



— JEFFREY CAGNES —

# PAVLOVA AUX FRAMBOISES

MASTER CLASSE NIVEAU DÉBUTANT



## FICHE TECHNIQUE

### TEMPS TOTAL DE RÉALISATION

1h20

### TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

### TEMPS DE CUISSON

45 min

### TEMPS DE REPOS

1h00

### INGRÉDIENTS

Pour 8 pavlovas :

- 170 g de sucre
- 100 g de blanc d'œufs
- 50 g de sucre glace
- 400 g de framboises
- 5 g de pectine NH
- 400 g de crème fleurette
- 125 g de mascarpone
- 1 gousse de vanille

### USTENSILES SPÉCIFIQUES

- Douille unie de 15 mm
- Douille unie de 8 ou 10 mm
- Poches à douille : 3
- Tapis de cuisson siliconé

## ÉTAPE N°1 - MERINGUE A LA FRANCAISE

### INGRÉDIENTS

- 100 g de sucre
- 100 g de blanc d'œufs
- 50 g de sucre glace

### ASTUCES DU CHEF

- Le blanc d'un gros œuf pèse environ 30g.
- Attention de ne pas mettre de jaunes d'œufs dans les blancs car ils les empêcheraient de monter.
- Ne pas mettre de ventilation lors de la cuisson des meringues car cela pourrait faire bouger ces dernières et les déformer.

Préchauffer le four à 110°C en chaleur statique.

Au batteur muni d'un fouet, monter les blancs d'œufs en neige avec le sucre en vitesse rapide.

Une fois la meringue bien montée, qui forme un bec d'oiseau, incorporer le sucre glace petit à petit à la maryse jusqu'à obtenir une meringue lisse, brillante et homogène.

Remplir une poche munie d'une douille unie de 15 mm de diamètre.

Prendre une plaque de four bien plate et la recouvrir d'un tapis de cuisson en silicone ou d'une feuille de papier sulfurisé.

Venir perpendiculaire à la plaque avec la poche, et pocher 3 boules superposées en formant une pyramide.

Pour chaque boule, appuyer avec une force constante sur la poche pour obtenir une boule lisse, puis stopper, puis dresser la boule suivante juste au dessus.

Au moment de la troisième et dernière boule, remonter bien droit la poche afin de tirer au maximum le pic de meringue de la pavlova et le maintenir droit.

La quantité de meringue doit servir pour environ 8 pavlovas.

Enfourner dans un four à 110°C sans ventilation pendant 45 minutes à 1 heure.

Les meringues sont cuites lorsqu'elles sont bien desséchées et dures à l'extérieur.

## ÉTAPE N°2 - COMPOTÉE DE FRAMBOISES

Dans une casserole à feu doux faire chauffer les framboises, et les mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une purée.

Ajouter ensuite la moitié du sucre et passer à feu moyen. Mélanger jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu, et en veillant que le fond n'accroche pas.

Mélanger l'autre moitié du sucre avec la pectine NH, et les ajouter dans la casserole.

Remuer au fouet jusqu'à dissolution total du sucre et de la pectine.

Verser la compotée chaude dans un récipient froid, filmer au contact.

Réserver au froid à +4°C pendant minimum 1 heure.

### INGRÉDIENTS

- 200 g de framboises
- 50g de sucre
- 5g de pectine NH

### ASTUCES DU CHEF

- La quantité de sucre peut être augmentée ou diminuée selon les goûts et la douceur des framboises. Cela ne modifiera pas la texture de la compotée.
- La compotée peut-être lissée en étant mixée au mixeur plongeant

## ÉTAPE N°3 - CRÈME CHANTILLY

### INGRÉDIENTS

- 400 g de crème fleurette
- 125 g de mascarpone
- 20 g de sucre
- 1 gousse de vanille

### ASTUCES DU CHEF

- Il est important d'utiliser de la crème liquide riche en matière grasse, car c'est cette dernière qui permet le foisonnement en chantilly en s'oxygénant. Une crème liquide allégée ne pourra pas donner de crème chantilly.
- La crème ne doit pas être montée de trop, car elle risque de grainer. Il faut s'arrêter de fouetter dès que la crème est ferme et que le bec d'oiseau se forme.
- Il vaut mieux une chantilly un peu moins montée, pour pouvoir la remonter ensuite au dernier moment.
- Si la chantilly venait à grainer, rajouter un petit peu de crème liquide et fouetter jusqu'à retourner à la texture souhaitée.

Verser dans le bol la crème fleurette, la mascarpone, le sucre et y ajouter les grains de la gousse de vanille.

Pour extraire les grains de la gousse de vanille, commencer par l'aplatir à l'aide du dos d'un couteau. Puis la tailler en deux dans le sens de la longueur afin de l'ouvrir. Enfin, avec le dos du couteau, venir extraire les grains de vanille.

A l'aide d'un fouet ou d'un robot muni d'un fouet, monter la crème jusqu'à ce qu'elle soit ferme et forme un "bec d'oiseau".

La réserver au froid à +4°C

## ÉTAPE N°4 - MONTAGE ET DÉCORATION

Récupérer la compotée de framboises, la détendre avec une spatule puis la mettre dans une poche.

Récupérer la chantilly, vérifier sa texture et la remonter légèrement au fouet si besoin, et la mettre dans une poche munie d'une douille unie de 8 ou 10 mm de diamètre.

Dans une assiette de service, commencer par pocher une boule de crème chantilly légèrement moins large que la meringue.

Dresser les framboises, pointes en l'air, tout autour de la chantilly.

Réaliser un cercle de chantilly à l'intérieur du cercle formé par les framboises. Puis pocher de la crème entre chaque framboise depuis l'intérieur, vers l'extérieur, en revenant vers l'intérieur afin de former des boules dans chaque interstice. Recommencer en quinconce au dessus pour former comme une fleur.

Remplir le creux central formé de compotée de framboise.

À l'aide d'une douille pointue, percer délicatement le bas de la meringue.

La garnir de chantilly, puis de compotée de framboise. Déposer délicatement la meringue sur la fleur de chantilly et framboises.

Et VOILA CHEF, c'est prêt à déguster !

### INGRÉDIENTS

- 200 g de framboises

### ASTUCES DU CHEF

- Décorer à votre guise avec des framboises et de la compotée chaque assiette
- Les pavlovas sont meilleures à déguster directement après le dressage.