

PAVLOVA

Cours du 13 février 2019 – Intervenant Robert Guyot

Ingrédients pour un biscuit de 6/8 parts

Meringue

- 150 g de blanc d'œuf (5 œufs)
- 150 g de sucre en poudre
- 10 g de fécule de maïs (maïzena)
- 2 g de sel fin
- 1 citron vert en zestes

Crème exotique

- 200 g de purée de mangue
- 50 g de purée de passion
- 50 g de sucre
- 20 g de fécule de maïs (maïzena)
- 40 g de jaunes d'œuf (2 pièces)
- 150 g de crème montée
- 1 g de gélatine en feuille (ou une demie-feuille de gélatine «or»)

Fruits

- 1 ananas Victoria
- 1 mangue

Préparation

1. Monter les blancs bien tempérés au batteur, avec une pincée de sel pour la tenue, et un tiers du sucre (50 g). Quand les blancs commencent à monter, on ajoute un deuxième tiers (50 g), quand ils sont serrés, ajouter le dernier tiers (50 g)
2. Ajouter alors la fécule de maïs et re-mélanger doucement. Déposer cette meringue sur une plaque avec une feuille de papier sulfurisé bien collée à la plaque grâce à du beurre fondu (ou de l'huile)
3. Lisser à la spatule sur environ 2 cm. Racler les bords avec le pouce pour retirer l'excédent, saupoudrer de sucre glace et enfourner à 180°C environ 10 mn (mettre une cuillère en bois pour entrouvrir la porte du four si celui-ci le permet), jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée sur le dessus et craquelée sur les bords. La déplacer sur une plaque froide, puis refroidir la meringue
4. Mettre à bouillir la pulpe de passion et la pulpe de mangue.
5. Blanchir les jaunes avec le sucre et ajouter la fécule. Bien mélanger, puis verser les pulpes en deux fois sur le mélange, et remettre à bouillir jusqu'à épaississement, comme une crème pâtissière
6. Ajouter la demi- feuille de gélatine « or » préalablement réhydratée, et refroidir l'appareil dans un bac préalablement mis au congélateur. Filmer au contact



7. Attendre le complet refroidissement de la crème, pour ensuite la transvaser dans un saladier, la lisser avec un fouet, enfin incorporer la crème montée et ainsi obtenir une crème diplomate, puis en mettre un quart en poche, sans douille

8. Scalper l'ananas et garder la partie feuillue. Peler ensuite à vif la mangue et l'ananas, couper l'ananas en quatre et éliminer le cœur, puis détailler en brunoise (cubes de 2 mm sur 2). Tailler également la mangue en brunoise. Mélanger ensemble dans un saladier et réserver au frais.

9. Récupérer les plus belles feuilles d'ananas et couper au ciseau la partie blanche

10. Parer la meringue pour obtenir un rectangle net, la retourner sur un autre papier sulfurisé, retirer la feuille qui a servi à la cuisson

11. Ajouter les trois quarts restants de crème diplomate, et lisser à la spatule. Rouler ensuite la meringue sur elle-même à l'aide du papier sulfurisé. Parer les extrémités

12. Déposer proprement la bûche sur un plat rectangulaire, et tirer un trait de crème à l'aide de la poche sur la bûche

13. Déposer la brunoise de fruits sur le rail de crème, saupoudrer de sucre glace, et zester un citron vert sur la bûche. Piquer les feuilles d'ananas dessus pour décorer

