



PAVLOVA PÊCHE DE VIGNE

Blood peach pavlova

Quentin Bailly





RECETTE POUR 1 ENTREMET DE 16 CM (4/6 PERSONNES)

- Confit de pêche de vigne 100 g
- Marmelade de pêche de vigne 170 g
- Meringue soufflée 130 g
- Pêches jaunes fraîches 40 g
- Chantilly vanille fromage blanc 300 g
- Nappage à pistoler 10 g

CHANTILLY VANILLE FROMAGE BLANC

- Crème 35% 190,3 g
- Miel d'acacia 23,8 g
- Masse gélatine 6,7 g
- Fromage blanc 40% 79,3 g

Chauffer la crème à 70°C avec le miel et verser sur la masse gélatine, mixer avec le fromage blanc et réserver au frais pour une utilisation le lendemain.

Monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture chantilly.

MARMELADE DE PÊCHE DE VIGNE

- Purée de pêche de vigne SICOLY® 21,9 g
- Pêches de vigne quartier SICOLY® 76,5 g
- Pêches blanches fraîches 76,5 g
- Sucre cristal 17 g
- Pectine NH 1,5 g
- Masse gélatine 1/6 5,1 g

Couper en dès les pêches, les placer dans une casserole avec la purée et ajouter le mélange, sucre/pectine, cuire à ébullition puis en fin de cuisson ajouter la gélatine fondue. Couler de suite en palet de 14 cm de diamètre.

MASSE GÉLATINE 1/6

- Eau 10,1 g
- Gélatine de poisson poudre 200 blooms 1,7 g

Mélanger la gélatine poudre dans l'eau froide au fouet, laisser prendre 20 minutes au frais puis fondre l'ensemble en prenant soin de ne pas faire bouillir pour éviter l'évaporation. Laisser figer à nouveau au frais avant utilisation.

MERINGUE SOUFFLÉE CASSIS VANILLE

- Blancs d'oeufs 31,9 g
- Sucre cristal 62,6 g
- Eau 18,8 g
- Sucre glace amylicé 25kg sac 15,7 g
- Poudre de vanille épuisée 1 g

Cuire le sucre semoule et l'eau à 121°C, verser sur les blancs montés. Une fois tiède ajouter le sucre glace préalablement tamisé avec la poudre de vanille.

Pocher des boules à la douille n°12 des ronds de 14 cm cm de diamètre sur tapis silicone.

NAPPAGE À PISTOLER

- Eau 2,4 g Chauffer l'eau, le sucre et le glucose.
- Sucre cristal 25kg sac 0,6 g Ajouter le nappage neutre et porter à ébullition.
- Glucose DE 38 1,2 g Utiliser à environ 80°C pour réaliser un choc thermique.
- Nappage neutre 5,9 g

MONTAGE & FINITIONS

Monter en moule de forme soucoupe de 16 cm de diamètre :

Mettre 75 g de crème fromage blanc dans le fond puis poser dessus une meringue de 14 cm de diamètre, ajouter par-dessus 50 g de crème fromage blanc, ajouter 170 g de marmelade de pêche, lisser avec 50 g de crème fromage blanc et remettre une épaisseur de meringue.

Passer au congélateur puis démouler.

Monter le reste de crème fromage blanc et lisser l'extérieur du moule sur plateau tournant.

Laisser au frais 2/4°C et pulvériser avec du beurre de cacao coloré : en premier

lieu 3 point de rouge, 3 points de orange, 3 points de jaune et recouvrir légèrement avec le rose, avec le froid l'effet velours se fera naturellement.

Terminer en pochant 75 g de confit pêche sur le dessus du gâteau, ajouter les quartiers de pêche nappées au glaçage et pocher des boules de confit pardessus.



RECIPE FOR 1 DESSERT OF 16 CM (4/6 PEOPLE)

- Blood peach confit 100 g
- Blood peach marmalade 170 g
- Puffed meringue 130 g
- Fresh yellow peaches 40 g
- Vanilla cream cheese chantilly 300 g
- Topping spray 10 g

VANILLA CREAM CHEESE CHANTILLY

- Cream 35% 190,3 g
- Accia honey 23,8 g
- Gelatin mass 6,7 g
- Cream cheese 40% 79,3 g

Heat the cream to 70°C with the honey and pour over the gelatine mass, mix with the cream cheese and set aside in the fridge to use the next day.

Whip with a mixer until you obtain a whipped cream texture.

BLOOD PEACH MARMALADE

- SICOLY® Blood peach puree 21,9 g
- SICOLY® Blood peach quarters 76,5 g
- Fresh white peaches 76,5 g
- Sugar 17 g
- NH Pectin 1,5 g
- Gelatin mass ⅓ 5,1 g

Dice the peaches, place in a saucepan with the purée and add the sugar/pectin mixture.

Bring to the boil, then at the end of cooking add the melted gelatin.

Immediately pour into a palet 14 cm in diameter.

GELATIN MASS ⅓

- Water 10,1 g
- Fish gelatin powder 200 blooms 1,7 g

Whisk the gelatine powder into the cold water, leave to set for 20 minutes in a cool place, then melt together, taking care not to boil to avoid evaporation.

Allow to set again in a cool place before use.

PUFFED MERINGUE BLACKCURRANT VANILLA

- White egg 31,9 g
- Sugar 62,6 g
- Water 18,8 g
- Starch icing sugar 25kg bag 15,7 g
- Exhausted vanilla powder 1 g

Cook the caster sugar and water at 121°C and pour over the stiffly beaten egg whites.

Once warm, add the icing sugar sifted with the vanilla powder.

Poke balls with a n°12 piping tip into rounds 14 cm in diameter on a silicone mat.

TOPPING SPRAY

- Water 2,4 g Heat the water, sugar and glucose.
- Sugar 25kg bag 0,6 g Add the neutral topping and bring to the boil.
- Glucose DE 38 1,2 g Use at around 80°C to create a heat shock.
- Neutral topping 5,9 g

MONTAGE & ASSEMBLY

Assemble in a 16 cm diameter saucer mould:

Place 75 g cream cheese in the base, then place a 14 cm diameter meringue on top, add 50 g cream cheese on top, add 170 g peach marmalade, smooth with 50 g cream fromage blanc and add a layer of meringue.

Place in the freezer and remove from the mould.

Whip up the remaining cream cheese and smooth the outside of the mould on a turntable.

Leave to cool at 2/4°C and spray with coloured cocoa butter: first 3 dots of red, 3 dots of orange, 3 dots of yellow and lightly cover with the pink, the velvet effect will develop naturally as the cake cools.

Finish by poaching 75 g of peach confit on the top of the cake, add the peach quarters topped with the glaze and poach balls of confit on top.