

# LA BÛCHE PAVLOVA DE M.O.F

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/buche-pavlova/>

Une bûche délicieuse, rafraichissante et gourmande pour une fin de repas de fêtes avec brio !

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Bûche, Dessert, Entremets, Pavlova,

## Ingrédients

### Pour une bûche de 22 cm

\*Meringue à Pavlova

2 Blancs d'Oeuf 60 grammes

20 grammes de Sucre

20 grammes de Sucre

7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

4 grammes de Jus de Citron pris de 0,08 Citron

50 grammes de Sucre Glace

\*Chablonnage

30 grammes de Chocolat Blanc

20 grammes de Beurre de Cacao

\*Confit de Framboise

100 grammes de Purée de Framboise 10 Centilitres/100 Millilitres

37 grammes de Sucre

2 grammes de Pectine NH

\*Crème Montée

200 grammes de Crème Liquide 35% 20 Centilitres/200 Millilitres

200 grammes de Mascarpone

60 grammes de Sucre Glace

1 Gousse de Vanille

1/2 Zeste de Citron Vert

\*Décoration

12 Framboises

6 Feuilles de Menthe

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

## LA BÛCHE PAVLOVA DE M.O.F

### **Pour une bûche de 18 cm**

#### \*Meringue à Pavlova

1,3 Blancs d'Oeuf 39 grammes

13,3 grammes de Sucre

13,3 grammes de Sucre

4,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

2,6 grammes de Jus de Citron pris de 0,05 Citron

33,4 grammes de Sucre Glace

#### \*Chablonnage

20 grammes de Chocolat Blanc

13,3 grammes de Beurre de Cacao

#### \*Confit de Framboise

66,9 grammes de Purée de Framboise 6,69 Centilitres/66,9 Millilitres

24,7 grammes de Sucre

1,3 grammes de Pectine NH

#### \*Crème Montée

133,8 grammes de Crème Liquide 35% 13,38 Centilitres/133,8 Millilitres

133,8 grammes de Mascarpone

40,1 grammes de Sucre Glace

0,6 Gousse de Vanille

0,3 Zeste de Citron Vert

#### \*Décoration

8 Framboises

4 Feuilles de Menthe

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

### **Pour une bûche de 26 cm**

#### \*Meringue à Pavlova

2,7 Blancs d'Oeuf 81 grammes

27,9 grammes de Sucre

27,9 grammes de Sucre

9,7 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

5,5 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron

69,8 grammes de Sucre Glace

#### \*Chablonnage

41,9 grammes de Chocolat Blanc

27,9 grammes de Beurre de Cacao

#### \*Confit de Framboise

139,6 grammes de Purée de Framboise 13,96 Centilitres/139,6 Millilitres

51,6 grammes de Sucre

2,7 grammes de Pectine NH

## LA BÛCHE PAVLOVA DE M.O.F

### \*Crème Montée

279,3 grammes de Crème Liquide 35% 27,93 Centilitres/279,3 Millilitres

279,3 grammes de Mascarpone

83,8 grammes de Sucre Glace

1,3 Gousses de Vanille

0,6 Zeste de Citron Vert

### \*Décoration

16,7 Framboises

8,3 Feuilles de Menthe

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

## Instructions

Voici la recette en vidéo :