

LA MERINGUE à PAVLOVA

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/la-meringue-a-pavlova/>

Une meringue Française modifiée afin d'être utilisée dans des desserts à Pavlova

Temps de préparation : 15 Minutes

Temps de cuisson : 3 H

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Sucrée, Meringue, Meringue Française,

Ingrédients

Pour une meringue de 20 cm de diamètre

60 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2 Oeufs

20 grammes de Sucre 1er sucre

20 grammes de Sucre pour serrer

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

7 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

50 grammes de Sucre Glace

Pour une meringue de 22 cm de diamètre

72,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,4 Oeufs

24,2 grammes de Sucre 1er sucre

24,2 grammes de Sucre pour serrer

4,8 grammes de Jus de Citron pris de 0,09 Citron

8,4 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

60,5 grammes de Sucre Glace

Pour une meringue de 24 cm de diamètre

86,3 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 2,8 Oeufs

28,8 grammes de Sucre 1er sucre

28,8 grammes de Sucre pour serrer

5,7 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron

10 grammes de Féculé de Maïs (Maïzena)

72 grammes de Sucre Glace

Pour une meringue de 18 cm de diamètre

48,6 grammes de Blancs d'Oeuf pris de 1,6 Oeufs

LA MERINGUE à PAVLOVA

- 16,2 grammes de Sucre 1er sucre
- 16,2 grammes de Sucre pour serrer
- 3,2 grammes de Jus de Citron pris de 0,06 Citron
- 5,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
- 40,5 grammes de Sucre Glace

Instructions

1. Pour la meringue à Pavlova : Il s'agit d'une meringue Française, à laquelle on ajoute un peu de citron et de maizena : cela permet à la meringue de sécher plus vite et de "mieux tenir" quand on dresse la crème dessus
2. Verser les Blancs d'Oeuf (60 g pris de 2 Oeufs) dans la cuve (ou un grand bol) et laisser 30 minutes afin de les amener à température ambiante (ils monteront mieux ainsi)
3. Commencer à fouetter : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
4. Commencer à vitesse lente (les blancs tiendront mieux) : Avec le robot, j'utilise la vitesse 4 (sur 10)
5. Après 4 minutes, verser le premier Sucre (20 g)
6. Monter la vitesse : Avec le robot, j'utilise la vitesse 6 (sur 10)
7. Après 3 minutes, ajouter le 2ème Sucre (20 g)
8. Monter la vitesse : Avec le robot, j'utilise la vitesse 8 (sur 10)
9. Après 2 minutes, ajouter le Jus de Citron (4 g pris de 0,08 Citron)
10. Tamiser au dessus du bol la Fécule de Maïs (Maïzena) (7 g)
11. Augmenter la vitesse et fouetter pendant 1 minute. Avec le robot, j'utilise la vitesse 10 (sur 10)
12. Tamiser au dessus du bol le Sucre Glace (50 g)
13. Incorporer manuellement, à l'aide d'une maryse
14. Placer en poche à douille avec une douille lisse, 2 cm de diamètre

La cuisson

15. On va dresser cette meringue à Pavlova et la cuire. Je vous montre ici une façon de faire, qui est une couronne de "petites boules" (je n'ai pas trouvé meilleur terme), mais en fait libre à vous de faire une forme que vous aurez choisi(e) : en rectangle, en cercle, ovale, etc...
16. Pour faire une belle forme symétrique, je vous donne une astuce : je prends un cercle à pâtisserie que j'enfonce dans du sucre glace, généreusement, puis je le tapote sur le tapis silicone ou le papier sulfurisé sur lequel on va cuire
17. Ainsi, j'ai un "guide" qui va me permettre de déposer la meringue sur une forme parfaite, le résultat sera ainsi régulier
18. Déposer la meringue
19. Enfourner au four préchauffé à 100 C (Thermostat 3) pendant 3 heures ou plus
20. Puis éteindre le four, et laisser la meringue quelques heures afin de refroidir et bien sécher

LA MERINGUE à PAVLOVA

21. Après ces longues heures, la meringue doit être bien sèche

Chablonnage

22. En option, je vous donne une astuce : pour éviter à la crème que l'on va poser de détremper la meringue, on peut chablonner avec du chocolat blanc fondu, à l'aide d'un pinceau de cuisine (je ne fais pas souvent car ma pavlova ne reste pas longtemps au frigo : à faire que si la pavlova doit être conservée 2 jours ou plus). Le chocolat contient du "gras" qui empêche au confit ou à la crème de rentrer en contact avec la meringue