



PAVLOVA PASSIONNEMENT
EXOTIQUE

PAVLOVA PASSIONATELY

Jean-Jacques Borne





Meringue Suisse :

300 g Blancs d'œufs 150 g Sucre inverti
300 g Sucre QS Noix de coco

Déroulé :

Chauffer les blancs, le sucre et le sucre inverti à 65°C au bain marie.
Faire monter au mélangeur.
Dresser sur du papier sulfurisé saupoudré noix de coco et cuire 85°C pendant 1h30.

Brunoise de fruits:

20g Jus de gingembre SICOLY® 600g Joles de mangues SICOLY®
120g Purée de mangue SICOLY® 250g Abricot secs
80g Jus de passion SICOLY®

Procédé :

Découper en brunoise les mangues et les abricots secs. Mélanger avec le reste des ingrédients. Mettre au froid.

Crème exotique:

Insert exotique SICOLY® - A découper de la forme intérieure du cœur

270 g Purée de mangue SICOLY® 45 g Sucre inverti
210 g Jus de passion SICOLY® 100 g Sucre cristal
60 g Crème 35% 40 g Poudre à crème
60 g Poudre de lait 15 g Gélatine en poudre
100 g Jaunes d'œufs 75 g Eau
630 g Crème 35%

Procédé :

Faire bouillir les purées, la crème et la poudre de lait. Mélanger les jaunes, le sucre et le sucre inverti. Ajouter la poudre à crème. Vider un peu de liquide bouillant dessus. Mélanger et faire bouillir le tout 2/3 minutes.
Ajouter la gélatine mélangée à l'eau au préalable.
Faire refroidir à 35/40°C et ajouter petit à petit la crème montée. Faire refroidir avant de pocher.

NAPPAGE EXOTIQUE ET FINITIONS :

Nappage EXOTIQUE:

300 g Nappage neutre à cuire
80 g Eau
80 g Jus de passion SICOLY®

Procédé :

Donner un bouillon. Réserver au frais.

FINITIONS :

Une fois les cœurs de meringue cuits, les retourner et les garnir de brunoise.

Ajouter par-dessus un insert exotique découpé.

Dresser à la poche le crémeux exotique et pulvériser au pistolet le nappage légèrement chauffé à 40°C.

Décorer avec les dés de mangue, le bear grass et les pétales de rose !

Swiss meringue :

300 g Egg whites 350 g Inverted sugar
300 g Sugar QS Coconut

Method :

Heat the whites, sugar and invert sugar to 149°F in a bain-marie.
Whisk with a blender.
Arrange on baking paper sprinkled with coconut and cook at 185°F for 1h30

Fruit brunoise:

20 g Ginger juice SICOLY® 600 g Half mango SICOLY®
120 g Mango purée SICOLY® 250 g Dried apricots
80 g Passion Juice SICOLY®

Method :

Cut the mangoes and dried apricots into brunoise pieces. Mix with the rest of the ingredients. Keep in a cool place.

Crushed lemon confit :

Exotic insert SICOLY® - To cut into a heart shape

270 g Mango purée SICOLY® 45 g Inverted sugar
210 g Passion juice SICOLY® 100 g Granulated sugar
60 g Cream 35% 40 g Powder cream
60 g Milk powder 15 g Gelatin powder
100 g Egg yolk 75 g Water
630 g Cream 35%

Method :

Boil the purées, cream and milk powder. Mix the yolks, sugar and invert sugar. Add the cream powder. Empty a little boiling liquid over it. Mix and boil everything for 2/3 minutes.
Add the gelatin mixed with the water beforehand.
Cool to 95/104°F and add the whipped cream gradually. Cool before poaching.

EXOTIC TOPPING AND FINISHINGS :

Topping EXOTIC

300 g Neutral heating topping
80 g Water
80 g Passion jus SICOLY®

Method :

Bring to the boil. Keep in a cool place.

FINISHINGS :

Once the meringue hearts are cooked, turn them over and top with brunoise.

Add a cut exotic insert on top.

Pipe the exotic cream and spray the topping slightly heated to 104°F.

Decorate with diced mangoes, bear grass and rose petals !