

Pastel de nata festif

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	15-20 minutes	10 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Stephan Ihrman, Expert Boulanger Pays-Bas

Liste d'ingrédients



Mini pastel de nata 52916
Quantité : 6

6	Blancs d'oeufs
460 g	Sucre
40 ml	Eau
4 g	Sel
	Perles de chocolat (pour la décoration)



Préparation

ÉTAPE 1

Séparer le blanc du jaune d'oeuf.

ÉTAPE 2

Faire bouillir le sucre avec l'eau à 113°C (235°F) et commencer à battre les blancs d'oeufs.

ÉTAPE 3

Faire bouillir le sirop de sucre à 118°C (244°F).

ÉTAPE 4

Lorsque les blancs d'oeufs montent en neige, ajouter le sirop de sucre tout en remuant.

ÉTAPE 5

Battre la mousse en vitesse jusqu'à ce qu'elle soit tiède (37 °C (99°F)).

ÉTAPE 6

Dresser le pastel de nata et brûler délicatement les bords de la meringue. Décorer avec les perles.