

.....

PAVLOVA

VANILLE CASSIS



CALCULÉE POUR 24 DESSERTS

MERINGUE SUISSE

Blancs d'œufs 330 g
Sucre semoule..... 670 g

Mettre les blancs d'œufs et le sucre glace dans un cul de poule.

Placer celui-ci sur un bain marie et **fouetter** le mélange jusqu'à ce qu'il atteigne 55/60°C. **Retirer** le mélange du feu, puis le **monter** ensuite à l'aide d'un mélangeur.

COMPOTÉE DE CASSIS

Purée de cassis ADAMANCE 600 g
Grains de cassis surgelés 400 g

Cuire la purée de cassis et le cassis grain à feu doux pendant quelques minutes.

Réserver à 4°C

CHANTILLY GÉLIFIÉE EXTRAIT DE VANILLE

Crème UHT 35 %	900 g
Sucre semoule.....	54 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA.....	3,6 g
Eau d'hydratation	18 g
Extrait de vanille NOROHY	30 g

Chauffer une petite partie de la crème avec le sucre puis **mélanger** avec la gélatine réhydratée afin de la **faire fondre**.

Ajouter le reste de la crème froide puis l'extrait de vanille.

Réserver à 4°C minimum 12h.

CRÈME GLACÉE EXTRAIT DE VANILLE

Lait entier UHT	540 g
Lait en poudre 1 % MG SOSA	40 g
Crème UHT 35 %	200 g
Jaunes d'œufs.....	30 g
Sucre semoule.....	140 g
Sucre inverti.....	10 g
Glucose en poudre DE33 SOSA.....	30 g
Stabilisateur combiné.....	2 g
Extrait de vanille NOROHY	13 g

Chauffer le lait à 25°C, puis **ajouter** le lait en poudre et l'extrait de vanille.

À 30°C, **ajouter** le glucose atomisé et les sucres (**réserver** une partie pour le stabilisateur), puis les jaunes et la crème à 35°C.

À 45°C, **finir** avec le restant de sucre mélangé au stabilisateur.

Pasteuriser l'ensemble à 85°C, **mixer** et **refroidir** rapidement à 4°C.

Laisser mûrir au moins 12 heures à 4°C.

Mixer et **turbiner**.

ENROBAGE OPALYS VANILLE

Chocolat Opalys 33 %.....	250 g
Huile de pépins de raisin	17 g
Beurre cacao	23 g
Extrait de vanille NOROHY	6 g

Fondre ensemble tous les ingrédients. **Réserver**

MISE EN PLACE

Réaliser la crème glacée vanille. **Laisser mûrir** minimum 12 h.

Réaliser la chantilly.

Réaliser la meringue suisse et **étaler** environ 200 g entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau.

Froisser les feuilles puis **laisser sécher** en étuve 24 h.

Réaliser la compotée de cassis et **réserver** pour le service.

Turbiner la crème glacée vanille et **détailler** à la poche munie d'une douille unie de 18 mm des palets d'environ 30 g. **Surgeler**.

Réaliser l'enrobage Opalys vanille puis à l'aide d'un pic **tremper** les palets de glace vanille. **Réserver** pour le service.

DRESSAGE

Casser les feuilles de meringues suisses en gros morceaux, **réserver**.

Foisonner la chantilly et **dresser** une petite pointe sur l'assiette puis **coller** le palet de glace vanille.

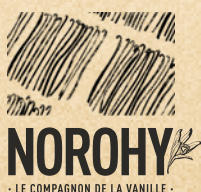
Déposer ensuite 20 g de chantilly puis environ 15 g de compotée de cassis au milieu.

Renouveler l'opération une fois puis **terminer** avec une troisième feuille de meringue suisse.



Saupoudrer légèrement de poudre de vanille.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
L'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Cherrystone