

PAVLOVA EXOTIQUE

Par : Bertrand Balay
Pour 22 pièces

MERINGUE SÈCHE

Sucre glace tamisé	250 g
Blancs d'œufs	125 g
Coco Râpée PatisFrance	QS
Pralicrac Exotique PatisFrance	QS

Réaliser une meringue française avec tous les blancs d'œufs et tout le sucre dès le départ. Laisser monter jusqu'à obtenir une belle tenue de la meringue. Pocher sur un Flexipan® retourné (dôme 4 cm). Saupoudrer de coco râpée. Faire sécher au four à sole à 80°C pendant 3h minimum. Une fois les meringues démoulées, chemiser les parois de la cavité afin de les imperméabiliser.

COMPOTÉE SEMI-LIQUIDE EXOTIQUE

Topfil Mangue Puratos	230 g
Starfruit Mangue PatisFrance	80 g
Starfruit Passion PatisFrance	160 g
Banane fraîche	1 P
Zeste de citron vert	1 P
Gelée Dessert PatisFrance	20 g

Chauffer les Starfruit à 40°C, incorporer la Gelée Dessert. Additionner avec le Topfil et les dés de banane. Bien mélanger. Couler dans les cavités des meringues.

CRÉMEUX EXOTIQUE

Starfruit Exotique PatisFrance	120 g
Jaunes d'œufs	40 g
Œufs	48 g
Sucre	35 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Beurre	117 g

Réaliser une crème anglaise avec les 4 premiers ingrédients puis ajouter la gélatine préalablement hydratée. A 40°C, ajouter le beurre puis mixer. Couler en Flexipan® (dôme 4 cm).

CHANTILLY VANILLE CITRON VERT

Patiscrem PatisFrance	470 g
Classic Vanille Puratos	15 g
Zeste de citron vert	1,5 P
Belcolade Blanc Selection Extra Blanc	350 g
Gélatine Poudre Boeuf PatisFrance	11 g
Eau	66 g
Patiscrem PatisFrance	470 g

Faire bouillir la moitié de la crème, la gousse de vanille et le zeste de citron vert puis ajouter la masse de gélatine. Verser à chaud sur le chocolat blanc et mixer. Ajouter la 2ème moitié de crème. Réserver au frais pendant 24 h avant de monter la chantilly.

MONTAGE ET FINITIONS

Une fois les meringues démoulées, chemiser avec le Pralicrac les parois des cavités afin de les imperméabiliser. Garnir dans les cavités la compotée semi liquide. Refermer par un disque de couverture **Belcolade Amber Douceur**. Poser la demi-sphère de crémeux et dresser la chantilly avec une grosse douille unie.

Astuce : il est possible de glacer au pistolet le dressage de chantilly avec du **Puratos Miroir Glassage Neutre** additionné de 10% d'eau préalablement chauffer à 60°C.

