

Pavlova

Classique



Meringue franco-suisse

Ingrédients

Blancs d'œufs	200 g
Sucre	200 g
Sucre glace	150 g
Total	550 g

Méthode de travail

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre à 55°C au bain marie.
Foissonner le mélange.
Une fois refroidi, ajouter le sucre glace à la maryse.
Dresser des boules de meringue sur des moules demi-sphère silicone positionnés à l'envers.
Cuire la préparation à 70°C pendant 3h-4h.

Compotée Fruits des bois (13 g/ pièce)

Ingrédients

Gingembre frais	1.5 g
Jus de citron jaune	42.5 g
Fourrage Topfil Fruits des Bois	425 g
Total	469 g

Méthode de travail

Mélanger l'ensemble des ingrédients.

Chantilly Mascarpone (25 g/p environ)

Crème UHT 35% Patiscrem	100 g
Gousse de vanille	1.5 g
Lait	60 g
Masse Gélatine	30 g
Belcolade Selection Extra-Blanc 34% Cacao-Trace	135 g
Mascarpone	80 g
Crème UHT 35% Patiscrem	585 g
Total	990 g

Méthode de travail

Chauffer la crème avec le lait et la gousse de vanille.
Ajouter la masse gélatine préalablement fondue.
Verser sur le chocolat blanc et mixer.
Ajouter le mascarpone et la crème et mixer à nouveau.
Laisser refroidir au moins 6h à 4°C.

MONTAGE

- Déposer 3 coques de meringue par assiette.
- À l'intérieur de celles-ci, pocher 13 g de compotée.
- Pocher la chantilly.
- Sur la première, enfoncer de suite une belle rondelle de fraise de 8 mm d'épaisseur et napper la fraise avec du nappage **Sublimo Neutre**.
- Sur la deuxième, réaliser une légère ligne creusée à l'aide d'une cuillère et déposer des bleuets coupés et nappés au préalable avec le nappage **Sublimo Neutre**.
- Sur la troisième, « creuser » la chantilly à l'aide d'une cuillère parisienne. Décorer avec des framboises fraîches.
- Finir de décorer l'ensemble avec des cress.