась пудра или нет, там же всё-равно белая смесь, непонятно, растворилась, нет...

Анна Нечаева # 19:29 28.02.2016

Добрый! Начнем с того, что это не тесто. Если растеклось, значит, недовзбили белки, или перевзбили. Если бы делали все по рецепту и следовали инструкциям, то проблем не возникло бы, специально ведь пошаговые фото делаю, чтобы был виден процесс. Чтобы понять растворилась ли пудра, попробуйте меренгу на вкус, ну или на ощупь. Если пудра не растворилась, значит, будет скрипеть на зубах или пальцах. Не знаю даже как вам объяснить, ну вот когда я взбиваю массу, то когда пудра растворяется это сразу становится ясно, так как получается однородная масса ровной консистенции. Готовила этот рецепт первый раз, когда снимала, и таких вопросов не возникало.



Анна Нечаева # 19:31 28.02.2016

И еще, раз вы делали безе несколько раз и оно было плоским, значит, нарушали технологию. Практически по любому рецепту правильное безе отлично держит форму, поэтому его и отсаживают в виде различных фигур. Так что дело тут не в рецептах вовсе. Возможно, прыгает температура в духовке и не дает меренге возможности нормально готовиться.Или изначально духовка выставляет неправильную температуру.



Элина # 06:32 3.07.2024

Отличная идея с формой: стильно, при разрезании на порции удобнее, думаю, что не должно быть татального разрушения и бесформенной каши на столе).
