

PAVLOVA



Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 15 desserts individuels

COMPOSITION :

- Meringue française
- Compotée de Fruits rouges.
- Chantilly vanille
- Glaçage gourmand



ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

PAVLOVA

INGRÉDIENTS

MERINGUE FRANÇAISE

- 500 g de sucre
- 250 g de blancs d'œufs DISGROUP

COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES

- 500 g de purée de fraise DISGROUP
- 100 g de sucre
- 60 g de poudre à crème DISGROUP
- 60 g de beurre de cacao Gocce
- 300 g de fruits rouges LE P'TIT BENOIT

CHANTILLY VANILLE

- 500 g de crème UHT 35% DISGROUP
- 25 g de sucre glace
- 10 g de Joypaste vanille
- 200 g de meringue italienne

GLAÇAGE GOURMAND

- 750 g de couverture Reno Blanc Supérieur
- 330 g de pâte à glacer gouttes Nobel Avorio
- 600 g de Praligrain noisette 40% DISGROUP
- 300 g d'huile de pépin de raisin

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Monter les blancs avec la moitié du sucre au batteur. Une fois le mélange bien mousseux, ajouter la deuxième partie du sucre puis finir de monter bien ferme. Dresser ensuite la meringue française en spirale dans des moules flexipan demi-sphère de 8 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille uni (de façon à ne masquer que les bords du moule).

Chauffer la purée de fraise. Mélanger à sec la poudre à crème et le sucre puis incorporer à la purée de fraise et cuire comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre de cacao et émulsionner au mixeur. Ajouter 300 g de fruits rouges IQF et couler dans les moules à inserts de 3 cm de diamètre. Surgeler.

Monter la crème avec le sucre glace et le Joypaste Vanille. Ajouter délicatement à la maryse la meringue italienne.

Fondre la couverture et la pâte à glacer. Ajouter l'huile et le Praligrain.

MONTAGE DES ENTREMETS

Imperméabiliser l'intérieur des demi-sphères meringue avec une couche de beurre de cacao fondu. Tremper ensuite jusqu'en haut les demi-sphères de meringue dans le glaçage gourmand. Déposer l'insert de fruits rouges à l'intérieur. Dresser à l'aide d'une douille PF 18 une rosace de chantilly. Décorer harmonieusement de fruits rouges frais et d'un disque de chocolat blanc. Rayer au beurre de cacao rouge.