

PAYLOVA FRUITS ROUGES



Antony Terrone

*Chef Pâtissier Consultant & formateur,
 Vice-champion de France du Dessert 2007*



Pour 2 pavlovas de 8-10 personnes

MERINGUE FRAMBOISE

Blanc d'œufs	300 g
Sucre semoule	600 g
Poudre de framboise PCB Création	QS

Chauffer au bain-marie les blancs d'œufs et le sucre à 50°C. Refroidir au batteur à l'aide d'un fouet. Pocher la meringue en couronne de Ø 22 cm à l'aide d'une douille St Honoré et saupoudrer de poudre de framboise. Cuire au four à 70°C pendant minimum 3 h.

CHANTILLY NOIX DE COCO

Purée de noix de coco 100% Ponthier	440 g
Sucre semoule	60 g
Gélatine F INGREDIUM	8 g
Eau	116 g
Chocolat blanc de couverture 35%	152 g
Crème UHT 35%	380 g

Réaliser la masse gélatine. Chauffer la purée et le sucre puis ajouter la masse gélatine. Verser sur le chocolat et mixer. Finir avec la crème froide tout en mixant. Stocker 12 h au réfrigérateur avant de la foisonner.

COMPOTÉE FRUITS ROUGES

Compotée de fruits rouges Ponthier	500 g
Purée de fruits rouges Ponthier	62 g
Xanthan INGREDIUM	1 g
Gélatine F INGREDIUM	7 g
Eau	36 g

Réaliser la masse gélatine. Mixer la purée avec le Xanthan. Chauffer la compotée à 35°C. Prélever 1/3 de la compotée et mélanger avec la masse gélatine chaude fumante. Mélanger les 2/3 du reste de la compotée à 35°C avec le mix purée et Xanthan. Mélanger les deux masses ensemble. Couler dans un moule en forme d'anneau de Ø18 cm puis congeler.

PAVLOVA FRUITS ROUGES

CRÉMEUX FRUITS ROUGES

<i>Purée de fruits rouges Ponthier</i>	358 g
<i>Sucre semoule</i>	40 g
<i>Pectin NHX INGREDIUM</i>	6,5 g
<i>Gélatin F INGREDIUM</i>	2,25 g
<i>Eau</i>	11,25 g
<i>Xanthan INGREDIUM</i>	1 g
<i>Huile de coco désodorisée</i>	80 g
<i>Emul A INGREDIUM (ou lécithine de soja)</i>	1 g

Réaliser la masse gélatine. Mélanger le sucre, la Pectin et le Xanthan puis ajouter le mélange dans la purée. Chauffer à 85°C. Ajouter la masse gélatine, l'huile de coco et l'Emul A. Mixer au mixeur puis couler sur la compotée de fruits rouges, congeler.

MONTAGE & FINITION

<i>Glaçage neutre</i>	QS
<i>Fruits frais</i>	QS
<i>Flocons meringués cristallisés PCB Création</i>	QS

Démouler l'insert compotée/crèmeux fruits rouges puis napper de glaçage neutre. Pocher la chantilly noix de coco sur la meringue framboise. Poser l'insert au centre. Décorer.

COMPOTÉE
FRUITS ROUGES

CRÉMEUX
FRUITS
ROUGES

CHANTILLY
NOIX DE COCO

MERINGUE
FRAMBOISE

RED FRUIT PAVLOVA



Antony Terrone

*Consultant Pastry Chef & Trainer,
 Vice-Champion of the 2007 French Dessert Championship*



Makes 2 pavlovas (8-10 servings each)

RASPBERRY MERINGUE

Egg whites	300 g
Caster sugar	600 g
PCB Création raspberry powder	as needed

Heat the egg whites and sugar in a bain-marie to 50°C. Beat with a whisk until cool. Pipe the meringue into a 22 cm diameter ring using a St Honoré piping tip and sprinkle with raspberry powder. Bake in the oven at 70°C for at least 3 hours.

COCONUT WHIPPED CREAM

Ponther 100% coconut puree	440 g
Caster sugar	60 g
INGREDIUM Gelatin F	8 g
Water	116 g
White chocolate couverture (35% cocoa)	152 g
UHT cream (35% fat)	380 g

Prepare the gelatin mass. Heat the puree and the sugar, then add the gelatin mass. Pour over the chocolate and blend. Finish by adding the chilled cream whilst blending. Chill in the fridge for 12 hours before whipping it.

RED FRUIT COMPOTÉE

Ponther red fruit compotée	500 g
Ponther red fruit puree	62 g
INGREDIUM Xanthan	1 g
INGREDIUM Gelatin F	7 g
Water	36 g

Prepare the gelatin mass. Blend the puree with the Xanthan gum. Heat the compotée to 35°C. Take 1/3 of the compotée and mix it with the steaming-hot gelatin mass. Mix the remaining 2/3 of compotée at 35°C with the puree and Xanthan mixture. Mix the two preparations together. Pour into a ring-shaped mould (Ø18 cm) and freeze.

RED FRUIT PAVLOVA

RED FRUIT CREAM

<i>Ponthier red fruit puree</i>	<i>358 g</i>
<i>Caster sugar</i>	<i>40 g</i>
<i>INGREDIUM Pectin NHX</i>	<i>6.5 g</i>
<i>INGREDIUM Gelatin F</i>	<i>2.25 g</i>
<i>Water</i>	<i>11.25 g</i>
<i>INGREDIUM Xanthan</i>	<i>1 g</i>
<i>Odourless coconut oil</i>	<i>80 g</i>
<i>INGREDIUM Emul A (or soya lecithin)</i>	<i>1 g</i>

Prepare the gelatin mass. Mix together the sugar, Pectin and Xanthan gum, then add the mixture to the puree. Heat to 85°C. Add the gelatin mass, coconut oil and Emul A. Blend in a blender, then pour over the red fruit compotée and freeze.

ASSEMBLY & FINISHING TOUCHES

<i>Neutral glaze</i>	<i>as needed</i>
<i>Fresh fruit</i>	<i>as needed</i>
<i>PCB Créations «flocon» crystallised meringue snowflake decorations</i>	<i>as needed</i>

Remove the red fruit compotée/cream insert from the mould, then coat with neutral glaze. Pipe the coconut whipped cream onto the raspberry meringue. Place the insert in the centre. Decorate.

RED FRUIT
COMPOTÉE

RED FRUIT
CREAM

COCONUT
WHIPPED
CREAM

RASPBERRY
MERINGUE