ATELIER PATISSERIE :

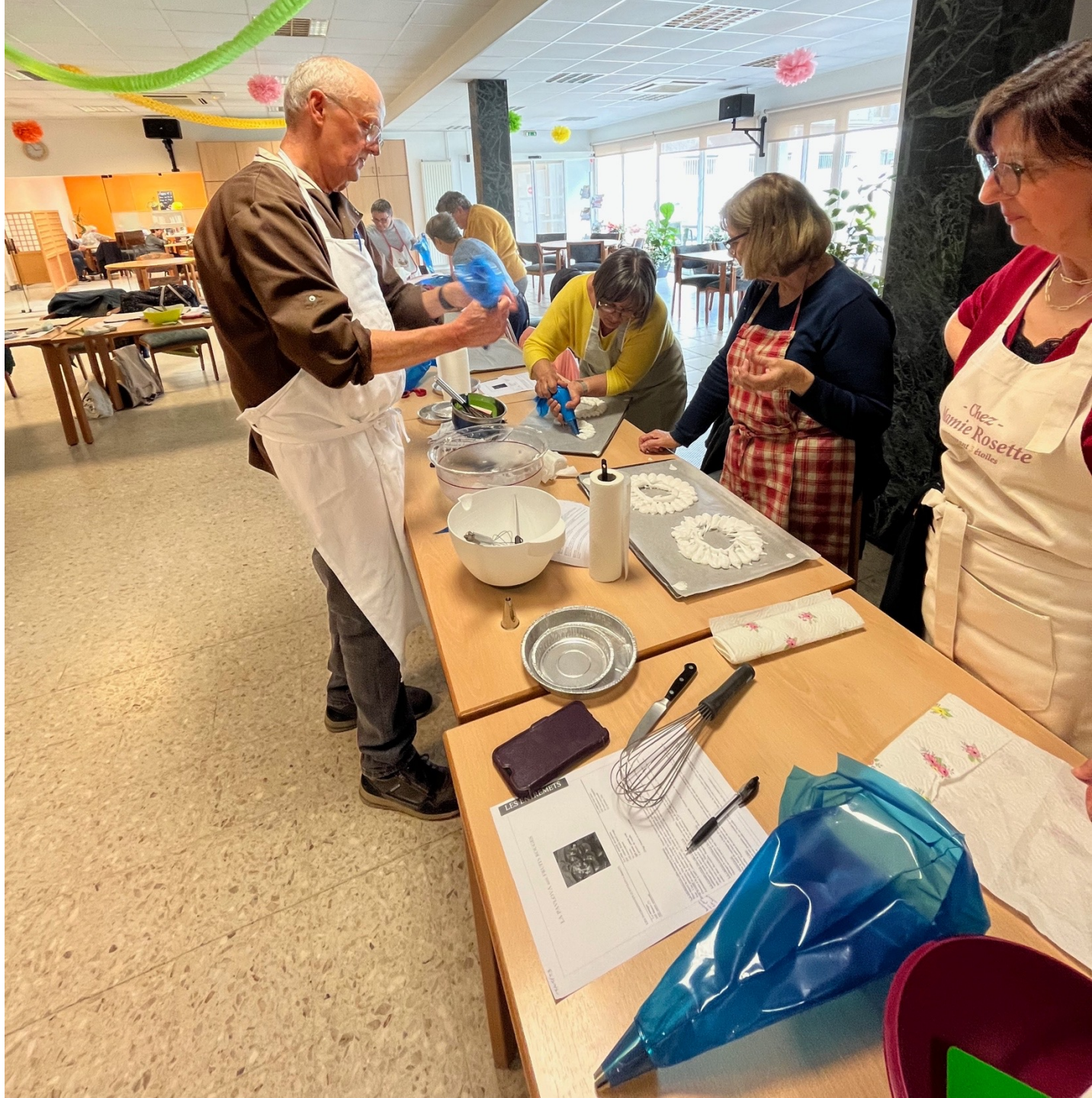
« La Pavlova aux Fruits rouges »

Sous les bons conseils d’ Alain GERBER

Coffee

Tupperware

ici on s’active dans la bonne Humeur


- Chez -
Mamie Rosette

LES ENTREMETS

LA PAVLOVA aux FRUITS ROUGES

LES INGREDIENTS (2 PAVLOVA diam22)

La meringue
160 blancs (7)
320 sucre semoule

La crème chantilly mascarponne
200 crème fluide label rouge
100 mascarpone
50 sucre
QS zeste citron vert
1 gousse de vanille

250gr fraises et menthe fraiche

La compotée fruits fraise
200 framboises surgelées
30 sucre cassonade
2,5 pectine NH

LA MERINGUE (dite meringue française)
Bien rincer la cuve du batteur à l'eau froide. Monter les blancs d'œufs au batteur à vitesse moyenne. Incorporer le sucre en trois fois . Une première fois au début, lorsque les blancs sont mousseux, puis au milieu, lorsque les blancs commencent à se décoller de la cuve, et enfin le dernier tiers à la fin. Laisser alors tourner à petite vitesse pendant une minute.
Dresser à la poche la forme désirée , en forme de marguerite par exemple douille unie .
Enfournez à 100°, cuire pendant 1H-10 mn si vous souhaitez une meringue moelleuse. Cuire 1h 30 pour une meringue plus sèche.

LA COMPOTEE DE FRUITS ROUGES
-mélanger le sucre avec la pectine NH (pectine réversible). Noter que si vous réalisez une compotée neutre, peu acide (de fraises par exemple), il est impératif de rajouter un jus de citron, afin de faire agir la pectine .
-dans une casserole, faites cuire à petit feu les framboises, à 45° rajouter le mélange sucre pectine. Donner un bouillon , puis couler dans des cercles .Surgeler.
.

LA CREME CHANTILLY MASCARPONNE
-mélanger le mascarpone, le sucre et la crème fluide bien froide . Gratter une gousse de vanille.
Monter au fouet jusqu'à une belle consistance .

MONTAGE
Sur le fond de meringue, à l'aide d'une poche reproduire une marguerite en crème mascarpone. Déposer la compotée de framboises, puis faites un dôme de crème. Disposer généreusement des fraises émincées, des éclats de meringues et des feuilles de menthe. Parsemer de zestes de citron vert !!

HISTOIRE
Dessert très populaire en Australie et en Nouvelle-Zélande, la Pavlova fut créée en 1926 en l'honneur de la danseuse russe alors en tournée internationale en Nouvelle-Zélande. Anna Pavlova était considérée comme une des meilleures danseuses de ballet classique.

Ecrivez moi : alaingerber@wanadoo.fr

SYL FIN