

Pavlova

Créative



COMPOSITION

- 1 - Meringue Framboise
- 2 - Gel Hibiscus
- 3 - Confit Framboise
- 4 - Siphon Thé Rouge Hibiscus
- 5 - Sorbet Framboise
- 6 - Vinaigrette Framboise

Portions

Pour environ 20 assiettes

Meringue Framboise

9 g

Méthode de travail

Ingrédients

Blancs d'œufs	94 g
Sucre	172 g
Purée de fruit Starfruit Framboise	42 g
PatisFrance	
Acide Citrique	6 g
Sucre Glace	25 g

Chauffer les blancs d'œufs avec un peu de sucre à 45°C.

Monter et ajouter progressivement le sucre. Serrer à la fin.

Incorporer la pulpe réduite à 50% et l'acide citrique puis le sucre glace tamisé.

Étaler sur rhodoïd légèrement graissé de 3cm de large par 28.5cm de long.

Placer dans un cercle de 9cm de diamètre afin de réaliser un cercle de meringue. Cuire à 60°C pendant 2h.

Gel Hibiscus

10 g

Méthode de travail

Ingrédients

Eau	200 g
Hibiscus	20 g
Jus de Citron	25 g
Sucre	25 g
Agar-Agar	4 g

Chauffer l'eau puis infuser l'hibiscus pendant 10 min. Filtrer.

Faire de nouveau chauffer l'eau infusée et ajouter le jus de citron.

A ébullition ajouter le mélangeur sucre/agar-agar. Cuire environ 1 min.

Débarrasser au réfrigérateur.

Mixer le gel à froid.

Confit Framboise

28 g Méthode de travail

Ingrédients

Purée de Fruit Starfruit Framboise	200 g
Framboises Fraîches	20 g
Fourrage Framboise Extra	25 g
Jus de Citron	25 g
Sucre	4 g
Pectine NH	9 g

Porter à ébullition le Starfruit framboise, les framboises fraîches, le fourrage framboise extra et le jus de citron.

Ajouter le mélange sucre, pectine NH.

Cuire environ 1 min.

Débarrasser au réfrigérateur.

Siphon Thé Rouge Hibiscus

30 g Méthode de travail

Ingrédients

Eau	200 g
Hibiscus	20 g
Thé Fruits Rouges	6 g
Lait Entier	480 g
Sucre	30 g
Gélatine de Bœuf	9 g
Eau	54 g

Hydrater la gélatine avec l'eau (54 g).

Infuser l'eau, l'hibiscus et le thé fruits rouges à chaud 10 min. Filtrer.

Chauffer le mélange infusé avec le lait et le sucre. Stopper la cuisson à ébullition et

ajouter la masse gélatine préalablement

fondue. Mixer et débarrasser au réfrigérateur.

Sorbet Framboise

25 g Méthode de travail

Ingrédients

Base Glace Frutta	50 g
Eau	125 g
Sucre	75 g
Purée de Fruits Starfruit Framboise	250 g

Mixer tous les ingrédients ensemble et chauffer à 85°C.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et turbiner jusqu'à -8°C. Surgeler.

Vinaigrette Framboise

3 g Méthode de travail

Ingrédients

Framboises Fraîches	70 g
Crème de Vinaigre de Framboise	30 g
Huile d'Olive	30 g
Sucre	10 g

Ecraser les framboises. Ajouter la crème de vinaigre. Émulsionner le tout en ajoutant l'huile d'olive et le sucre.

MONTAGE

- Déposer le cercle de meringue dans l'assiette.
- Pocher le confit framboise.
- Mixer le gel afin de pouvoir pocher des points sur le confit.
- Déposer une boule de sorbet framboise.
- Ajouter un peu de vinaigrette framboise pour assaisonner.
- Recouvrir avec le siphon afin de recouvrir l'ensemble.
- Saupoudrer de poudre de framboise et d'hibiscus.
- Terminer avec quelques pétales de fleurs.