

Pavlova

Durable



Meringue Végétale

Ingrédients

Yumgo Blanc poudre	10.5 g
Eau	90 g
Sucre	100 g
Sucre glace	100 g
Total	300.5 g

Méthode de travail

Mélanger le Yumgo et l'eau afin de réhydrater la poudre.

Mixer.

Monter au batteur avec le sucre. (Vitesse Max)

Une fois monté, ajouter progressivement le sucre glace tamisé.

Sur un tube PVC de 40 mm recouvert de feuille sulfurisée puis d'une feuille guitare légèrement graissée, appliquer la meringue au pinceau des « ¾ » de tubes irréguliers d'une quinzaine de cm de longueur.

Saupoudrer de sucre glace.

Réaliser également des demi-tubes très fins sur feuilles sulfurisées d'une quinzaine de cm. Enfourner pendant plusieurs heures à 60°C jusqu'à séchage complet.

Papier Exotique

Ingrédients

Purée de starfruit exotique	250 g
Jus de citron	25 g
Sucre	25 g
Pectine NH	5 g
Total	305 g

Méthode de travail

Porter à ébullition la purée de fruit et verser le mélange sucre/pectine NH.

Laisser refroidir mixer et étaler très finement sur silpat légèrement graissé.

Sécher une nuit en étuve à 50-60°C.

Une fois bien sec, détailler le papier de la forme souhaitée.

Sécher au four pour lui donner son aspect croustillant et courbé si souhaité.

Compotée Exotique	30 g	Méthode de travail
Purée de Fruit Starfruit Mangue	95 g	
Purée de Fruit Starfruit Passion	137 g	
Jus de citron	40 g	Chauffer les purées, la vanille, le jus de citron ensemble. A 40°C ajouter les poudres en pluie. Donner une ébullition.
Sucre	63 g	(Vérifier la cuisson : 35°Brix)
Pectine NH	8 g	Verser la préparation sur le beurre de cacao et mixer. Refroidir.
Ami'gel	8 g	Mixer avant utilisation.
Gousse de Vanille	1 pc	
Belcolade Beurre de Cacao	4.5 g	
Total	355.5 g	

Crèmeux Monté Exotique Végétal	35 g	Méthode de travail
Purée de fruit Starfruit Exotique	90 g	Chauffer les purées avec la vanille et le glucose à 40°C.
Purée de fruit Starfruit Passion	30 g	Ajouter les poudres en pluie.
Gousse de Vanille	1 pc	Bouillir 30-45 sec.
Glucose	4 g	Ajouter la purée d'amande et l'eau préalablement mixés ensemble.
Sucre	32 g	Cuire à 85°C.
Amidon de maïs	3.6 g	Verser sur le beurre de cacao et mixer.
Agar-agar	0.76 g	Ajouter l'ambiante, le lait de coco et l'eau.
Pectine NH	0.2 g	Mixer.
Purée d'Amande Blanche	18.8 g	Refroidir à 4°C pendant 6h minimum.
Eau	7.6 g	Monter au batteur à l'aide du fouet.
Belcolade Beurre de Cacao	53.6 g	
Garniture Végétale Ambiante	240 g	
Lait de Coco	60 g	
Eau	60 g	
Total	600.6 g	

Fourrage	14 g	Méthode de travail
Fourrage Topfil Agrumes	140 g	Utiliser en l'état.

Pickles Mangue		Méthode de travail
Sucre	250 g	Chauffer les 3 premiers ingrédients jusqu'à ébullition.
Vinaigre de passion	300 g	Verser dans un pot, directement sur les cubes de mangue détaillés au préalable.
Eau	300 g	
Mangue fraîche	QS	

Kumquats Confits

Méthode de travail

Sucre	250 g
Eau	300 g
Kumquat	300 g

Chauffer le sucre et l'eau et donner une ébullition.
Détailler les kumquats en fines rondelles et épépiner-les.
Plonger les dans le sirop et laisser-les confire.

MONTAGE

- Déposer le $\frac{3}{4}$ de tube dans une assiette.
- A l'intérieur, placer le demi-tube de meringue. (Celui-ci sert de support pour le papier de fruit.)
- Placer le papier de fruit détaillé plus long que la meringue.
- Pocher un trait de topfil agrumes sur la longueur de tube de fruit.
- Pocher de façon irrégulière le crémeux et la compotée.
- Déposer des cubes de mangue fraîche, pickles et des kumquats confits.
- Ajouter quelques herbes fraîches.