

Pavlova aux fruits rouges



Pavlova aux fruits rouges

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 10 pièces de 7,5 cm de diamètre.

MERINGUE FRANÇAISE

140 g Sucre semoule
140 g Sucre glace
150 g Blancs d'œufs

MERINGUE

95 g Meringue française
80 g **INSPIRATION
FRAMBOISE**
50 g **PRALINÉ
AMANDES
NOISETTES 50%**

MOUSSE GLACÉE

INSPIRATION FRAMBOISE

30 g Blancs d'œufs
40 g Sucre semoule
10 g Miel
50 g Pulpe de passion
100 g Pulpe de framboise
2 g Gélatine
70 g **INSPIRATION
FRAMBOISE**
90 g Crème entière
liquide

GLAÇAGE ESQUIMAU

INSPIRATION FRAMBOISE

200 g **INSPIRATION
FRAMBOISE**
20 g Huile de pépin de
raisin

COULIS FRAMBOISE

230 g Pulpe de framboise
15 g Sucre semoule
6 g Gélatine
25 g Jus de citron vert
150 g Framboises fraîches

MONTAGE

Décercler le montage meringue pressée et mousse.

Le tremper, côté mousse, dans le glaçage **INSPIRATION FRAMBOISE** et poser côté meringue sur une assiette. Déposer aussitôt sur le glaçage une rosace de meringue française.

Garnir le creux de la meringue avec le coulis de fruits rouges.

Décorer avec des fruits rouges frais pour apporter une belle touche colorée : framboise, fraise, myrtille, groseille...

MERINGUE FRANÇAISE

Monter les blancs d'œufs à vitesse moyenne et ajouter le sucre semoule petit à petit pour obtenir une texture type mousse à raser.

Puis, ajouter délicatement le sucre glace tamisé avec une maryse.

À l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 8 mm, dresser sur une plaque des boudins réguliers de la largeur de la plaque.

Puis, utiliser une poche munie d'une douille sultane et dresser des rosaces de 7,5 cm de diamètre.

Cuire cette préparation au four ventilé pendant 1 heure 30 à 80°C.

MERINGUE

Concasser grossièrement 95 g de boudins de meringue française et mélanger avec le **PRALINÉ AMANDES NOISETTE 50%** et l'**INSPIRATION FRAMBOISE** préalablement fondu à 45°C.

Dresser aussitôt 15 g de ce mélange dans des cercles de 7,5 cm de diamètre chemisés avec du rhodoïd. Placer au congélateur.

MOUSSE GLACÉE INSPIRATION FRAMBOISE

Réaliser une meringue suisse : chauffer au bain marie, les blancs d'œufs, le sucre et le miel en mélangeant sans arrêt jusqu'à atteindre 55°C.

Puis, monter la préparation au batteur à l'aide d'un fouet jusqu'à complet refroidissement. Chauffer les pulpes de fruits entre 70° et 80°C et ajouter la gélatine préalablement hydratée puis essorée.

Verser en plusieurs fois sur l'**INSPIRATION FRAMBOISE** fondu à 45°C.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

Monter la crème liquide bien froide jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse.

Mélanger la ganache à la meringue suisse puis ajouter la crème montée mousseuse.

Couler 30 g sur chacun des cercles de meringue pressée et remettre au congélateur.

GLAÇAGE ESQUIMAU INSPIRATION FRAMBOISE

Fondre l'**INSPIRATION FRAMBOISE** à 45°C, puis ajouter l'huile de pépin de raisin. Bien mélanger et réserver.

COULIS FRAMBOISE

Dans une casserole, chauffer la pulpe de framboise, le jus de citron vert et le sucre.

Ajouter ensuite la gélatine préalablement réhydratée et essorée.

Chauffer le tout à 60°C et filmer au contact jusqu'à complet refroidissement.

Réserver au réfrigérateur.