

Pavlova

Meringue a la Framboise

250 g	Pulpe de framboise
25 g	Albuwhip Sosa
80 g	Trehalose Sosa
120 g	Sucre semoule

Mixer la purée de framboise avec l'albuwhip. Fouetter au batteur en ajoutant petit à petit le mélange des sucres (tréhalose et sucre semoule) Monter jusqu'à obtenir une meringue ferme. Réaliser des coques de meringue en recouvrant à l'aide d'une poche et d'une douille unie l'extérieur de moules silicone demi-sphériques. Sécher au deshydratateur 8h à 40° ou 1h au four ventilé à 80°

Ganache montée Inspiration Fraise

290 g	Pulpe de fraise
32,3 g	Glucose DE 40 Sosa
32,3 g	Sucre inverti
677 g	INSPIRATION fraise
968 g	Crème UHT 35%

Chauffer la pulpe avec le glucose et le sucre inverti. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture de fruits fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème fleurette froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner.

Croustillant framboise

350 g	Pulpe de framboise
150 g	Sirop à 30°B
27 g	Gelcrem a froid Sosa
15 g	Pate concentrée framboise Sosa
30 g	Poudre framboise lyophilisées Sosa

Broyer, à froid et au cutter durant 4 minutes environ, le sirop, la pulpe, le gelcrem et la pâte concentrée. Étaler finement sur silpat et saupoudrer avec la poudre framboise. Faire sécher en déshydratation environ 12h à 40° pour un bon séchage. Réserver à l'abri de l'humidité

Glaçage inspiration framboise

250 g	INSPIRATION Framboise
90 g	BEURRE DE CACAO
30 g	Framboise crispy wet proof sosa

Faire fondre le couverture inspiration et le beurre cacao. tempérer à 35°/ 40° Ajouter le Crispy framboise

Montage et finitions

400 g **Framboises entières en sauce Sosa**
QS **Inspiration framboise**

Tempérer de l'inspiration framboise, puis étaler entre deux feuilles de papier guitare
Détailler en disques de 6cm de diamètre

Tempérer le glaçage inspiration Framboise, tremper et égoutter entièrement les coques de meringues. Laisser cristalliser.

Garnir entièrement l'intérieur des coques de meringue avec les framboises entières en sauce Sosa

Recouvrir d'un disque d'Inspiration framboise de 6cm

Fouetter la ganache montée inspiration fraise, puis dresser sur les disques à l'aide d'une douille cannelée. Finir en déposant des morceaux de croustillant framboise