

Pavlova

Bien-Être



COMPOSITION

- 1 - Meringue franco-suisse
- 2 - Compotée Pomme Verte Menthe
- 3 - Pommes Pochées Menthe Vanille
- 4 - Huile De Menthe
- 5 - Glace Vanille
- 6 - Brunoise De Pomme Granny

Meringue franco-suisse

Ingrédients

| | |
|----------------------|--------------|
| Blancs d'œufs | 200 g |
| Sucre | 200 g |
| Sucre glace | 150 g |

Méthode de travail

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre à 55°C au bain-marie.
Foisonner le mélange.
Une fois refroidi, ajouter le sucre glace à la maryse.
Réaliser des bandes avec du rhodoïd de 3 cm sur 15 cm.
Courber quelques bandes à l'aide d'un tuyau. Cuire les bandes pendant 2h-3h à 60°C.

Compotée Pomme Verte Menthe

30 g Méthode de travail

Ingrédients

| | |
|---|--------------|
| Purée de Fruit Starfruit Pomme Verte | 400 g |
| Pectine NH | 5 g |
| Sucre | 30 g |
| Purée de Fruit Starfruit Citron | 15 g |
| Menthe | 3 g |
| Pomme Granny Smith | 100 g |

Couper les pommes en brunoise.
Mélanger la purée avec le sucre et la pectine préalablement chauffés.
Donner une ébullition.
Ajouter les pommes et la menthe préalablement hachée.
Dresser sur plaque entre 2 règles de 3 mm d'épaisseur.

| | | |
|-------------------------------------|------------|--|
| Pomme Pochées Menthe Vanille | 20 g | Méthode de travail |
| Eau | 1000 g | |
| Sucre | 500 g | Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, la vanille et la menthe. |
| Menthe | 12 g | Couper finement les pommes à la mandoline. |
| Vanille gousses PatisFrance | 1 g | Plonger-les aussitôt dans de l'eau avec l'acide ascorbique pour éviter l'oxydation. |
| Acide ascorbique | 5 g | Une fois les pommes toutes découpées, plonger-les dans le sirop. |
| Pomme Granny Smith | 300 g | Cuire le tout jusqu'à pouvoir insérer une pointe de couteau dans les pommes sans forcer. |
| Eau | 1000 g | Réserver au frais. |
| Sucre | 500 g | |

| | | |
|------------------------|-------|---|
| Huile de Menthe | 3 g | Méthode de travail |
| Huile Pépins De Raisin | 200 g | |
| Menthe Fraîche | 50 g | Blanchir la menthe 3 fois et plonger dans l'eau froide pour stopper la cuisson. Sécher bien les feuilles à l'aide d'un torchon. Au robot coupe mélanger l'huile et la menthe. Stopper le mélange quand l'émulsion est homogène. Laisser décanter l'huile. |

| | | |
|------------------------------------|--------------|---|
| Glace Vanille | 30 g | Méthode de travail |
| Base Glace Crema Puratos | 130 g | |
| Lait Entier | 280 g | Mélanger tous les ingrédients ensemble puis mixer à l'aide d'un mixeur plongeant. |
| Crème UHT 35% PatisFrance | 90 g | Chauffer la préparation à 65°C (optionnel). |
| Vanille gousses PatisFrance | 1 g | Turbiner jusqu'à -8°C. |
| | | Dresser sur plaque entre 2 règles de 3mm d'épaisseur. Surgeler. |

| | | |
|---------------------------------|--------------|---|
| Brunoise de Pomme Granny | 12 g | Méthode de travail |
| Pomme Granny | 130 g | |
| Miroir Glassage Neutre | 280 g | Réaliser une brunoise de pomme. |
| Huile de Menthe | 90 g | Mettre la brunoise dans le Glassage Miroir Neutre avec l'huile de menthe. Réserver pour le montage. |

MONTAGE

- Détailler plusieurs ronds de pommes pochées de différentes tailles à l'aide d'emporte-pièces ronds.
- Mettre ces rondelles dans l'huile de menthe.
- Déposer-les ensuite sur la longueur de l'assiette afin de créer une mosaïque.
- Couper des bandes de compotée de 3 cm sur 15 cm.
- Réaliser la même opération pour la glace.
- Réaliser un mille-feuille avec une bande de meringue, suivie d'une bande de compotée, d'une bande de meringue, d'une bande de glace vanille, d'une bande de meringue, d'une dernière bande de compotée et une bande de meringue.
- Déposer le mille-feuille sur la mosaïque de pomme.
- Déposer sur les deux côtés une bande de meringue courbée. Sur la surface du mille-feuille, déposer 3 petites cuillères de brunoise.
- Finir avec quelques pousses d'astina cress.