# PAVLOVA

*par Yoan Palamara et Jérôme de Oliveira*



Elle & Vire®
PROFESSIONNEL

## MERINGUE CITRON VERT

250 g de blancs d'œufs
500 g de sucre semoule
Zestes d'un citron vert

Chauffer les blancs d'œufs et le sucre au bain-marie à 50–55 °C. Monter au batteur jusqu'à l'obtention d'une texture ferme et mate.

Incorporer les zestes à la maryse. Dresser sur un moule à manqué à l'envers, préalablement graissé et filmé. Cuire à 75 °C pendant 1 heure minimum.

## CRÉMEUX MANGUE – PASSION

332 g de purée de mangue
150 g de purée de passion
96 g de sucre semoule
5,5 g de Gracila Gel Sosa®
2,7 g de Profiber Sosa®
70 g d'huile de coco désodorisée (ou beurre de cacao)

Mélanger à froid les purées de fruits, le sucre, le Gracila Gel et la Profiber. Cuire l'ensemble à 90 °C.

À 50 °C, mixer avec l'huile de coco désodorisée (ou incorporer le beurre de cacao et mixer immédiatement).

Après prise complète, battre le crémeux à l'aide d'un fouet dans un batteur ou, pour un résultat optimal, mélanger avec un mixeur plongeant.

## COMPOTÉE MANGUE – PASSION

119 g de purée de mangue
155 g de purée de passion
55 g de sucre semoule
44 g de sirop de glucose
9 g de pectine NH
18 g de nappage cristal
QS de zestes de citron vert
QS de gingembre râpé
1 gousse de vanille

Mélanger les purées de fruits à froid. Ajouter le sucre préalablement mélangé à la pectine.

Incorporer le sirop de glucose et le nappage cristal et porter à ébullition.

Refroidir complètement.

Mixer puis ajouter les zestes de citron vert, le gingembre râpé et la vanille.

## CHANTILLY BAIE DE PASSION

1 020 g de **Crème Excellence Elle & Vire Professionnel®**
140 g de mascarpone
85 g de sucre semoule
31 g de masse gélatine
40 baies de passion

Concasser les baies de passion, et infuser dans la crème pendant 24 heures, au froid.

Chinoiser.

Chauffer un tiers de la crème avec le sucre semoule. Ajouter la masse gélatine hors du feu et verser sur le reste de la crème et le mascarpone.

Réserver 24 heures au froid. Monter la chantilly au batteur et pocher sur la pavlova.